

# 斑斓有趣的科普专栏

江晓原长期在《新发现》等京沪影响力报刊开设科普专栏,《科学外史》是其历年精华结集,新版分三册,作品充分体现了专栏的特点,每篇大致三四千字,紧凑明晰,行文轻松,面向大众,通俗易懂。

专栏的形式灵活性,还在于选材灵活。《科学外史》既有书评、影评,比如对《三体》《基地》《黑客帝国》的解析,有助于揭晓其隐藏的科学常识;也有对西方科学与科学家的介绍,不乏颠覆,比如将托勒密称为“一个改变了世界的历史伟人”,而牛顿的本质是“一个极度热衷的炼金术师”;还有对中国古代、近现代科学的重新认识,在历史与文化中理解传统文明,探讨中西交流;还有对社会热点的关注,比如UFO的谈资,比如量子力学、宇宙黑洞等。

专栏写作,版面字数限制作者的发挥,有些问题言犹未尽,尚待深入。江晓原的专栏长期、稳定,有保障,他采用系列写作的方式解决这个问题。比如,“该谈谈托勒密了”系列五篇,分讲托勒密的《至大论》、星占学巨著《四书》、地理学贡献与后世影响等内容,从古希腊数理天文学的渊藪讲到近代科学兴起

之后对托勒密的遗忘,并且以托勒密为切口梳理了西方古典科学的历程。

系列探讨显示了重点讨论。有些问题尽管没有明确写成系列,但反复出现,从相似或不同角度再三论述,也可见得作者的关心所在。比如,中国古代是否有科学。中国古代科学成就集中在天文学领域,因此江晓原写了很多中国天文学史的文章,包括:周武王伐纣时见过哈雷彗星吗?古代中国有无地圆学说?西方天学的输入等等,验证其真伪及背后的理论支撑。这也是他对“李约瑟之问”的一次回应。李约瑟关于“四大发明”的赞誉是有所拔高的,容易授人以柄。江晓原重释“四大发明”的地位和重要程度,倡议“新四大发明”,他提出的选项包括:丝绸、中医药、雕版印刷、十进制计数。备选则包括:陶瓷、珠算、交子(纸币)、农历(阴阳合历)。

这个名单是有争议的。江晓原认为,评选“新四大发明”须考虑三个原则:要对中国文明或中国人生活有着广泛的影响;要尽量保证在世界上有着尽可能大的发明优先权(不一定要绝对“世界最早”);要有足够的科学技术含量。事实上,必须注意,《科学外史》的许多讲法,是江晓原的一家之言,有些

观点随着时间推移和科学发展,已被证伪或变得不再重要。但这并不是说我们可以用“后见之明”去否定旧时的看法,或即便认为当下就有讹误,就嗤之以鼻。科学的意义正在于不断启发,很多错误是有价值的,要理解科学的批判性和统一性。

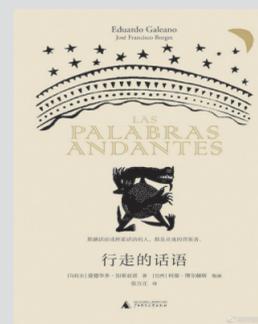
专栏写作的“点”较为分散,在写作过程里,好作者会保持纵贯其中的自身理念。以科普写作而言,普及常识自是题中要义,破解迷信、传播科学,认识科学的实用化、技术化和工具化效用。同时,关于科学的本质认识,还要包括阐释科学的社会角色和文化意义。

《科学外史》渗透着江晓原的科学人文思想。当今之世是科学的时代,技术带动了无与伦比物质力量,让我们的衣食住行发生翻天覆地的变化。然而,“技术崇拜”的双刃剑也带来了许多恶果与未来危机。江晓原在写作里鲜明地表示,好的科学家或科幻小说家应避免功利主义取向,以反思科学技术为己任,揭示人类具有的认知能力,把握科学的精神底蕴和历史使命,塑造世界观和价值观。

