



伏鸟双尾青铜虎

□李令飞

## “山兽之君”与“国之重器”

《说文解字》中称虎为“山兽之君”。作为传统文化中王者的标志,虎的威武气质也曾出现在被称为“国之重器”的先秦青铜器上。江西新干大洋洲大墓出土的商代青铜器群中,写实的虎形象是其独特的文化符号之一。其中的明星文物——伏鸟双尾青铜虎为立体圆雕虎,虎头平视前方,龇牙咧嘴,呈蹲伏之态,后部有奇特的平行双尾。其周身遍饰云雷纹和鳞片纹,较之真虎那种条带状的纹路更显华美,虎背之上还立一小鸟,尖嘴圆眼,甚是可爱,与身躯硕大、獠牙尖长的猛虎形成强烈的视觉反差。

历史上,西南地区的巴人也是崇尚虎的部族。作为巴人精神的承载物,战国至汉代青铜器上的虎纹远远多于其他纹饰图案,成为巴人特有的印记。例如,重庆中国三峡博物馆收藏的战国虎纹铜戈,援后部至内两面以阴线和浮雕相结合各铸有一虎首纹,猛虎口张开,獠牙外现,线条简洁,造型极为生动。《后汉书·南蛮西南夷列传》中记载:“廪君于是君乎夷城,四姓皆臣之。廪君死,魂魄世为白虎。”廪君统一了巴氏族,他死后魂魄世为白虎。此后,虎便成为巴人的图腾信仰。巴人的活动区域内还出土了不少虎钮鐔于(战国时期一种青铜乐器),虎一般是以立体的形态立于鐔于顶部中央。作为古代军中特有的打击乐器之一,虎钮鐔于可能有展现威武军威的寓意。

常见的与军事相关的虎元素文物是虎符,造型一般为猛虎形象。虎符是战国至汉武帝时期授予臣属兵权和调发军队的信物,分为左右两半。从陕西历史博物馆所藏的杜虎符铭文来看,右符留存中央,左符在地方将领手中,需两半勘合验真,方能调兵遣将。历史上关于虎符最有名的故事莫过于信陵君“窃符救赵”了。《史记·魏公子列传》记载,秦赵长平之战后,赵国面临灭国的危机。作为赵国的近邻,魏国也感到唇亡齿寒。信陵君通过如姬窃取魏王的虎符,调动魏军救赵,抗击秦军,暂保了赵魏两国的安稳。

## 古人生活中的虎元素

古人认为虎枕可避凶除鬼、避邪压惊。陶弘景的《本草经集注》中有“虎头作枕,辟恶魔;以置户上,辟鬼”的记录。晋代葛洪的《肘后备急方·治卒魔寐不寤方》中也记有“以虎头枕尤佳”,可以治疗“卧忽不寤”的病症。从存世的虎形枕来看,多是宋金时期磁州窑系烧造的瓷枕,主要流行于河南、山西等地。从上海博物馆藏的金黄地黑彩雁衔芦苇纹虎枕来看,整体为模制成型,做卧虎状,眼睛圆鼓,龇牙咧嘴,背部为白底黑彩的枕面,绘以雁衔芦苇纹,黄彩虎身之上以黑彩描绘虎斑。为防烧造时炸裂,瓷枕都要设出气孔。虎纹枕的出气孔在其虎头鼻孔位置,因鼻头施有黑彩,不细观很难察觉,隐而不露,设计甚是巧妙。作为百兽之王,虎很早就被纳入古人的文化认知中。河南省濮阳县西水坡遗址出土的3组蚌塑龙虎图

【大观园】

# 博物馆里的虎文化元素

2022年虎年伊始,不少博物馆推出与虎相关的文物特展。作为古代军武的象征、避邪驱灾的神兽,虎的形象曾出现在青铜器、玉石和陶瓷等各式各样的文物上,衍生出图腾信仰、军武权威等不同形式的虎文化元素。

案,是新石器时代的人工遗存。其中,M45墓主人的东西两侧,各用蚌壳摆塑一龙一虎。其中,虎的形态极为具象,虎头向下,身躯呈行走状,略粗的尾巴末端下垂。这种左右龙虎的造型,自然让人想到青龙、白虎、朱雀和玄武的四灵传说。考古学家认为墓主人应是氏族部落首领,这种布局在先民眼中可能是一种升天仪式,或是通过这种布局,让墓主人死后可具备与天神、祖先沟通的能力。

