

字典简史

■ 金满楼

自1953年初版以来，被誉为“国民字典”的《新华字典》已走过70余年的历程。近日，《新华字典》推出最新版本（第13版），再次焕新出发。

从功能上说，字典是解释单个文字（形、音、义）的工具书，因而古代又称之为“字书”。从发展脉络上看，周宣王时期太史籀所撰的《史籀篇》被认为是历史上著录最早的字书，共15篇，主要用于教学。秦始皇统一六国后，李斯编《仓颉》、赵高编《爰历》、胡毋敬编《博学》，是为“秦三仓”，这也是秦朝实行“书同文”的产物。汉代以后，史游模仿《史籀》《仓颉》作《急就篇》，所收均为常见字，实为学童识字的速成课本。

东汉时期，许慎的《说文解字》为中国历史上第一部真正意义上的字典。之后，南朝顾野王在《说文解字》的基础上推出《玉篇》，补充了相关部首并注明字义，堪称《说文解字》的增订本。北宋时期，由司马光整理的《类篇》同样按部首编排并吸收了大量新字（全书31319字）。

明清时期，字书开始进入兴盛期。为了便于读者查找，明朝梅膺祚所撰《字汇》做了三个创新：一是将《说文解字》等书中的500多个部首简化为214个部首，二是将部首和文字均按笔画多少排列；三是新增“检字表”，这也标志着古代字书走上了通俗实用的道路。

清朝康熙年间，由大学士张玉书、陈廷敬等30余位官员学者奉敕编纂的《康熙字典》成为中国古代字书的巅峰之作。“字典”一词，也来自该书。

商务印书馆的《新华字典》于民国元年（1912年）推出，它不仅大量吸收了白话文词汇，还破天荒地增补了之前从未有过的自然科学知识。

作为商务印书馆的主要竞争对手，中华书局也不甘示弱。在《新华字典》开始编纂后，中华书局于1912年开始编纂《中华大字典》，1918年出版发行。该书以《康熙字典》为参照，共收录48万余字，比《新华字典》还多1000多字。它的出版，标志着传统的旧字书开始走向现代语文字典。

1949年新中国成立后，国内百废待兴，发展民族文化成为时代所需。

1950年8月，新华辞书社正式成立，由魏建功出面主持新字典的编纂工作。1953年10月，全新的《新华字典》（首序排列版）由人民教育出版社出版发行，而这也是新中国成立后出现的第一部现代汉语字典。“新华”之名，即取“新中华”之意。

1954年8月，《新华字典》出版部首排列版；1957年6月，《新华字典》改由商务印书馆出版并负责后续修订再版。在首版后的70余年中，《新华字典》共修订了12次，印行了6亿多册，是全球发行量最大的工具书。

今年6月，《新华字典》（第13版）正式发布。作为国民字典，《新华字典》承载了一个民族的文字根脉，而它的每次修订都充分展现了时代变化的文化印记。据介绍，本次修订共增补了30多个字头，同时也增补了相应的新义。如“抽”“提”二字原为动词，但如今也有了量词用法，新版在这两个字头下分别增加了量词的新义项；再如“传媒”释义中新增了“网络媒体”的概念，以客观记录语言文字与时代的新变化。

第13版《新华字典》纸质书出版后，“新华字典”App、微信小程序也同步更新。这也是继第12版推出配套数字版资源后，再次实现了传统纸质工具书与数字技术的深度融合。

对于荔枝文化的推广，大文豪苏轼不得不提。他不仅写下众多流传千古的荔枝诗词，还有关于荔枝饮食的实践创新。其所作《物类相感志》中记载了“白灼荔枝”法——“以针刺破荔枝、圆眼壳，沸汤焯之，肉白如新。熏糯米皮及乌梅、荔枝，必先焯过方熏焙则干”，开创了荔枝入饌的新形式。

如今，荔枝饮食的传承与创新已然丰富多彩。荔枝酒在海南、广东等地较为常见，更有荔枝醋、荔枝茶、荔枝冰激凌……以荔枝膏入菜，金盘食室推出了系列菜品和荔枝膏饮。在李子看来，自己在做的不只是一份荔枝膏，更是中国饮食美学文化的传播，“让人知道，中国人千年之前，就是这么留住一颗荔枝香魂的”。



图片来源：商务印书馆官网《新华字典》（第13版）

古代球迷也疯狂

周小丽



元代钱选临摹本《宋太祖蹴鞠图》局部。韩惠娇供图

早在战国时期，蹴鞠就已是齐国都城临淄最风靡的市井乐事。《战国策·齐策》留下最早的文字记录：“临淄甚富而实，其民无不吹竽鼓瑟、弹琴击筑、斗鸡走狗、六博蹴鞠者。”

