

沈括定居润州著笔谈

□ 林敏

沈括是北宋王安石变法运动的重要人物,担任过管理全国财政的最高长官三司使,变法失败,沈括被贬,后定居润州。

沈括的住所坐落在“丹徒县朱方门外子城下”。故址在正东路东门坡严氏宗祠附近。那里原来有一条小溪,沈括将这条小溪命名为梦溪。他还建筑起一座美丽的花园,取名为梦溪园。

沈括在《梦溪笔谈·志》中讲了购园和建园的始末:他“三十许时,尝梦至一处,登山,花木如覆锦,山之下有水,澄澈极目,而乔木翳其上,梦中乐之,将谋居焉。自尔岁一再或三、四梦至其处,习之如生平之游。”他第一次贬官到宣州时,有人说起润州有一处田园求售,便以三十万钱买了下来。可是因为冗务缠身,一直没有亲自去过。第二次贬官到随州,沈括经过庐山,还盖了一幢房子准备终其天年。等到他在元祐元年经过润州去看九年前买的田园,“恍然乃梦中所游之地”。他感叹地说:“吾缘在是矣”于是弃庐山之居,“筑室于京口之陲。巨木蔚然,水出峡中,滟滟杳杳环地之一偏者,目之曰‘梦溪’。”

梦溪园大约有十亩左右,沈括的居室簇拥在花丛中,室的西端是他日常休憩的壳轩。轩下有岸志堂,堂后有苍峡亭。园内的建筑都相当简陋,但由于主人的精心设计和布置,又显得十分优雅。

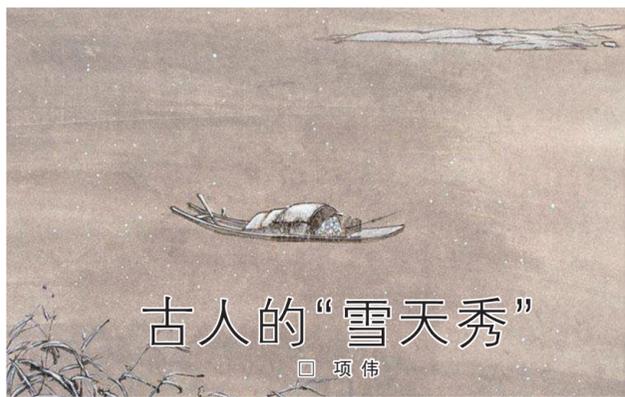
沈括住在这里,过的完全是隐居生活。起初他的心情是很抑郁的。一次他到附近的花山闲逛,作诗说:“嗟我有身无处用,强携尊酒入嵎嵎”,直抒心事,慨叹日渐衰老的苦闷心境和不甘闲处的奋斗精神。

沈括在梦溪园中潜心著述,写成了《梦溪笔谈》《梦溪忘怀录》《良方》《茶论》等著作。其中学术价值最高的是《梦溪笔谈》,他在《自序》中曾介绍了《梦溪笔谈》的题名:“予退处林下,深居绝过从,思平日与客言者,时纪一事于笔,则若有所悟言,萧然移日。所与谈者,唯笔砚而已,谓之‘笔谈’。”沈括将其一生的所见所闻、所发现、所实验、所制作的许多属于自然科学和人文科学的知识,分门别类,一条条记载下来,编成了30卷(现传本26卷)。后来,继续有所增补,这就是传世的《补笔谈》《续笔谈》,共计609条。其中自然科学部分要占到半数以上,涉及各个领域,有不少达到或超过了当时世界上最先进的科学水平。如地磁偏角的发现、数学上的“隙积术”和“会圆术”,指南针的运用,“十二气历”的发现、河流侵蚀对地形形成的作用,以古生物化石推断海陆的变迁、光学和声学原理、石油的首先命名及其作用的预言、古代炼钢方法的记载、活字印刷的方法、立体地图的制造等等。尤其可贵的是,沈括在书中称道了布衣毕昇、河工高超、木工喻浩夫妇、民间历算家卫朴等的创造性的劳动成果,并表示了对他们的高度重视。

《梦溪笔谈》还记述了一些关于镇江的“故实”,如金山寺所藏“龙卵”,润州菜园中菜花的病态等,以及指出某一书中所记润州掘得的一组晋代玉盘是仿造的假古董,润州地方官鞠真卿首先创造了违禁罚款维持治安的好方法等等。

绍圣二年,沈括在润州病逝,享年65岁。

英国的中国科学史研究专家、剑桥大学教授李约瑟称沈括“也许是中国科学史上最奇特的人物”,而《梦溪笔谈》是“十一世纪的科学坐标”。



古人的“雪天秀”