古人在早期茹毛饮血的生活中,与虎已经有过无数次接触。日本泉屋博物馆所藏的商虎食人卣,虎的前爪怀抱一人,人头正位于张开的虎口獠牙之下。《左传》中记有楚国的令尹子文曾被“夫人使弃诸梦中,虎乳之”。这件青铜虎卣的虎将人抱于胸前,人的手则放于虎身,有点类似虎母喂乳人类幼童的情景。不过,此虎大张虎嘴、獠牙外露,更像是其进食的模样。有学者认为虎卣上的人周身绘有怪纹,更像是鬼魅,虎卣表现的是虎食鬼魅的场景。

东汉王充的《论衡》引《山海经》:“沧海之中,有度朔之山……上有二神人,一曰神荼,一曰郁垒,主阅领万鬼。恶害之鬼,执以苇索而以食虎。”从中可以看出,至少在东汉时期古人已有虎食恶鬼的迷信观念,虎食人卣为商代器物,虽年代更早,但确实有可能表现的是虎食鬼的形象。

## 以虎为载体的传世美玉

商周时期还有不少片雕的玉虎形象,例如上海博物馆藏的商代玉虎,雕琢简练神形毕现,玉虎圆眼大口、身躯矫健,尾部蜷曲上翘,整体线条颇有力度,似一狂奔中的猛虎。《周礼》中有“以玉作六器,以礼天地四方:以苍璧礼天,以黄琮礼地,以青圭礼东方,以赤璋礼南方,以白琥礼西方,以玄璜礼北方”的记载,其中的“白琥”一般认为就是虎形的玉器。

上海博物馆还藏有一件金朝的俏色虎纹玉饰,这件玉雕属于辽金时期春水玉和秋山玉的范畴。春水、秋山指的是契丹族在春秋两季狩猎捺钵的活动。辽人为契丹族,他们原来过着逐水草而居的生活,所迁之地的行营谓之捺钵,这种习俗后被金人承袭,成为春秋两季的狩猎活动。春水玉一般表现的是春天用海东青捕捉鹅的情景,秋山玉则体现了秋季围猎虎鹿的情景。北国秋景,树叶枯黄,秋山玉多以玉皮(玉料在未加工前,作为一种天然矿物,往往在玉质外有一层石质包裹物,俗称玉皮)做秋色,用俏色的手法表现秋叶。这件金朝俏色虎纹玉饰中,猛虎的身躯和灵草便是利用玉石原有的玉皮雕琢而成,与周边透雕的树木相偕成趣,充满秋凉的山野之美。

数千年的中国历史中,有关虎的文物数不胜数。在中国古人眼中,虎有别于其它猛兽。除了带有神话色彩的龙之外,十二生肖大都是与人类生活密切相关的禽兽,虎在其中略显另类。将虎纳入十二生肖,可以看出古人对虎与人密切关系的一种认可。



商代玉虎

【短史记】

# 食器即心器

□孙晓明

近年来,舌尖上的美食、味道栏目特别多,既展现了食材的地域性、多样性,也体现了食材加工的精心细腻,而食物器皿的多彩和实用性,无疑是美味的组合和升华。

在古代关于中国社会构建过程中必须遵守的礼仪性行为的文献中,特别注重食物的选择和料理、餐桌礼仪以及给先人的供品中应该包括哪些食物,怎么用盛具。

国家博物馆王春法在《文物有话说》的专栏中写道:“青铜食器,钟鸣鼎食”。青铜器按其功能分为四大类,细分为:烹煮器、盛食器、挹取器(匕首)、切肉器(案板)等,其中烹煮盛食器种类最多,像鼎、簋、鬲、豆等。

西周以后,周人重食,鼎簋等食器升级为青铜礼器的核心,鼎为奇数,簋为偶数,形成列鼎,是等级身份和行为规范的标志。“礼祭,天子九鼎、诸侯七、卿大夫五,元士三也。”青铜食器已不再是盛食物的实用器,幻化成国家政权、社稷秩序,成为中华文化的象征性符号。礼文还将烹饪与文明相关联,并将鼎作为国家象征,此外还将烹饪作为治国的喻体,作为考核官员能力体现。

古代人从炊具到餐具都相当讲究,汉代就有了现在的烧火灶,正面洞中生火,内部空洞作为燃烧室,具有隔热功能,顶上设置几个炉眼。明朝嘉靖年间烧制了精美彩釉酒罐,那时中国不仅进口葡萄酒,还引进了葡萄酒酿酒工艺。