所以,最后还是要落实到我们对“科学”的认识,以及,我们要形成什么样的科学观。

/ 林颐

本版电邮  
zhbookworm\_123@163.com



## 人性的莧菜

/ 任崇喜

在春夏草的王国里,莧菜只是一个小小角色。

有草根习性,给点阳光就灿烂。夏日阳光初升,空气清新,莧菜细的枝叶上有夜里露珠的痕迹。风吹影动,它们直立的身躯,茎干和花序血样的肤色,暴露了隐身之所。对生的叶片,鲜嫩如婴儿脸,披层茸毛,似有似无。

《本草图经》上说,“莧有六种:有人莧,赤莧、白莧、紫莧、马莧、五色莧”。明朝朱橚《救荒本草》中说:“野者,细小叶薄。味甘、性寒,无毒”,认为莧菜能救饥、治病。据说,越是闹饥荒,莧菜长势就越好,供饥民度过饥荒,好像懂人心通人情似的。

“五月莧,正当时;六月莧,当鸡蛋;七月莧,金不换”。张爱玲喜欢吃清炒鲜莧菜:“莧菜上市的季节,我总是捧一碗乌油油紫红夹翠绿丝的莧菜,里面一颗颗肥白的蒜瓣染成浅粉色。”周作人《莧菜梗》中说:“近日从乡人处分得腌莧菜梗来吃,对于莧菜仿佛有一种旧雨之感。”汪曾祺《五味》中写道:“最特殊的是臭莧菜梗,莧菜长老了,主茎可粗如拇指,高三四尺,截成二寸许小段,入臭坛。臭熟后,外皮是硬的,里面的芯成果冻状。噙住一头,一吸,芯肉即入口中。这是佐粥的无上妙品。”

莧菜也有浮名。杜甫诗云:“登于白玉盘,藉以如霞绮。莧也无所施,胡颜入筐篚……”玉盘白,莧菜红,如霞如绮,让人心旌摇曳。晚年的陆游,“身入今年老,囊从早岁空”,与山珍海味无缘,一盘野莧菜羹,三杯两盏薄酒,让他“常作啜菽翁”。

“莧有秋菘白,羹唯野莧红。”莧菜有深赤脉络,叶片肥厚暗紫,洗时能染红几大盆水。人们吃完莧菜,会将红红的汤汁一饮而尽,讨个好彩头。莧菜被誉为“补血菜”“长寿菜”,能“补气除热,通九窍”。夏至日,出嫁女子带着未成年的儿女到娘家吃饭,舅家必备莧菜和葫芦,说是吃了莧菜不会发痧,吃了葫芦腿上有气力。

夏秋间,瓜果盛产,蚊虫多。不注意卫生,孩子便会经常腹泻。莧菜“利大小肠,治初痢,消胎”,为多家医书所证实。莧菜得名也因它的疗效:“莧通九窍。其实主青盲明目,而莧从见。”

北宋人苏颂曾说过一种细莧,“俗谓之野莧,猪好食之,又名猪莧”。把它连带带根挖去,从头到尾,猪都爱吃。想来,善良恭谦的羊,更会喜欢这细莧。

莧菜,能让人和动物都喜欢,是草族中的善类,可谓人性菜。

## 匠人之“傻”

/ 郭华悦

《匠人本色》是一部发人深省的书。书中讲述了日本的匠人世家如何在时移世易的时代变迁中,坚守传承,将手艺一代代传下来,发扬光大。涉及的行业有漆、陶、铁、笔等制作。这本著作者王鲁湘带队实地考察,深入日本的街头巷尾,发掘日本的工匠精神,淋漓尽致地展现了日本匠人的工匠风采。

阅读这本书的过程中,脑海里常浮现的一个字就是“傻”,可细细品味,这“傻”中蕴含的却往往是生活大智慧。这样的“傻”,在我们多数人的生活里,似曾相识。

很多人在年轻时往往羡慕那些所谓聪明人,有点手段,事事算计,常在心里把算盘打得啪啪响。那会儿总觉得,未来的精彩,是属于这些人的。可真到了后来,年岁渐长,却发现并非那么回事。

