

走过9000年 贾湖稻飘香

■文/图 本报记者 齐国霞

在贾湖遗址博物馆的“匠心造物”展厅，一个采用混合现实技术的“粮食加工台”吸引了众多参观者。参观者戴上MR眼镜，虚拟影像中构建数字石磨盘和石磨棒，并出现稻谷、栲果等带壳食物。当参观者模拟操作石磨棒在石磨盘上滚动的动作时，虚拟影像中的带壳食物会随之脱壳和被碾碎，完成一次粮食加工。这个“粮食加工台”再现了9000年前贾湖人的生活场景，而贾湖正是世界上最早的稻作农业起源地之一。

稻作农业让贾湖先民食物来源更稳定

贾湖温暖湿润的亚热带气候使万物蓬勃生长、动物自由栖息，形成了水草丰美、生态和谐的环境，为贾湖先民获取丰富的食物奠定了基础。树上长的、藤上结的、地上跑的、水中游的、天上飞的，都出现在贾湖先民的食谱上，更有经过驯化后的栽培作物和家畜以及用粮食酿造的美食。

贾湖聚落人口逐渐增多，带来更大的生存压力，先民开始思考如何让食物来源更加稳定。贾湖遗址出土的文物表明，先民在长期实践观察中发现野生稻的稻籽可食用且易于储藏，就逐渐进行试种。

考古学家在贾湖遗址发掘的红烧土块中发现十多例稻壳印痕，在房基、灰坑填土标本中经浮选法拣选出大量脱壳的稻米，经鉴定大多为偏梗型，也有一定比例的偏粒型及少量偏野型。稻作农业的出现为贾湖先民定居奠定了物质基础，贾湖先民的食物来源更加稳定。

贾湖遗址发掘出土了数千粒炭化稻米以及石铲、石镰、石磨盘、石磨棒等农具。中国农业大学王象坤教授等人经过研究，确认贾湖先民已经能把野生稻培育成人工栽培稻。贾湖古稻是一种籼梗分化尚不明显并且还含有野生稻特征



贾湖遗址博物馆展出的石镰、石刀、石铲、石磨盘和石磨棒等农业生产和加工工具。

的原始栽培稻。贾湖古稻是淮河流域及以北地区年代最早且具有明确农具共存现象的稻作遗存，在中国也属于最早的一批。

贾湖遗址博物馆展出的石镰、石刀、石铲、石磨盘和石磨棒等农业生产和加工工具，让人惊叹贾湖人的聪明才智，以及在农业生产中运用生产工具的熟练程度。

中国科技大学教授、原贾湖遗址考古发掘主持者张居中认为，从贾湖发现的翻土、收割、加工等一系列农具看，已出现典型的栽培农业特征，这是当时人类农业行为非常重要的佐证。他对炭化水稻进行分析后认为，贾湖水稻处于早期的驯化状态之中。

专家研究发现，通过长期不懈的努力，贾湖先民成功驯化了一些野生作物和野生动物。他们将收集好的种子播种和栽培，开始转向易于增产又便于储存的谷物栽培经济，并进行家畜驯养与鱼类养殖。这标志着贾湖先民在从原始时代走向农业时代的历史进程中迈出了极其重要的一步。

中国人民大学历史学院考古文博系教授韩建业说，农业起源于距今一万年前后，但显著发展就是在八千年左右。农业的发展支持了文明的起源。贾湖具有一种标本意义——它正处在农业早期发展的门槛上，从此地可以直观看出农业发展带来的变化。



贾湖遗址博物馆展出的石镰、石刀、石铲、石磨盘和石磨棒等农业生产和加工工具。

中国社科院考古研究所科技考古中心研究员赵志军认为，贾湖的水稻是野生稻经过驯化后的栽培稻，在中国稻作起源、农业起源甚至在世界稻作起源上占据重要地位。贾湖遗址发现了世界上最早的栽培粳稻种子和整地、收割、脱粒等系列农具，把淮河流域的水稻栽培史提前到距今约9000年前。

