

# 阴湘城遗址补注

——田园调查手记之十·阴湘城村

□ 叶继程

荆州区马山镇北约四公里,沮漳河大堤向北蜿蜒,平野莽莽间,一方高地突兀隆起,是为阴湘城。白云丽日,沮漳河的潮气掠过文保石碑,七千年的寒凉仍漫过荒垣。我和几位同道驱车而至,站在阴湘城遗址深处,听着远方断续飘来的马山民歌,“沮漳河水弯又长,千年古城藏稻粱”,心头升起一阵天地悠悠,悠然涕下的怅惘。

此地得名,系封藩期望与考古结果相合。洞庭湖古称湘水,这片曾与洞庭相连的菱角湖故地,流传着两则说法:一谓楚庄王筑城于此,他本郢(荆)人,妻为湘女,二人居所相合得名;一谓三国张飞督湘籍民夫筑城于水南阴地,“阴湘”之名便自此传开。

传说越传越玄,说是远古时,一位神仙云游至此。见紫气萦绕湖岸,水土丰美,便决意夜筑昼歇建城,鸡鸣时分离去。眼看城垣初成,夜半鼙鼓轻响,竟被误作鸡啼。神仙匆忙离去,城垣中殿未竟,留下一道纵向低沟,东西分城。这便是今日遗址最鲜明的印记。村里唱曲的老人说,马山民歌里《张飞筑城》的调子,就是打那时传下来的。“三更筑城五更歌,湘人汗水湿城堞”,唱和间眨眼千百年。

“阴”指水之南岸,此城在水之东南岸。又通“荫”,含封建时代子孙先代官爵受封之意。“湘”本指洞庭湖水域,明洪武十八年(1385年),朱元璋十二子朱棣建都国荆州,称湘王。唐相张九龄贬荆州长史时,曾写下“岂似龙山上,还同湘水滨”的诗句,道尽此间与湘水的渊源。“城”是旧时都邑的防御墙垣,“古遗址”则是考古定论——这座城自下而上,清晰叠压着大溪、屈家岭、石家河、西周四层文化层,堆积厚达2.5—3.5米,大溪文化层独占1.5米。据《荆沙水灾写真》记述,明湘献王为保障天晖行宫,筑“阴湘内堤”。遗址离堤不过200余米,古名便这样留进史籍。

考古探铲下,大溪文化的壕沟显露真容:深达六米,与城垣平行延伸。黄褐色土与灰褐色夯土层层叠叠。城垣呈圆角长方形,东西约580米,南北残宽约350米,面积约20万平方米。基宽约40米,顶宽约8米,高1—1.5米,横断面梯形,内外坡度陡峭。夯层厚0.05至0.2米,夹杂青灰色淤泥土与草木灰炭,那是先民劳作的痕迹。城垣建于屈家岭文化早期,叠压

大溪文化壕沟,沿至石家河文化晚期,西周时曾修补。1991年至2001年五次考古发掘,仅揭露1500平方米——不过是这座20万平方米古城的冰山一角。城内散落的十三座房屋基址中,屈家岭文化的十号房址最为完整。东西长十米,南北宽七米,一堂两房,木骨土墙,坐北朝南,西南设走廊,俨然史前“小康”居所。4座陶窑,8座瓮棺,174座灰坑暗藏玄机。而水稻遗存,正是阴湘城最厚重的文明遗存。1996年中日联合考古队的探方里,90号、113号等灰坑成了稻谷的天然博物馆。3000多粒炭化稻米在此沉睡,粒间夹杂完整稻叶稻茎,未混粟、黍,足见稻米已是当时聚落主食。经专家测定,这些谷粒为粳稻,与现代栽培品种一脉相承。正应了马山民歌里“糯米圆,粳米香,阴湘城头稻花扬”的唱词。

城内还发现水稻田遗迹,田埂轮廓隐约可辨,与壕沟水系相连,构成早期灌溉系统。部分房屋墙壁的烧土块中,混杂大量稻壳稻茎。先民就地取材,将稻壳混入泥糊筑墙,既透气又增强粘合力,且冬暖夏凉,可见其独有的生态智慧。东城墙内,侧壕沟堆积里,炭化稻穗常与荷叶、菱角等水生植物遗存相伴,还原出此地河湖密布的稻作环境。

