

咬文嚼字

老态为何用“龙钟”？

当我们形容一个人动作迟缓、步履蹒跚时，经常会用“老态龙钟”这个词。其中的“龙钟”应该如何理解，引发了学界的讨论。

在古代字书中，“龙钟”有十几种写法，包括陇种、笕东、笕钟等，《康熙字典》里说：“陇种，遗失貌，如陇之种物然。或曰即龙钟。”王力先生在《王力古汉语字典》里认定，“龙钟”是叠韵联绵字，即两个音节的韵母相同的联绵字。

“龙钟”最早称为“陇种”，源自《荀子》的“（仁之兵也）则若盘石然，触之者角摧，案角鹿埵陇种东笕而退耳”。仁者之师就像磐石，触及的人都会摧败而退却。可以看出，此时的“陇种”表现的是受挫后披靡颓废的状态。而后，东汉的蔡邕在《琴操》里说：“俯仰嗟叹，心摧伤兮；紫之乱朱，粉墨同兮；空山歔歔，涕龙钟兮。”表现的是卞和献玉被误解后伤心欲绝、悲摧疲惫的状态，从而把“龙钟”一词的含义引申到身体及面部表情的颓丧和苦楚上。唐、五代时期《敦煌变文》里的“举动途回，状同陇种”，说的就更清楚、更明白了。

“龙钟”一词大放异彩是在唐宋时期，众多伟大诗人将“龙钟”的含义进一步阐发。无论是王维“龙钟一老翁，徐步谒禅宫”的步履蹒跚、老态尽显，还是苏颋“传置远山溪，龙钟蹴涧泥”、于鹄“知己尚嫌身酩酊，路人应恐笑龙钟”的脚步踉跄、醉意朦胧，抑或是苏东坡“龙钟三十九，劳生已强半”、刘克庄“新年筋力太龙钟。腰似铁锚儿重”的壮年疲弱、身重体乏等，他们用“龙钟”表达着年老不得劲儿、官场不得志、生活不如意、心情不舒畅等不同的境遇、感想或心声。最有名的当属岑参《逢入京使》的“故园东望路漫漫，双袖龙钟泪不干”，对“龙钟”的使用堪称别出心裁，在表达思乡的悠悠感怀之时，也为后世争讼该词的准确词义埋下了伏笔。

历史上，对“龙钟”一词存在两个误解。一个是宋代《广韵》对“龙钟”一词的解释：“龙钟，竹名，年老者如竹枝叶摇曳不自禁持。”清代的翟灏在《通俗编》里声称这是错误的。他说“龙钟”作为一种竹子的名称，戴恺之的《竹谱》和马融的《长笛赋》都记录过，《南越志》里也有“罗浮巨竹，谓之龙钟竹”的记载，但这些记载都在描述体型巨大、竹叶刚劲、风华正茂的状态，与“龙钟”之“垂垂暮矣”风马牛不相及。因此，《广韵》中关于“龙钟”的解释是张冠李戴。

另一个便是岑参《逢入京使》里的“龙钟”了。二十世纪初出版的《辞源》（第三版）将“龙钟”释义为“言沾濡湿润也”，并以“双袖龙钟泪不干”举例，后来，这个释义被很多辞书和注本沿用，如《汉语大词典》的“沾濡貌”。除了岑参的《逢入京使》，还列举了蔡邕《琴操》的“空山歔歔，涕龙钟兮”以及宋之问《高山引》的“天高难诉兮远负明德，却望咸京兮挥涕龙钟”等。乍一想，“龙钟”与“涕”“泪”结合使用，“沾濡湿润”似乎是可以理解的状态，但“双袖龙钟泪不干”是指老人双袖哆哆嗦嗦、颤颤巍巍的样子；“（挥）涕龙钟”也是形容老年人涕泗横流、哭得稀里哗啦的状态，根本引申不到“沾濡湿润”的含义上。

正如陆游年老时病魔缠身，曾百无聊赖地说“老态龙钟疾未平，更堪俗事败幽情”一样，百年多病，年老体衰，其状似龙弓腰、钟扣地的体态、郁郁不得志的人生境遇以及难以满足的生活疲相，显在身上、写在脸上，都是“龙钟”具体而真实的写照。

（据《北京晚报》）

古人与酱



酱是吸收天地精华的高级佐料，其味之鲜之美，令人难忘。中国人吃酱历史非常悠久。民间传说，酱是春秋时期著名的政治家、经济学家范蠡无意间创制而成。其实，中国人吃酱历史可追溯至3000多年前。相传，我国烹调之圣伊尹就是以“墨鱼酱”和“天鹅酱”作为见面礼投奔商汤的，他还以烹饪两“酱”之术来阐述自己的政治理念和政治抱负，结果很受商汤喜爱和器重，被任命为宰相。

《周礼》《史记》等均记载了周天子嗜酱的桥段，并称其食酱令人叹为观止——每逢祭祀或者宴请，必用120瓮各种各样的酱搭配120道菜肴。周朝不仅有荤酱，还批量生产“素酱”。孔子倡导“不得其酱，不食”，则进一步表明春秋战国时期，制酱、食酱更加精细。就是说，吃什么“荤菜”，要搭配什么“酱”，不能乱来。吃麋肉，蘸鱼酱；吃海鲜或生鱼片，蘸芥末酱；吃牛羊肉，就得蘸青蛙酱……古人还说，“酱者，百味之将帅，帅百味而行”。当然，孔子生活的时代及更早时期，老百姓是很难享受这种口福的。

到了汉代，食酱逐渐平民化。司马迁《史记·货殖列传》中有“张氏以卖酱而逾侈”的记载，说明当时卖酱

之人可一夜暴富，足见需求量之大。汉武帝时候，制酱业已与酿酒业并驾齐驱。1973年湖南长沙马王堆汉墓出土的大量随葬食品，名称数量都记载于遣策竹简。因是首次发现汉代食简，故称为西汉第一食简，其中就有肉酱、马酱等记载，另外还单独记录了一个名称——酱。据史学家们考证，此“酱”就是今天一些农村仍在制作的“豆酱”。东汉郑玄介绍制酱的基本方法是：把制酱之肉切碎、晾干，拌以梁曲和盐，置于小口罍中，渍以美酒，密封使之发酵，百日后成。用现代科学解释这种“肉酱”的制作方法也很合理：制酱时肉中蛋白质经过酶的水解作用，就会变成氨基酸，从而使酱中充满了鲜香。

至于制作“豆酱”的方法，东汉尚书崔寔的《四民月令》予以介绍：“正月可作诸酱，上旬炒豆，中旬煮之，以碎豆作末都。”意思是说，先炒后煮再发酵，跟我家乡人制作豆酱的方法相似。只不过，家乡人一般春夏之交制豆酱、伏天暴晒。崔寔提到的“清酱”，跟今人所用的“酱曲”有很深渊源，也与唐宋时期出现的“酱汁”（即明清时期从酱的母体里独立出来的酱油前身）有很大关系。（据《西安晚报》）