□ 项伟

“燕山雪花大如席,片片吹落轩辕台。”过了“大雪”节气,天气越发寒冷了,北方好些地区开始下雪,让南方人着羡慕不已。现代人下雪时无非是堆个雪人,打个雪仗,或者拍个小视频配文道“好大的雪啊”。可古代的诗人就不同了,他们总能将平凡的日子过成一幅画、一首诗,譬如雪天,就能“秀”出诸多的花样与趣味来。

有人钟情于“踏雪寻梅”。说起雪天的野外休闲活动,古人最推崇的莫过于踏雪寻梅,尤为文人墨客所偏爱。“踏雪寻梅”的典故,最早见于张岱的《夜航船》,其中记载,孟浩然情怀旷达,常冒雪骑驴寻梅,曰:“吾诗思在灞桥风雪驴背上。”想象这么一幅画面:漫天飞雪,一人骑一驴,披一顶红斗篷,旁边带个书童,身后背个瑶琴。寻一处梅林,树下架琴,或吟诗,或抚琴,或弄梅。要说起“雪梅”诗,最著名的当推南宋诗人卢梅坡的《雪梅》二首,其中“有梅无雪不精神,有雪无诗俗了人”“梅须逊雪三分白,雪却输梅一段香”两句,至今仍广为传唱。

有人执著于“寒江钓雪”。钓鱼是一项富有趣味的休闲活动,今人固然喜欢,古人也不例外。垂钓者往往以苦为乐,耐得住寂寞,他们不畏酷暑严寒,不管刮风下雪,要说其中敬业者,柳宗元算一个。这位被世人尊称为“河东先生”的大文学家,因故被贬到蛮荒之地永州做个闲职小官,政治前途几乎终结,内心是何等愤懑、压抑?在这种心境下,雪天出来写写诗、钓钓鱼,不失为一种很好的减压手段,于是就有了《江雪》:“千山鸟飞绝,万径人踪灭。孤舟蓑笠翁,独钓寒江雪。”此诗简洁、凝练,勾画了大雪纷飞、人鸟绝迹的江边,一个渔翁独钓江雪的形象,借此表达了自己遭受打击之后不屈而又深感孤寂的情绪。

有人醉心于“把酒言欢”。都说“酒逢知己千杯少”,脾气、志趣相投的人聚在一块,自有说不完的话,聊不完的天,再整几个下酒菜,喝上几杯,什么忧愁、烦恼,全都消散了!有道是“古来圣贤皆寂寞,惟有饮者留其名”,古今知名的“饮者”确实不少,但要说喜欢在雪天找朋友喝几杯,且留下千古名篇的,则非白居易莫属了。这位自号“醉吟先生”的唐代大诗人,平生好诗、好酒、好交友,就是下雪天,也不忘约好友来寒舍一会,再整几杯。他在《问刘十九》里写道:“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”刘十九是白居易在江州时结交的好友,两人意气相投,经常在一起喝酒、聊天,此诗描绘的就是一次雪天聚会的情景:室外天寒地冻,晚来欲雪,而室内温暖如春,炉火烧得旺旺的,新酿的米酒也已烫上,酒香四溢,下酒菜也准备好了,十九兄,就等你来,咱们不醉不归!这种场景,这么纯的美酒与友情,别说赴会,就是想想都能让人心醉吧?

有人偏爱于“烹茶煮雪”。在古人看来,“雪为五谷之精,尤宜茶饮也”,用雪水泡出来的茶,分外清香甘冽。不过,烹茶之雪是有讲究的,花瓣上的雪,或者未落地的雪,用来煮茶,最为美妙。唐代诗人陆龟蒙在《煮茶》诗中吟道:“闲来松间坐,看煮松上雪。”想象一下:在树林里悠然地静坐,冥想,喝了取松针上的雪泡茶喝,可见此人境界、品味不俗啊!而把雪水泡茶这一套玩到极致的,则要数《红楼梦》里的妙玉姑娘了,她请宝玉、黛玉他们喝的茶水,采的可不是当年的雪,更不是雨水,而是“梅花上的雪”,只得了“一花瓮”,还在地底下埋了五年。我的天,这哪是雪水,分明是陈年女儿红啊!