稻谷飘香，再现贾湖先民丰收盛景

在当时的条件下开展栽培农业劳动是相当复杂的，不仅要熟悉栽培作物的生长习性、规律，还要掌握基本的收割、加工技术。资料表明，当时贾湖的气温和降水都高于现在的水平，整体气候环境大致与现在的江淮地区相当，自然景观包括疏林、草原、湖沼，存在适宜稻类作物生长的气候和环境。加之当时分布有野生稻，而贾湖先民的文明程度较高，应当已具备支配天然资源和自然环境的能力。尤为重要的一点在于他们种植水稻的契机。专家推测，贾湖先民在面临天然食物来源缺乏的漫长冬春，单靠渔猎和采集难以果腹，这就促使



贾湖文物故事插图，展示了贾湖遗址出土的文物，包括稻谷、石器等。



贾湖遗址博物馆展出的石镰、石刀、石铲、石磨盘和石磨棒等农业生产和加工工具。

他们转向易于增产又便于储藏的谷物栽培经济，以此来获取必要的食物来源，但采集、狩猎和捕捞仍占主要地位。

贾湖遗址发掘时出土了100多粒炭化标的栲果果核，均为先民从遗址周围采摘作为食物食用，大多保存完整。栲果俗称橡子，富含淀粉，其含量仅次于五谷而远高于豆类，其成熟季节相对集中，从一棵树上就可以收获较多，自古以来就是民间食物。现在舞阳县附近的二郎山和嵯峨山依然有很多橡树，周边不少商户专营橡子凉粉，味道很好。

在贾湖遗址灰坑中出土的野菱炭化果实、炭化大豆、莲藕遗存等，说明当时的食物丰富且多样化。

10月26日，位于贾湖村的河南农业大学（舞阳）现代农业综合试验站内，籽粒饱满的稻穗随风摇曳，百亩示范稻田开镰收割。这片示范田选种的3个品种是我国农业科学家经过十几年的科研攻关、自主培育而成。试验站成立3年来，专家团队“手把手”对村民进行技术指导，推广“旱改水”技术，引沙河水入田，让灿烂辉煌的稻作文化代代相传、接力赓续。

读《说文解字》的方法和体会

■李华强

东汉许慎所著《说文解字》（简称《说文》）是一部历经1900多年传承下来的中华典籍。时至今日，《说文》仍是我们学习古文字、研究古汉语、通晓古文献不可不读的一部书。但由于《说文》产生时间早，文字古奥，各种体例、术语散见其中，今天读起来有些困难。笔者读《说文》既读原文悟原理，又博览古今注释，结合现实需要去学习、去实践、去体悟。概括起来就是“五个结合”。

一是结合《说文·叙》来读。南北朝之前，古人著书往往把叙文放在全书的后面，综述写作缘由及其纲要，兼有目录的性质。先把叙字懂弄通，这是一种重要的读书方法。许慎在《说文·叙》里叙述了文字起源、六书理论、编纂宗旨、写作体例、家族身世等，揭示了读这本书的门径，是进入《说文》堂奥的钥匙。其子许冲在《上<说文>表》中补述了著书态度、治学精神、作品内容等重要信息，应予充分重视和关注。《说文·叙》可看作介绍文字学知识的“教科书”、阅读《说文》的“说明书”、表达许慎著书志向的“决心书”。读《说文》必须循着《说文·叙》的脉络开始。

二是结合典籍文献用例来读。许慎认为，“盖文字者，经艺之本”，通过对字的解释，“六艺群书之诂，皆训其意”，达到正本清源解释经典的目的，这是许慎著《说文》的初心。据统计，《说文》引经书四十余种1305条，既为字的解说提供了文献例证，又反映了字在经典中的实际使用情况，创立了以文字学研究经学的范例。比如，《说文》解释“盼”：“《诗》曰：‘美目盼兮。’从目，分声。”“盼”是形声兼会意字，“目”作形旁，表示与眼睛有关；“分”作声旁，表示读音，兼表示分开、分明的意思。本义是眼睛黑白分明。这里的“盼”用的是本义，形容美目流转的样子。引用《诗经》解“盼”起到了字经互证、双向深化的效果。从文字入手，把典籍文献里的关键字说明白、讲清楚、解准确，能有效帮助我们正确理解把握经典文句的意义。