那些聪明人大多日子过得不错,但所谓的不错,只不过比芸芸众生好那么一丁点。反观曾受嘲笑的“傻子”,却个个都有了不得的成绩。

原来,“傻”也是成功的前提。聪明人有太多要算计。做一件事之前,首先考虑成本,亏本生意绝不沾手。对聪明人来说,有太多路可以选择,有太多诱惑在等着。唯有“傻”人,才会一条路上坚持到底。

而这样的“傻”,在王鲁湘《匠人本色》中处处可见。每个行业中,最杰出的人往往都有不同程度的“傻”。这种“傻”,让他们在时代的瞬息万变中,依旧心无旁骛,坚守在匠人之路,将传统融入现代,让传统产业成了现代社会里的一大特色。

因为够“傻”,才能摒绝外部的干扰和诱惑;因为够“傻”,才能在一条看似没有出路的路上,坚持到底,迎来曙光。这样的“傻”与智商无关,而是对一件事的专注。因为专注,从而可以为“一”而舍弃一切。此时,距离成功也就不远了。

如今,我们改革日益深入的社会,越是发展,就越是需要这样有“傻”劲的工匠精神。这样的精神,一方面需要借传统文化中挖掘;另一方面,也需要借鉴外来的为己所用。日本人的工匠精神,值得我们好好品味。这,也是王鲁湘烹制这道工匠精神盛宴的目的。读《匠人本色》,我们会发现,能让日子过得更好,能让社会不断发展的,往往不是自以为是的小聪明,而是大智若愚、一步一个脚印的工匠精神。

## “风仍然在,将继续存在”

/ 桑子

说实话,下决心买《行走的话语》的初衷,是为着书中的插画。生活在巴西小镇的博尔赫斯,一个依旧延续着“绳子文学”的艺术家,是他创作的近两百幅木刻插画,为加莱亚诺这些散如碎片的文字加上了翅膀,话语、意象、人物、故事,简直就是成群结队在飞翔、在回旋。



插画与文字罕有的珠联璧合,给读者带来惊喜——拥有这册不到50元的寓言集,好似打开一座宝库。顺着这有趣的小书,去发现一位伟大的拉美作家,更是一种机缘巧合。

爱德华多·加莱亚诺(1940—2015),乌拉圭作家,曾经当过工人、收银员、速记员、邮差、职业媒体人,深晓下层百姓之苦,明察整个社会之弊。“我为那些不能读我作品的人写作;为那些底层人,那些几个世纪以来排在历史尾巴的人,那些不识字或者没有办法识字的人写作”,草根写作姿态与左翼写作立场终其一生,加莱亚诺被誉为代表“拉丁美洲的良心”。

1971年,以海盜小说方式重梳“文明国家”靠掠夺新大陆财富而发家的历史,加莱亚诺《拉丁美洲被切开的血管》问世,迅速传遍拉美读书界,他一举成名。1973年,乌拉圭爆发军事政变,大批左翼知识分子遭受独裁政府迫害,加莱亚诺不得不逃亡,1976年逃亡到了巴塞罗那。

在西班牙,存有大量旧殖民地档案的史料馆为加莱亚诺提供了另一种写作的可能,他一头扎进美洲原住民被埋没的精神宝藏中,

## 梵澄的“傲气”

/ 路来森

自古有言:人不可有傲气,不能无傲骨。可见,常人“傲气”,总是不好的。但情况总有例外,有些人,有点“傲气”,反而更加可爱,更能展现其真性情。

梵澄先生,就是如此。

梵澄,姓徐,名梵澄,生前为中国社科院世界宗教研究员,被誉为“现代玄奘”。致力于东方文学、哲学研究,深藏若虚,拙于显山露水,故其名彰之不甚。

《读书》杂志前编辑扬之水常到先生家约稿,交往既深,先生引为知己。扬之水慕其学识,爱其性情,与陆灏合撰《梵澄先生》一书。书中,记先生之学识,之高风,更记先生性情之可爱。其中,所记梵澄先生“傲气”之处,最是叫人拍案称赏。