彼时的临淄城，集市空地上随处可见踢球百姓，朴素的竞技快乐，应是华夏足球文化最初的底色。

步入两汉，蹴鞠完成了从民间玩乐到规范化竞技的蜕变，既可作百姓闲时消遣，亦为军营练兵之法。东汉文人李尤写下《鞠城铭》，镌刻下世界最早的球类赛事规则：“圆鞠方墙，仿象阴阳。法月衡对，二六相当。建长立平，其例有常。”字里行间满是古人对公平竞技的理解。河南博物院馆藏的汉代蹴鞠画像石，就复刻了彼时赛场图景：乐师击鼓伴奏，两名武士身着劲装对峙踢球，一旁贵族端坐观赛，鼓乐齐鸣、竞技酣畅，是汉代全民热爱蹴鞠最直观的物证。《史记》中记载了最早的“狂热球迷”项处，身患重病仍不顾医嘱执意踢球，最终呕血而亡，死在2000年前的临淄。

盛唐时，寒食、清明前后，蹴鞠和秋千是朝野最盛行的娱乐方式。诗人王维曾在寒食时节漫步城东，撞见一场热闹的蹴鞠对决，提笔写下“蹴鞠屡过飞鸟上，秋千竞出垂杨里”，寥寥十字，画面感拉满。韦应物更是捕捉到军营里的别样欢腾，一句“遥闻击鼓声，蹴鞠军中乐”，让盛唐军营的蹴鞠团建场景跃然纸上。

同为唐人，曹松笔下的蹴鞠赛场更具烟火气：“云间影过秋千女，地上声喧蹴鞠儿。”街头巷尾，少年们肆意驰骋踢球，脚下蹴鞠翻飞不停，赛场边人声鼎沸，笑语喧哗。邻里百姓、出游路人纷纷驻足围观，没有身份隔阂，不分年龄长幼，人人沉醉在这场热闹赛事里，妥妥的古代“路人球迷”。

到了崇文尚乐的南宋，蹴鞠彻底火出圈层，从民间街巷走进宫廷宴席，催生无数资深球迷与传奇赛场故事。宋代蹴鞠风靡之盛，足以改变人生际遇。市井出身的高俅，凭借一身精妙绝伦的蹴鞠技艺得到端王赵佶的赏识。

宋代的球迷群体包罗万象。宋徽宗就是资深爱好者，他的宫词“近密被宣争蹴鞠，两朋庭际角输赢”，记载了宫廷内的对垒场景。民间赛场更是惊艳，女子蹴鞠成为一道清丽飒爽的独特风景。宋代诗人汪元量的“舞余燕玉锦缠头，又著红靴踢绣毬”，记录了红衣女子踏球竞技的场景，她们身姿轻盈，娇柔与英气兼具，温婉与活力并存，想必也有一番“铿锵玫瑰”的风采。

在一众宋代文人中，陆游堪称“铁杆球迷天花板”。他半生遍历山河，也爱写蹴鞠盛况。一句“蹴鞠场边万人看，秋千旗下一春忙”，道尽宋代蹴鞠的顶流热度。一方小小的蹴鞠场边，观者云集，万

人空巷，摩肩接踵的人群，此起彼伏的喝彩，让春日赛场热闹无双。他还有诗云“寒食梁州十万家，秋千蹴鞠尚豪华”，可见这项运动普及之广。

到了明代，民间球迷更是把热爱唱成歌谣：“戏球儿，我爱你一团和气，我爱你你走滚其中都是虚，只这脚尖儿上的风情也，教人爱杀（煞）你。”世人爱蹴鞠，爱其起落有度、轻重有节，爱其一球流转间的万般风情。一字一句，皆是烟火人间最纯粹的欢喜。

清代之后，蹴鞠虽不复唐宋全民竞技的盛况，却化作庭院闲趣、冰嬉雅戏留存下来，宫廷冰上蹴鞠、民间小院戏球的记载不绝。乾隆皇帝在观宋人《闲庭蹴鞠》古画时挥笔题诗“锦靴绣带满毬场”，追慕往昔蹴鞠满城的场景，每逢冬日冰嬉大典，西苑湖面上便上演“圆鞠”赛事，也就是冰上蹴鞠。清人李声振在《百戏竹枝词》中写道：“踢球场上浪荡争，一时捷足趁坚冰。”百姓在什刹海冰上结伴踢球，身姿轻快，热闹场景丝毫不输宫廷盛典。