壕沟深处藏着更多惊喜。大溪文化晚期的漆木钺柄破土而出,黑漆为地,红漆点彩,色泽如新。这是中国新石器时代唯一保存完好的漆木器,将长江中游漆木工艺提前两千年。竹席、竹篾路地席,是目前发现最早的手编竹器。鹿骨、猪骨、螺壳、烤鱼残骸散落其间,先民饮食图景鲜活浮现。陶器、石器、玉器、骨器品类繁多。更有木质陀螺玩具,竟是世界上最早的玩具,让人遥想史前孩童嬉戏的模样。

而这些鲜活的生活印记背后,藏着古城最核心的生存智慧——它并非为御敌而建,而是一座抵御水患的实心屏障。这座古城是独特的实心城。城垣与城内地面平齐,高出城外平地四至六米,边缘陡削。七千年前的江汉平原是浩瀚无垠的云梦泽,漳河水患连年。古城西、北临湖,南、东接陆地,实心城垣可挡住滔天洪水。洪水退却,湖泊成天然鱼场,形成“以渔为主,农耕为辅”的生存模式。水稻田的开辟,正是先民从渔猎走向农耕的佐证。大型祭坛遗址的发现,暗示古城兼

具祭祀功能,是氏族聚会与精神寄托的场所。作为长江中游九座史前古城址之一,阴湘城见证着环壕聚落向古城的演变,是江汉地区文明发展的缩影。

作家李子初先生曾任八岭山文化站站长,深耕乡土文化多年。听说我一篇小文,需要了解阴湘城的历史渊源及风物传说,马上通过微信传来他搜集整理的湖北省第二次地名普查的相关资料。

自1953年起,文物部门多次调查,认定遗址时代跨度从新石器时代早期至西周。1995年,荆州博物馆与日本福冈教育委员会联合测量,绘制精确遗址图。1980年,阴湘城被公布为县级保护单位。1992年,定为省级保护单位。2001年7月,跻身全国重点文物保护单位。

资料显示:阴湘城遗址位于马山镇北部阴湘城村六组。西、北两面被余家湖环抱,南距荆江大堤300米。这里四周低洼,海拔仅38米,唯有古城高地突兀,最高处达44.4米。北垣被湖水冲毁,东、南、西垣尚存。城外东、南两侧护城河遗迹犹存,西、北两侧则与湖泊相融。城南土台经钻探为南城垣所在地,推测当年道路便由此通向城内。日本考古专家冈村秀典曾言,阴湘城文物实证长江流域文明与中原文明不相上下。这座古城是母亲氏族社会的文明巅峰,堪称中国城市文明的第一盏明灯。

千年岁月流转,明灯的光芒并未黯淡。村党支部书记张道兵告诉笔者,今日的阴湘城,坐落在阴湘城村内。阳城村与屈桥村的合并,让古遗址与现代村落共生共荣。中部纵向沟冲依旧清晰,村道整洁,新修似的农房,排列整齐。绿树葱郁,在别墅化的古河道旁,考古标志桩与油菜花田相映成趣。前不见古人,今见来者。村民耕作时常常捡到陶片,古与今在日常生活点滴中悄然交融。老人们围坐在一起,唱马山民歌,弦音绕着残垣,在垄上地头回响。

湖风北来,再次吹过城垣,水光粼粼。七千年前的脚步声,仿佛仍在平原苍茫之间回响。“长的是喇叭吧,短的是锁呐,呢呢哪里哪哪,吹得好悠雅”,民歌悠扬,在古城遗址上婉转,成为岁月最绵长的注解。

残垣不语理青史,稻浪千秋续楚风。阴湘城是城,却不是城。她蕴藏着深厚的历史与水文化的底脉,却在浩瀚志书的水墨里留白。不揣浅薄补注此文,以抛砖引玉。

## 文史杂谈

### 高适诗中荆州书写的少与深

□ 余大中

高适是盛唐边塞诗的代表人物,诗作以雄浑豪迈的边塞意象和深沉慷慨的家国情怀著称。然而,在现存二百余首高适诗中,直接涉及荆州的篇目确实稀少。不过,其诗集中仍存零星诗句如《同观陈十六史兴碑》中的“荆衡气偏秀,江汉流不歇”,以及《奉酬睢阳李太守》中的“朝瞻孔北海,时用杜荆州”,暗合对荆州地理人文的深切观照。