梵澄先生身体挺拔,着装讲究,又加上学养丰厚,故,气象自是不凡。他年轻时在上海曾与史沫特莱一起吃饭。事后,史沫特莱对朋友讲起梵澄先生,称“他是一个贵族啊。”先生谈起此事,很是“自得”。扬之水在书中记叙了一次与梵澄相见时,先生的着装打扮:“先生戴一顶礼帽式的旧草帽,穿一件黄白色的绸衫,着一条灰色长裤,足蹬一双黑皮鞋,手提一根‘文明棍’,望过去,真像是一个上世纪的人。”晚年尚且如此,早年之风神潇洒,自可想而知。

1986年推出《火的记忆》三部曲,“试图拯救整个美洲被绑架的记忆”,令其创作达臻又一个高峰。这“多声部呈现”的作品,也标志着加莱亚诺找到了真正适合自己的写作风格:形式“断片”化,表达“碎片”化。

古希腊罗马时期,“断片”是一种短文写作形式。到19世纪,德国浪漫主义文学创始人弗里德里希·施勒格尔将“断片”发展成一种现代文学样式,提出新理念“断念”,即拒绝一切定义,内涵向无限外延展开,既提炼写作者的纯度烈度,也鼓励读者发掘文本意义。在加莱亚诺笔下,“断片”写作拥有了无限的可能性和可行性,他借鉴美国作家多斯·帕索斯“新闻短片”式拼贴手法,将随笔、纪事、短评、散文诗、寓言杂糅在一起,根植于拉美魔幻现实主义传统,承载了去殖民史观的叙事。

《行走的话语》便是这“断片”写作的大狂欢”。仅仅70多篇小文章,“窗口”是对某些事件和概念的思考,“故事”是拉美地区的民间传说,魔幻现实主义的气息笼罩始终,“盗墓贼和傻子”的世界构筑着拉丁美洲之魂。

大天使下凡来拯救妓院,却被果园里的美味降服;一只爱人类老婆的蜥蜴,因为爱情而被母蜥蜴吞吃;荒漠大盗被巧舌如簧的诗人用木剑砍掉了脑袋;使徒圣伯多禄被荒漠大盗偷去了天国的钥匙;母爱化成灰烬后变成了蚊子黑云;被蚊子咬肿的人会换了血换了灵魂无法痊愈;不能把被蚊子咬肿的恶魔带走,大天使被关押在一片云上,永远离开了这块土地……看似荒诞不经,看似真实与梦境相交织,却是加莱亚诺一贯的冷静、调侃的腔调;他要讲的,也一贯是被正统史家不屑提及的真实故事;每一个并非杜撰的故事背后,藏匿的都是讲述者对拉美大陆深深的爱。

“我愿把气息、自由和言语交还给历史。我不是历史学家,而是一个希望能为解救被绑架的美洲历史贡献一臂之力的作家。”加莱亚诺坚信“记忆的小纸房子被毁后,它会在嘴里找到庇护”,并且当他不存在的那时候,“风仍然在,将继续存在”。

“讲故事、唱故事的人,唯有在落雪的时候,才能把故事讲出来、唱出来。传统就是这么要求的。北美的印第安人对此非常注重。据他们说,听到故事的时候,植物不再忙着生长,鸟儿会忘记给孩子们啄食。”

话语依然“行走”,故事继续讲述,被一直讲述,被真实讲述。

先生学问深厚,故其识见亦高,其论人处,亦别具真见。谈到陈寅恪的诗,先生曰:“其诗作却大逊于乃父。缘起入手低——未取法于魏晋,却入手于唐。又有观京剧等作,亦觉低格。幸其学术能立,否则,仅凭诗,未足立也。”

先生相交厚而又佩服之人,是冯至和贺麟。冯至去世,先生挽之曰:“硕德耆龄三千士化成文学名声响异国,素心同步六十年交谊箴规切琢叹无人”。先生与贺麟是同学,一次与扬之水论及贺麟,先生曰:“贺麟是有风云之气的。”扬之水接口问:“那么先生也是有的了?”先生答:“我可没有,我只有浩然之气。”