晚明时期中国农业经历了前所未有的繁荣,因此消费文化大兴,更多奢侈品得以流通,分享饮食是社交聚会中必不可少的一部分,休闲之旅、奢华宴会、昂贵餐馆和菜肴成为风尚,有时会有自家厨师在现场烹调,自带餐具和炊具。

中华文化中饮食不仅意指美味,还有更多的文化含义。如乾隆时期瓷碟中盛着花生、核桃、桂圆、花生、石榴、枣、螃蟹,一语双关,有多子多福、独占鳌头等美好含义。乾隆皇帝经常出宫,御用餐饮极尽奢华精致之能事,有可随身携带的茶盒,更有御厨同行。乾隆皇帝喜欢将奶与茶混合同饮,清廷中有好几个大口水壶,可能是仿藏传佛教仪式中酥油茶所用器皿的模具制造。

饮食器物实际反映了美食的审美情趣和营养取向,如清代袁枚著有《随园食单》,他极力推崇厨师用最高品质的食材,从美食延伸到社会行为和礼仪规范,他推崇用不同盘子盛不同味道的菜肴。

即使对待逝者,与在世的人一样对食物有着强烈的追求,因此死后随葬品都是逝者在世的一些餐具和日用品。考古人员于1972年挖掘了一座有两千年历史的墓穴,发现有陪葬的一套酒器或食盒,每只内部都刻有文字,意指其特定用途、容量或所有者。在位于河北省张家口市宣化区的古墓中,一幅壁画再现了墓主人生前餐饮的场景,有酒具、食盒、火锅、食碗。

饮食与文明息息相关,文明人被认为是“熟”的,未开化的人则认为是“生”的,用火是介质,是区分生和熟、文明和未开化人的标准。饮食也催生了文化与自然、食物料理与身份紧密相连,出现了“吃什么像什么”“治大国若烹小鲜”等文化观、审美观、国家治理观。

道家的早期经典——老子所著《道德经》就声称“治大国若烹小鲜”,意思是两者都离不开注意力和细心。中国古代烹饪技术曾是任命官员的考量标准之一。或许最早通过烹饪技术谋取官职的人是伊尹,他是商汤的宰相。传说,伊尹为弃儿,养父母教会他烹饪。他高超的技艺获得君王的青睐,第一次谒见商王时伊尹将宏大的管理哲学问题转化为一份令人垂涎的菜谱。伊尹将天地万物比作人们烹饪时的厨房,将恰当的治理比作优良的烹饪。烹饪中需要了解香料,并将其完美融合,在治理国家时也应了解人们的苦难与希望,满足他们的需求。

伊尹还提出了在古代极有影响力的美食理论,将动物性食物分为三类:鱼类、味道呛人的肉类、“羊肉”类,味道取决是水生动物、食草动物还是食肉动物,因材施教宜,采取不同的烹饪手法,消除异味,即“甘而不浓、酸而不酷、咸而不减、辛而不烈、淡而不薄、肥而不膩”。

央视曾推出《舌尖上的中国第三季——器》,印象最深的是川渝每家每户必做的泡菜,用当事人的话说,泡菜坛子和泡菜是有灵性的。是的,时间给予了味道,时间打磨了味道的组合。老泡菜坛子由泥坯烧制,皮薄透气,敲打声清脆,更为叫绝的是坛口大碗倒扣,淋水其上,隔绝了外界的空气,形成了发酵的小环境,才发酵出脆爽酸香的泡菜。

还有武汉人喜欢用铫子来煨汤,最常见的是老武汉的双耳铫子,多半是用陶土或粗砂制成,因为砂粗,壁沿上砂颗粒间隙大,煨汤时容易把油脂渗走,剩下藕和肉不膩,铫子越老越好,似乎和紫砂壶一个道理。

食器可称为心器,食材的禀赋与器合二为一,美食美器即为此意。正如纪录片《器》中当事人所说,各家各户腌制泡菜,味道各异,有的酸,有的脆,不好吃的永远不好吃。你如何对待食材,食材就如何回报于你,大自然就是如此公道,用心用器对待,方得美食,时间会告诉你一切,时间会幻化成美味或情感。可见,食器和时间赋予了味道内涵和外延,其实功夫在诗外,除了大自然的禀赋条件影响以外,味道的形成每一步都是精心之作、用器之作,来不得半点的马虎和轻视,每个人的成长何尝不是如此呢!



扫码下载齐鲁壹点找记者 上壹点

编辑:徐静 美编:陈明丽

投稿邮箱:qlwbxujing@sina.com