高适一生的行迹,主要集中在北方边塞、中原地区以及蜀中,他的创作高峰期,并未滞留荆州,这是高适关于荆州书写稀少的主要原因。荆州在盛唐诗歌地理中,更多地是与贬谪文学(如杜甫、白居易)或山水田园(如孟浩然)的题材相关联。而高适的创作核心,始终围绕边塞、政治与民生三大主题,荆州没有成为他生命经历中的重要节点,自然就难以形成专门的创作内容,这是主要因素。此外,唐诗的流传,存在选择性,部分散佚作品,可能涉及荆州而未传世,也是一种潜在的因素。

《同观陈十六史兴碑》作于乾元元年(758年),是高适与友人陈章甫,共观史兴碑时所作。“荆衡气偏秀”以荆山和衡山并峙的意象,暗喻荆州地灵人杰的特质。荆山为古荆州北界,衡山为南岳余脉,二山拱卫,形成了江汉平原的地理格局。“江汉流不歇”既是对长江和汉水奔涌的实景描写,又隐喻荆州具有九省通衢的交通枢纽地位。

《奉酬睢阳李太守》中“孔北海”“杜荆州”二个典故,需要结合唐代荆州的史学语境,来加以解读。“孔北海”指孔融,其“座上客常满,樽中酒不空”的贤达形象,与荆州“人物辐辏”的盛况,形成了一种呼应;“杜荆州”指的是西晋名将杜预,在镇守荆州期间,修水利、兴文教,使江汉“岁常稔”,成了高适心中治世能臣的典范。高适通过典故嫁接,将李太守比拟为孔融和杜预,既是对李太守政绩的褒扬,也含有对荆州治乱兴衰的历史沉思。

高适对荆州的书写虽然是有限的,但也具有深刻的内在逻辑。如《同观陈十六史兴碑》咏荆州,是借陈章甫的籍贯(江陵)来展开的,通过人杰地灵的赞美,间接触及荆州的文化底蕴;而《奉酬睢阳李太守》中的荆州典故,则服务于对李太守政绩的颂扬,属于借典抒情的典型手法。

高适诗中稀少的荆州书写,也折射出唐代文人对荆州的一种集体性认知。在他们心目中,荆州既是地理位置的枢纽,也是贤臣治政和文脉绵延的象征,更是唐代诗人共享的文化符号。这种书写方式,符合唐诗以地域为媒、以意象表意的特点。地域本身并非目的,而是承载情感和思想的载体。唐代诗人对荆州的认知,具有多重维度,既认可荆州鱼米之乡的经济地位,又强调荆州兵家必争的战略价值,更暗合对治世能臣的期待,这一认知,在李白、杜甫、岑参等人的荆州诗作中也有所呼应。

值得注意的是,高适对荆州的书写,是基于文化想象和历史典故,而不是亲身的经历。这种疏离式书写,恰恰凸显了他的诗作,紧扣个人经历和时代命题,是一种创作的特质。当诗人未深入某地时,他笔下的地域,往往褪去具体风貌,化作了文化符号和精神载体。

## 文化荆州·城事

### 光影为媒,共探艺术人生的精神坐标 《隐者山河》映后交流 在荆州举行

近日,音乐传记纪录片《隐者山河》在荆州御湖一品举办映后交流座谈会。影片导演郭旭锋受邀出席,来自长江大学的师生、武汉赶来的影迷及本地文艺爱好者共50余人齐聚一堂,围绕影片的艺术表达、作曲家陈其钢的精神世界展开深度对话。

《隐者山河》历时七年跨国拍摄,以“归隐”“肖像”“迁徙”等六个乐章为结构,通过散文诗般的视听语言,呈现了作曲家陈其钢在中西文化碰撞中的创作力量与生命哲思。影片摒弃传统叙事,以“沉静的力量”——对自然的敬畏、对内心的诚实,刻画了一位艺术家如何在时代洪流中安顿身心、坚守“做自己”的艺术信条。

座谈会上,郭旭锋与观众现场交流,分享创作初衷,他说:“我们试图雕刻时光,从200小时素材中淘选出‘形散神不散’的叙事,展现一个真实的人如何面对苦难、追求价值。”长江大学青年教师从艺术教育视角出发,探讨影片对青年学子的启示:“陈其钢的‘隐’不是逃避,而是在躬耕中传承文化,这种‘向内求索’的精神,正是当代艺术教育需要传递的核心。”

本次座谈不仅是一次电影交流,更成为连接高校学术资源、跨城文化力量与本土文艺生态的纽带。活动以光影为载体,推动了严肃艺术与大众的对话,为城市文化氛围注入深层思考。正如影片所传递的——在变幻的世界中,唯有坚守内心的山河,方能活出生命的厚度。