先生早年追随鲁迅,是鲁迅府上常客。交往既多,其认识自是深刻得多。论及鲁迅,先生每每赞叹不已,常在入前赞:“鲁迅先生,学问深啊,学问深啊。”评价贺麟有“风云之气”后,扬之水问:“那鲁迅先生怎样呢?”先生感叹:“那是大大的有风云之气之了。”世人多认为鲁迅先生喜欢“骂人”,扬之水问先生:“鲁迅先生怎么那么地好骂?”先生答:“鲁迅先生待人可厚道了。厚道是正,一遇到邪,未免就不能容,当然骂起来了。”真乃鲁迅知音也。

梵澄先生一次对扬之水感慨道:“当初与鲁迅先生一起探讨学问,后来再没有这样的人了。”扬之水问:“那么,可说是举世无知音了?”先生点头叹曰。

真可谓“傲”天下之学人。不过,“傲”得可爱!

## 无牛肉不江湖

/ 成健

牛肉,又见牛肉!翻看《水浒传》,喝酒吃肉的场景屡屡呈现。肉,通常是牛肉。武松到阳谷县酒店,吩咐“有饱肚的买些吃酒”,店家“切出二斤熟牛肉,做一大盘子”。武松喝了十八碗带劲老酒,吃了四斤熟牛肉。吴学究到石碣村说三阮摆筵,在水阁喝了,阮小二问下酒菜,店小二道:“新宰得一头黄牛,花糕也似好肥肉。”阮小二便要他切十斤大块牛肉来。

施耐庵刮起的江湖吃喝风,到金庸这儿方兴未艾。段誉在松鹤楼第一次遇乔峰,但见他“桌上放着一盘熟牛肉,一大碗汤,两大壶酒,此外更无别物”。乔峰到北边冲关,对于无肉不欢的武林豪客而言,是固定套餐。“杀龟大会”后,韦小宝随师父和阿珂在路边小面店打尖,先后有天地会青木堂和延平郡王府的人马途经此地,纷纷叫道:“杀鸡,切牛肉,做面,快,快!”

江湖侠士纵横千里,四海为家,铁肩担道义,霜刀决仇仇。生活不求精致,但求简单实在,有时简单到大块牛肉无需刀切。人在江湖,过着刀尖上舔血的日子,何必拘于小节?

相对而言,金庸关于牛肉的吃法丰富,除将熟牛肉切一盘外,还有酱爆牛肉、红烧牛肉、鸳鸯煎牛筋等,最精致的莫过于黄蓉的烹调。“玉笛谁家听落梅”,不过是碗炙牛肉条,然而“送入口中,只觉满嘴鲜美,绝非寻常牛肉……”牛肉条实为四根小肉条拼成,分别是羊羔坐臀、小猪耳朵、小牛腰子以及獐腿肉加兔肉。如此用心,足以独步天下。

当代武侠大家,梁羽生作品里共有二十余处写到牛肉,磨剑客南霁云出场时,在酒店里高声叫道:“打五斤好酒,切三斤牛肉来!”古龙对牛肉的描写也足见功力。有不像牛肉的牛肉,出自“恩德元”清真馆老板马回回之手,可以将一头牛做出一百零八种不同的菜,且能将牛肉烹调得像嫩鸡、肥鸭、野味,甚至嫩得像豆腐。不过,古龙笔下真正接地的剑,当数《三少爷的剑》中一碗牛肉面:“一大碗热气腾腾的牛肉面刚端上来,汤是原汁,里面还加了四个蛋,两块排骨。”

没有牛肉的江湖,真的黯然失色。

## 珠海书城 本周新书畅销书榜

- 1.《美国陷阱》 [法]弗雷德里克·皮耶鲁齐 著 [法]马修·阿伦 著
- 2.《小飞机,欧洲行》 毕淑敏 著
- 3.《坏血:一个硅谷巨头的秘密与谎言》 [美]约翰·卡雷鲁 著
- 4.《金庸往事》 沈西城 著
- 5.《读孩子们的书》 [日]河合隼雄 著
- 6.《寻找白岩松》 刘楠 著
- 7.《大英博物馆中国简史》 [英]霍吉淑 著
- 8.《生命最后的读书会》 [美]威尔·施瓦贝尔 著
- 9.《高情商职场沟通术》 林开平 著
- 10.《孤独的吃吃吃》 王蒙、郭兮恒 著