三是结合小学语文识字教学来读。《说文·叙》：“《周礼》：八岁入小学，保氏教国子先以六书。”“六书”是周代以来人们归纳出来的六种分析汉字构造和使用的方法，即象形、指事、会意、形声、转注、假借。因儿童入小学先学文字，故以“小学”称文字学。作为文字学的奠基之作，《说文》对于改进识字教学具有重要的理论价值和现实价值，关键是用“六书”解析汉字，发挥部首统领汉字的功能。比如，讲“马”字时，可引用《说文解字·马部》：“马，怒也。武也。像马头髦尾四足之形。凡马之属皆从马。”告诉学生，马是一种昂首怒目、非常威武的动物。“六书”中属象形，字形像马、颈、鬃毛、

尾、四足俱全的样子。然后列举“马”的甲骨文、金文等字形，从栩栩如生的甲骨文“马”到上像鬃毛、下像四蹄的繁体“馬”，再到依草书字形简化的楷书“马”，让学生加深对“马”的演变及其笔画意义的理解。根据教情、学情可适度拓展“马”部字，“凡马之属皆从马”，其下统领的字大都是“马”作形旁（意符）组构的字。这些字跟马的意义有关，如驹、骐、骝、駉、骏、骑、驾、驱、驰、骅等。接着引导学生用“马”作声旁，调换不同的形旁，认识读音相同、相近而意义不同的字，如吗、妈、蚂、码、玛、犸、骂等；还可介绍与“马”有关的成语、俗语及文化故事。这样讲汉字显得言之有根、言之有理、言之有趣。

四是结合生活实例来读。汉字起源于现实生活，对《说文》的学习和研读要注重其说解与现实生活的沟通与衔接。比如，看到“粥棚”的“粥”字，有人可能会问：“粥”为什么由两个“弓”字构成呢？查《说文》，“粥”本作“鬻”；再查小篆字形，两个“弓”像“熟饪五味气上出也”。原来“弓”是蒸汽的讹变。再如漯河方言称收获红薯为“chu红薯”，“chu”是哪个字？《说文解字·又部》：“叔，拾也。从又，求（shǒu）声。汝南名收芋为叔。”2000年前，许慎家乡汝南一带的人就称收芋头为“叔”。“chu红薯”的“chu”应是“叔”字，与普通话的“叔”略有历史音变。又如我们称“杏”为“heng”，这与“大徐本”《说文》依唐代《唐韵》标注反切音“何梗切”相一致，证明音韵学的一条规律：今天普通话声母为“jqx”的，古时多读作“gkh”。“世事洞明皆学问”的初心。据统计，《说文》引经书四十余种1305条，既为字的解说提供了文献例证，又反映了字在经典中的实际使用情况，创立了以文字学研究经学的范例。比如，《说文》解释“盼”：“《诗》曰：‘美目盼兮。’从目，分声。”“盼”是形声兼会意字，“目”作形旁，表示与眼睛有关；“分”作声旁，表示读音，兼表示分开、分明的意思。本义是眼睛黑白分明。这里的“盼”用的是本义，形容美目流转的样子。引用《诗经》解“盼”起到了字经互证、双向深化的效果。从文字入手，把典籍文献里的关键字说明白、讲清楚、解准确，能有效帮助我们正确理解把握经典文句的意义。

五是结合专业需求来读。许冲《上<说文>表》中说：“天地鬼神、山川草木、鸟兽昆虫、杂物奇怪、王制礼仪、世间人事，莫不毕载。”《说文》是一部百科全书，通过一组组汉字存贮着古代各个门类生动而鲜活的历史文化内容。各行各业都能从中挖掘宝藏、汲取智慧。若你从事农业水利工作，就需要了解水部字及与季节、农具相关的一系列字，明了以农立国的道理；若你从事中医药工作，就需要学习艸部字、肉部字以及“五行”字，了解中医文化的基础；若你从事饮食文化研究，就需要弄通食部、火部、鼎部、鬲部等字群，才能更好地了解食文化的发展历程等。透过《说文》的解释，我们能够还原古人生活的场景，演绎一场场穿越时空的奇妙旅程，认识先民观察事物的方式，了解造字的初衷以及其中蕴含的思想情感、价值取向，为坚定文化自信、实现古为今用、推陈出新奠定坚实的文化根基。