热爱不分古今，热血跨越时光。千年蹴鞠文脉绵延，古人藏在诗词里的观球热忱，让每一场足球赛事，都多了一份独属于东方的浪漫。

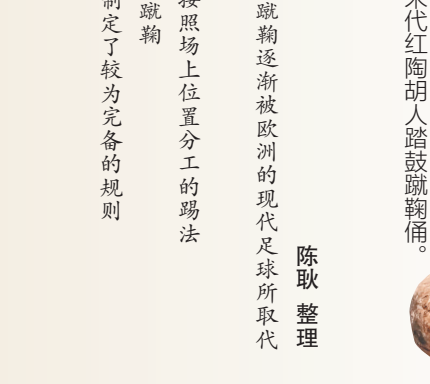
史籍典录

世界杯如火如荼，绿茵场上的每一次射门、抢断、传球，都牵动着全球观众。很多人以为足球狂欢是现代产物，其实不然。作为世界足球的起源地，中国古代的蹴鞠赛场，早已上演过千年不息的绿茵激情。没有高清直播，没有荧光棒，没有大屏幕，古人的观球快乐，早已揉进春风街巷、楼台庭院，写进诗词、歌谣里。



蹴鞠一词最早见于《史记·扁鹊公列传》。蹴鞠，又名“蹋鞠”“蹴球”“蹴圆”“筑球”“踢圆”等，是现代足球的前身。2004年，国际足联确认世界足球起源于中国古代的蹴鞠。2006年，蹴鞠被列入第一批国家级非物质文化遗产名录。

宋代蹴鞠纹青铜镜。国家博物馆藏
清代开始流行冰上蹴鞠，中叶以后，蹴鞠逐渐被欧洲的现代足球所取代
明代蹴鞠仍广泛流行
唐宋蹴鞠活动达到高潮，出现了按照场上位置分工的踢法
三国出现了表演性蹴鞠和竞赛性蹴鞠
汉代蹴鞠已是训练士兵的手段，制定了较为完备的规则



宋代红陶胡人踏鼓蹴鞠俑。镇江博物馆藏

文化中国行

【编者按】

一日色变，二日香变，三日味变……常温下，荔枝的果实一经采摘，保鲜问题便随之而来。现代保鲜技术能大幅度缓解荔枝保鲜难题，工业化的普及，让我们可以在生产线上制作荔枝罐头、饮料，也可以泡制或酿造荔枝酒，但在古代，老祖宗会有荔枝的衍生产品吗？答案是肯定的，而且其手法极具巧思，譬如荔枝膏，据考其制作技艺已有千年之久，至今仍有人效法、沿袭。



按古法研制的荔枝膏。受访者供图

老祖宗的荔枝锁香术

海南日报全媒体记者 陈奕霖

色呈粉红，状若米粥……无须凑近，清香已扑面而来。仔细瞧，还能看到雪白的果肉。近日，在海口金盘食室的后厨，几十上百斤荔枝正经历一场“淬炼”，大锅熬煮，沸沫翻腾。厨师不停搅拌，气泡漾出，又碎裂在液面。“才熬了一个小时，还要熬六小时。”金盘食室主理人李子说。李子是“海南琼菜美食文化宣传大使”，2019年由海南省酒店与餐饮行业协会聘任。

“一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来。”千年前，快马踏碎烟尘，将“红云绛雪”不惜代价送入长安。杜牧的诗句里，有奢靡，也有一枚鲜果“不可久留”的无奈。正是这无奈，催生了千年来，无数百姓与巧匠“留住荔枝”的执念和行动。晒、渍、煎、蜜、酿……古人穷尽匠心，只为锁住那一转瞬即逝的鲜甜。金盘食室研制的当代荔枝膏，琥珀色，绵润细滑，果香醇厚，清甜不腻。在李子看来，这就是古籍里记载的“食之美如醴酪”。

万般巧思留清甜

老祖宗“深加工”荔枝狠招多

荔枝生于南国，凝天地雨露之精华，自古以来便以其“绛罗襦”的外表与“白玉肤”的内质，征服了无数人的味蕾与心灵。然而，荔枝一旦离枝，便会衰朽，这是荔枝的宿命。白居易在《荔枝图序》里已写过：“若离本枝，一日而色变，二日而香变，三日而味变，四五日外，色香味尽去矣。”如何将这“难留的珍味”，留得久一些、再久一些？古人可谓用了万般巧思。荔枝煎，在唐代冯贽的《云仙杂记》中有载。即把荔枝果肉熬煮后拌蜜封存，将荔枝加工为蜜饯，是土贡上品、御膳珍馐。宋时亦有“蜜煎”。“剥生荔枝，管去其浆，然后蜜煎煮之。”以蜜为媒，将甘醇封存于琥珀色的膏浆里。此外，蔡襄《荔枝谱》中还记载了另外两种工艺：“白晒”——烈日下曝晒至核硬，入瓮密封，经年不腐；“红盐”——以盐梅卤水浸花制红浆，渍荔枝再晒干，表皮嫣红，酸甜入骨，可藏三四年。明代朱权所著《髀仙神隐》则记有当时的煎荔枝法：荔枝熟时，乘露连蒂摘下，以