本次活动由荆州市文艺评论家协会和荆州御湖一品联合主办。

## 年味荆州

# 忙年,始于刀锋、成于时光的丰腴叙事

□ 张卫平

腊月的荆楚大地,气候在极寒与回阳间微妙拉锯。当朔风掠过千年古城墙,带来的不仅是寒意,更有一丝被柴火、蒸汽与人群喧笑烘暖的躁动。在荆州,“年”并非只是那个静止的庆典日,而是一场由整个腊月承载的、动静相生的盛大序章——忙年。这迎新年的忙碌,始于一场最具生命力的喧嚣,终于一片静默风干的醇厚,其间贯穿的,是楚人自古而今,将瞬间欢腾转化为永恒风味的生存智慧与人间烟火。

**杀年猪与腌腊货:  
从盛宴欢腾到静待醇香**

忙年的沸点,始于腊月乡间那声高亢的猪鸣。“杀年猪”是农耕时序庄严肃穆的节点。杀猪日,主人拂晓起身,垒灶烧水。那头饱餐“辞旧饭”的年猪,在众人协作下完成生命的奉献。新鲜猪血凝成旺,上好里脊当即取。庭院中央,大方桌上很快摆满大碗鱼、大盆肉、滚烫血旺炸。这场“杀猪饭”,是毫无矫饰的乡土盛宴。亲朋邻里围坐一堂,大块朵颐,谈笑风生。这不仅为口腹之满足,更是古老村落情感纽带的年度加固,重现《诗经》“朋酒斯殽”的共乐图景。盛宴终会散场,而智慧随之登场——如何将丰沛猪肉转化为能久存的美味?

于是,叙事的重心从沸腾的场院转向静默的屋檐。新鲜猪肉被分割,以盐、花椒等香料细细揉搓,置于通风向阳处,交付给腊月的阳光与寒风。这是一个缓慢的升华过程:水分蒸发,油脂浸润,风味渗透。时光雕琢下,鲜红肉质渐变为深邃的腊色,散发出独特的醇香。这香气从家家户户溢出,交织成笼罩古城的阵阵气息。

“冬腊风腌,蓄以御冬”。这不仅是保存食物的古法,更是深植文化基因的储备哲学,体现着对“有余”和“长远”的追求。檐下满挂的腊味,是家庭底层的无声宣言,是对“年年有余”最直观的物化诠释。忙年的节奏,就这样从杀猪宴饮的集体欢腾,转入腌腊风干的静默守候,情感也从热烈分享,内化为安然期待。

**炒腊锅的祈愿:  
从炽热灶火到吉祥爆响**

当腊味在静候,在时光里沉淀时,另

一场更具声色冲击的忙年大戏在腊月下旬隆重登场。这就是“炒腊锅”的习俗,一场寄托着强烈美好祈愿的民俗仪式。

“炒腊锅”的场面,堪称腊月忙年时最为欢腾的景象之一。室外支起红灶,柴火熊熊,映红冬日苍白的天空。大铁锅内,并非油水,而是翻炒得滚烫的粗河沙或盐粒。黄豆、豌豆、花生、阴米、苕片、年糕片……各种经过预先浸泡、蒸晒处理的干货,依次倒入这滚烫的“沙浴”中。顷刻间,噼噼啪啪的爆裂声此起彼伏,宛如一串串微型的爆竹,奏响丰收的乐章。空气中迅速弥漫开谷物与薯类被炙烤后特有的焦香。

在这场热闹的“爆破艺术”中,蕴含了深厚的民间心理。“炒”与“发”谐音,使得整个过程充满了仪式性。大人围在灶边,紧张而期待地翻炒,口中往往念着吉祥话,期盼着家庭事业来年能“越炒越发”。孩童则兴奋地围着刚出炉、盛在巨大簸箕里散热的美食,伺机抓一把烫嘴的炒货塞入口中,满脸幸福。红红的灶火,照亮了大人孩子满足的笑脸;清脆的爆响,混合着孩子们的欢笑,构成了忙年记忆中最鲜活、温暖的听觉与视觉画面。