人文沙澧

说饮食 品文化

■王学儒 李松涛

地处中原的漯河，饮食文化源远流长。

漯河过去叫螺湾河镇，隶属郾城县。而郾城为古代假姓诸侯国之一，有文字记载最早的是《后汉书》中曾两处提到郾城。公元前21世纪，禹的儿子启登上王位，封皋陶之后于郾，称郾子国。郾城自古就被认为是平安之城、丰裕之城。

在漯河农村，街坊邻居、亲朋好友见面，第一句问候都是“吃了吗”，这句问候是从积贫积弱的年代流传下来的，表达着一直吃不饱的人们对亲朋好友的关心。还有许多俗语、口语与“吃”有关，比如“吃亏是福”“吃一堑长一智”“吃不了解着走”“吃力不讨好”“吃大户”“吃四两跑半斤”“哪巴吃黄连，有苦说不出”“吃人家的嘴软”“吃了秤砣，铁了心肠”等，另外还有“吃不饱葡萄说葡萄酸”“吃皇粮”“吃独食”“土里刨食”“一口吃不出个胖子”等固定用语，还有一些颇有漯河地方特色的歇后语“半夜吃烧鸡——撕撕享享（思思想想）”“王店饺子——锅锅清”“茶壶里煮饺子——心里有数”等。

还有一些村名跟吃有关，如油坊盛村、碾盘张村、樱桃郭村、柿

园张村、菜园刘村、枣树王村、杏树王村等，无不体现饮食文化与生活的关系。

在漯河，可以说处处有美食、村村有特色，如龙城猪蹄、繁城牛肉、郾城朱凤扒鸡、舞阳杠子馍、商桥锅盔、拐张麻糖、北舞渡麻辣汤等，还有李集粉条、新店草莓、龙城鲜桃等。今年8月27日，《漯河日报》公布了我市地方风味特色小吃41个，地方传统名优小吃48个以及十大名店、名吃、名厨。这些名吃美食都有独特的历史和文化背景。品味这些美食，也是在感受这片土地的民俗和生活韵味。

时代的车轮滚滚向前，从古郾子国到中国食品名城，沧海桑田，几经变迁，不变的是“民以食为天”的情怀。漯河地处中原腹地，交通便利，凭借深厚的历史文化底蕴以及丰富的产业资源，承接千年饮食文化发展脉络，大力发展食品产业。如今，这里拥有众多知名食品企业如双汇、卫龙、小帅才等，建设有中原食品实验室，引领中国食品名城高质量发展。随着人们生活水平的不断提高和消费观念的转变，漯河的食品行业将迎来更加美好的明天。

关注第七批市级非遗 系列报道

薪火相传八卦掌 百年武艺焕“青春”



赵伟超在八卦掌传承基地授课。

图片由本人提供

■本报记者 尹晓玉

八卦连环掌又名八卦掌，是中国传统武术的三大内家拳之一。由于运动时分为四正四隅八个方位，与周易八卦图中的卦象极为相似，故称八卦掌。1982年前后，八卦掌第四代传人王玉松将八卦掌传入漯河。后在几代人的共同努力下，八卦掌在漯河取得良好发展，逐渐形成流派，并于今年入选漯河市第七批非物质文化遗产项目名录。

今年41岁的赵伟超是阴阳赵镇人，是八卦掌的主要流派之一——梁氏八卦掌的第五代主要传承人，也是八卦掌在漯河的第三代主要传承人。谈及八

卦掌的传承发展，他如数家珍：“八卦掌由清代武术大家董海川所创。他的武艺闻名乡里，徒弟遍布全国。董海川的弟子，也就是八卦掌的第二代传承人中，影响力较大的有梁派的梁振蒲等；继承梁振蒲衣钵的是李子鸣等人；李子鸣的弟子王玉松是河南周口人。1982年前后，王玉松将八卦掌传入漯河，后传给漯河的弟子王富海。”