黄蜡熬匀，封点蒂上，勿令脱落，盛之罐中。将冬蜜煮熟得宜，俟蜜冷浸之，蜜过于荔，始不泄气，藏至来春，开视如鲜。从熬蜜果脯，到红盐白晒、蜜渍封藏，每一次让荔枝跨越时间、空间阻隔的尝试，都是古人对风物本味的深情守望。这是千年饮食智慧，也是中国人“惜物”的生动注脚。

“我们的荔枝膏，更像是古代的荔枝煎。”李子说，他的探索，正是对古人“留味”的延续与创新。

一颗鲜果熬膏浆

古法让南国风物获新生

实际上，“荔枝膏”并非新名词，而是古已有之。宋代汴京的州桥夜市上，夏日里便有一道“荔枝膏”售卖；临安城中，“荔枝膏水”更是寻常冷饮摊上的招牌。元人忽思慧《饮膳正要》记载了它的制法：以乌梅肉、去皮肉桂、熟蜜同熬，再下砂糖、生姜汁，最后添少许麝香拌匀。配料中竟无一颗真正的荔枝果肉。这正是李子说他传承的荔枝膏更似荔枝煎的原因。名字相同，而本质大不同。当日现采的荔枝一颗颗洗净晾干，剥皮去核，再静置于竹筐，滤其水分。待前期工序完成，荔枝果肉达到最好的状态，就进入了熬煮环节。果肉入锅，按独家配比加入糖，以及酒、盐等辅料。随后，便是不断地搅拌，让果肉与白蜜在慢火中交融，在时光里转化。历经七八个小时的慢熬，果肉半融呈絮状，汤汁渐稠化成浆，颜色也由浅入深，最后凝成一锅琥珀色的浓浆。

“到这里还不是成品。需要耐心地等待，心急吃不到一口特别美味的荔枝膏。”李子说，一百斤荔枝仅能熬出两三斤荔枝膏，熬制好的果浆需装瓶封存，静置一年，经过时间的沉淀与发酵，才会成为真正的荔枝膏。而这，恰如明代《闽中荔枝支谱》所载：“取荔枝熟者，味带微酸，榨出白浆，将蜜匀煮，蜜熟为度，置之磁瓶，箬叶封口完固，经月浆蜜结成香膏，食之美如醴酪。”



海南妃子笑荔枝。陈奕霖AI绘图

饮食美学续千年

荔枝不只是一啖了之

一味荔香，何以续千年？答案不仅在保鲜的巧思里，更在代代相传的舌尖上。荔枝的妙处，从不囿于鲜食一途，还可入饌、入饮、入酒，在千百年的烟火里变身。荔枝入饌的最早史料，见于东晋葛洪辑录的《西京杂记》。书中记载，曹元理为友理账，指摘宴席简薄，友人推说仓促，他却直言：“姐上蒸乳一斗，厨中荔枝一筐，皆可设。”寥寥数语，是荔枝入饌的最早凭证——1700年前，这颗南国佳果已与蒸猪一道，登堂入室。对于荔枝文化的推广，大文豪苏轼不得不提。他不仅写下众多流传千古的荔枝诗词，还有关于荔枝饮食的实践创新。其所作《物类相感志》中记载了“白灼荔枝”法——“以针刺破荔枝、圆眼壳，沸汤焯之，肉白如新。熏糯米皮及乌梅、荔枝，必先焯过方熏焙则干”，开创了荔枝入饌的新形式。如今，荔枝饮食的传承与创新已然丰富多彩。荔枝酒在海南、广东等地较为常见，更有荔枝醋、荔枝茶、荔枝冰激凌……以荔枝膏入菜，金盘食室推出了系列菜品和荔枝膏饮。在李子看来，自己在做的不只是一份荔枝膏，更是中国饮食美学文化的传播，“让人知道，中国人千年之前，就是这么留住一颗荔枝香魂的”。



按古法研制的荔枝膏。受访者供图