腊月的“炒腊锅”,炒的是食物,爆响的是对兴旺发达的炽热祈愿,凝聚的是全家老少对新春的共同期盼。

**打鱼糕的匠心:  
从鱼米精华到宴席礼制**

在所有为年节准备的珍藏中,“打鱼糕”堪称荆楚饮食智慧与礼仪文化的巅峰结晶,将忙年的技艺与心意提升至艺术境界。

鱼糕,又名“花糕”,位列“荆州八大菜肴”之首,素有“无酒不成宴,无糕不成席”的规划。其历史可溯至上古传说,技艺则全凭手工匠人。腊月二十八,选取肥大鲜活的青鱼或草鱼,去鳞、剔骨、取净肉,经过漂洗、刮茸、上干次顺向搅拌打直至上劲,再入笼屉蒸制。待糕体将成,以金黄蛋液均匀敷面,谓之“铺金”或“戴冠”,寓意“飞黄腾达”。“鱼糕”谐音“余高”,更是“年年有余,步步高升”的双重吉祥。

其制作过程肃穆而专注,是对匠心的考验。成型的鱼糕,晶莹剔透,温润如玉,

口感鲜香滑嫩,富有弹性,筷尖闪而不断,真正达到“食鱼不见鱼,香润嫩爽口”的化境。剩余的鱼红与猪肉混合,炸成金黄色鱼圆。待客时,鱼圆垫底,鱼糕切片覆于其上,蒸热后以木耳、黄花等炒制“戴帽”,便是宴席上至尊的“头子菜”。这已超越菜肴,成为待客的最高礼数,是荆楚“饭稻羹鱼”文化极致优雅的体验。

**枵糍粑的收梢:  
从千捶万打到团圆糯香**

年关逼近,忙年的合奏中加入另一种充满力量感与协作精神的节奏。这就是,枵糍粑的“呼嗒”声。蒸熟的糯米倒入石臼,身强力壮的男子们轮流挥动木槌,嘿哟哟,奋力捶打。这是一个需要体力和默契的环节,直至米粒完全融合,化为绵密柔韧、光泽莹润的米团。女眷们则巧手抹油,将热腾腾的糍粑揪揪、捏团、压饼。

刚出炉的“热糍粑”,蘸上白糖或黄豆粉,软糯香甜,是瞬间的满足;待其冷却变硬,便于储存,日后或烤或煎或煮,能变幻出多样吃法。糍粑因其极致的黏性,自然成为“团圆”和“和睦”“亲密无间”的象征。捶打的过程,是家族男性协作力量的展示;控制成型,是女性巧手的赋予;而分享食用,则是全家团圆的温馨注脚。枵糍粑,将最朴素的糯米,转化为一种极具情感黏合力的食物,为荆州忙碌的腊月画上一个圆满、温存的句点。

综观整个腊月,从杀猪猪的沸反盈天,到腊味风干的寂静守候;从炒腊锅的喜悦“爆破”,到打鱼糕的匠心升华,再到枵糍粑时的合力团圆,荆州的“忙年”,是一套完整而深邃的仪式感体系。如今,“忙年”早已超出了简单的物质储备,而是一场通过集体劳作,将时间、自然、人情、祈愿共同发酵、酿造,最终凝聚为有形美味与无形记忆的盛大实践。

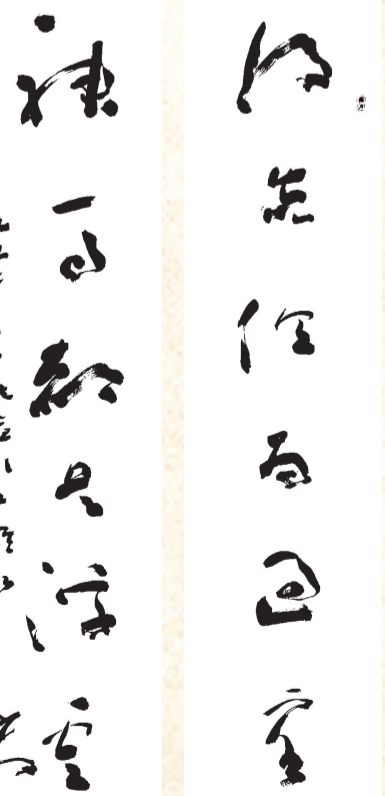
“忙年”中的每一刀切割,每一次翻炒,每一回捶打,都是对古老楚风的生活化传承,是对“有余”“团圆”“兴旺”等永恒价值的年度重温。腊月里,古城内外弥漫的新鲜的肉香、醇厚的腊香、焦脆的炒货香、鲜嫩的鱼糕香、温暖的米香……共同构筑了独一无二、可嗅可品的“荆州年味”。

# 文化荆州

二〇二六年第四期 总第一百九十五期

知荆州 爱荆州 兴荆州

## 翰墨荆楚⑤



得失俱为过客,神马都是浮云。  
作者 晏成文