“我从小就喜欢武术，八九岁开始就跟着我哥学少林拳。我初中毕业后来到漯河。因为喜欢武术，我每天早上都到河堤上练拳。有一天，我看到王富海老师在河堤上教八卦掌，不禁入了

迷。”赵伟超说，当时，王富海老师和几名师兄都注意到了他，并问他是不是喜欢武术。得知喜欢就可以跟着练且是免费的，赵伟超激动不已。从此，他每天早上都跟着王富海学习八卦掌。几年后，王富海看他认真又肯吃苦，将他收为入室弟子，悉心教导。

赵伟超表示，八卦掌的主要功法有站桩、走桩、操桩、行桩功、内壮功、铁砂掌、铁臂功、螺旋缠丝功、混元养生功、穴位点打功等，徒手套路有定式八掌、老八掌、揉身掌、龙形掌、追风掌、转掌八式、八卦连环掌、六十四散手掌，器械套路有八卦刀、八卦剑、八卦枪、子午鸳鸯钺、八卦钩镰剑、风火轮、鸡爪阴阳锐、判官笔记本、七星杆等。

八卦掌步法灵活，在训练中要以调心为主，其他次之。练习者时刻都要静下心来，培养中和之气，以心意统领肢体动作。练习八卦掌有助于身心同步协调发展。

武术作为中国优秀传统文化之一，传承是每个习武者的责任。2008年，赵伟超开始收徒教学。我市对弘扬优秀传统文化高度重视，1998年成立漯河梁氏八卦掌研究会，2013年在沙澧河风景区设立漯河梁氏八卦掌训练基地。赵伟超每天在这里义务教授八卦掌。



樱桃郭麻糖:传承老手艺 延续老味道

■文/图 本报记者 王嘉明

11月4日，记者慕名来到临颍县樱桃郭村，这里生产的麻糖远近闻名。樱桃郭村的麻糖制作技艺据说是一郭姓手艺人从湖北孝感带来的。明末清初，郭执忠带着三个儿子来到临颍县城西北一高岗处的四方园村。此地有一寺院叫万首寺，掩映在一片樱桃树中。该寺香火鼎盛时曾有万名僧侣，因此得名。受战乱影响，村民流离失所，此处渐成荒村。郭执忠一家在此定居，垦荒种地，繁衍生息，该村改名为樱桃郭村。郭执忠一行在务农的同时，利用大麦、芝麻、小米、玉米等原材料制作麻糖，挑着担子走街串巷售卖。

随着郭姓的发展壮大，樱桃郭村的

麻糖闻名四方。如今，该村的麻糖制作技艺传承人郭新甫、郭新伟、郭新凯三兄弟坚守传统技法，努力把这项老手艺发扬光大。

走进该村的麻糖生产车间，只见制糖师傅正在熬制糖浆，分装师傅在分拣打包，车间内非常整洁。“我们生产的麻糖都是手工制作，产品色白如霜，酥而不粘，甜而不腻，酥香可口。”郭新甫告诉记者。

“好的麻糖为横切面外围128孔，加空心糖杆一孔，共129孔。我们家的麻糖就是129孔。”在郭新甫引领下，记者近距离观看传统麻糖的制作过程。首先，大麦发芽后与玉米搅拌在一起作为原料，入锅熬制出浓稠的糖饴；师傅

反复折叠、揉搓饴糖，制成糖浆胚。糖浆胚被拉扯成白白的长条状，切为长度一样的麻糖胚；把麻糖胚裹满白芝麻，降温后，一根根好吃的麻糖就做好了。

“樱桃郭麻糖曾作为贡品被送进清廷。冬日配以老南瓜为原料熬制成的食疗麻糖有润燥、暖肺、养胃的功效。”一名村干部介绍说。“每年农历八月至腊月廿三是麻糖制作和销售旺季。”郭新甫说，作为特色小吃，樱桃郭麻糖不仅在当地热销，还销售到许昌、信阳、郑州、西安、太

原、北京等地，甚至远销国外。

“樱桃郭麻糖以香、甜、薄、酥、不粘牙为特色，深受老百姓喜爱。我们郭家后人要把这项传统手艺传承下去，让更多人吃上我们的麻糖。”郭新甫说。



樱桃郭村的麻糖生产车间。