曹诒孙： 一生致力家蚕病害防治研究

□ 王福海



1951 华东蚕研所区一角



曹诒孙 像

曹诒孙是我国现代著名家蚕病害防治研究专家,他1905年5月20日出生在江苏省吴江县震泽镇。16岁高小毕业考入江苏省第二农校(今苏州农校)学习,1925年毕业后,又考入日本国立鹿儿岛高等农林学校(现鹿儿岛大学前身)蚕科学习。1928年,曹诒孙考入东京高等蚕丝学校,跟随立岩亨先生研究蚕体病理学。1930年回国赴淮阴任教。当时淮阴一带蚕农栽植的是实生桑,饲养的蚕是土种,产茧产量低,茧质差。曹诒孙在任教期间,经常利用节假日走访农家,鼓励蚕农栽种湖桑,劝导饲养改良种,为发展淮阴地方蚕桑生产不辞劳苦地奔波。

1931年,曹诒孙调任江苏省蚕丝试验场原种部(扬州)主任,针对当时蚕种生产混乱,微粒子病蔓延,严重危害蚕桑生产现状,他着手拟定了《蚕种制造条例和取缔法规》。这一法规的拟订,为江苏蚕种生产的监督管理打下了基础。

1932年,曹诒孙调任浙江大学农学院任蚕体解剖及病理学讲师,后调入南京中央农业实验所任技正,专门从事蚕体病理学研究。那时的江浙一带疫病猖獗,蚕农损失严重。蚕农的防治方法是学习国外用福尔马林液或冰醋酸喷洒蚕体进行消毒,虽取得了一定效果,但应用还不普遍,且有碍蚕体健康,也不便连续使用。曹诒孙经反复试验,终于在1933年首创应用水杨酸及硼

酸等固体粉末,用陶土稀释后制成固体消毒剂——防僵粉。用防僵粉给蚕体消毒,不但预防僵病效果好,而且可以多次连续使用,对蚕体生理无害。经推广应用,蚕的僵病终于得到了有效控制。时至今日,曹诒孙首创的防僵粉还一直在生产上广泛使用。

1937年,曹诒孙调任江苏省蚕丝试验场场长,统管无锡钱桥试验部、扬州原种部及蚕种取缔部、镇江及江阴蚕苗圃。不久,抗日战争爆发,江浙蚕区相继沦陷。曹诒孙组织民船准备将各处贵重仪器内迁,不料大批日机前来轰炸,导致船体桅折漏水,大部分仪器被震坏,遂辗转上海等地,后在江苏省蚕丝专科学校任教达6年之久,为蚕桑生产的发展培养了大批技术人才。

1945年抗战胜利,曹诒孙仍任江苏省蚕丝试验场场长之职,并奉命接管镇江、无锡、苏州等地蚕桑机构。管理中通过重新登记、发放许可证、核定生产指标等一系列措施,对较快恢复江苏蚕桑生产起到了积极的推动作用。

新中国成立后,人民政府对蚕桑生产极为重视,制订了“积极恢复,大力发展”的方针。江苏省为发展蚕桑,成立了无锡试验场。曹诒孙被聘为该场技师,专门研究蚕病防治。他经常深入苏南蚕区,调查研究,了解蚕桑生产和蚕病防治中存在的问题,向蚕农传授防病技术。

1951年,无锡蚕丝试验场、华东农业科学研究所蚕桑系和上海纤维研究所等单位合并,在镇江组建华东蚕业研究所(现为中国农业科学院蚕业研究所)。曹诒孙被华东军政委员会任命为研究员、蚕病组组长。

曹诒孙注重应用技术和应用基础研究,他经常亲自参加实验,收集第一手资料,指导和帮助中青年科研人员,学习国外先进技术,结合中国实际情况,应用新方法解决生产中的问题。在曹诒孙的带领下,研究人员首先开展了脓病多角体的溶解性及传染规律研究,测定了脓病病原多角体对多种理化刺激抵抗力,发现了升汞消毒对多角体病毒没有消毒作用,遂在蚕室消毒中废弃不用。之后又发现石灰浆对多角体病毒有强力杀灭作用,而且取材容易,价格便宜,曹诒孙于是提出采用石灰浆消毒蚕室蚕具,并创制了石灰浆消毒法,对控制家蚕病毒病起了很大作用。进而又研制成功赛力散防僵粉蚕体消毒和赛力散石灰浆、福尔马林石灰水蚕室、蚕具消毒新方法,成为当时蚕种生产和农村蚕茧生产消毒的基本方法,并普及到全国各蚕区,直到停止赛力散的生产后,才逐渐改用其他药剂消毒。曹诒孙对漂白粉液散卵面消毒方法的试验成功,克服了一贯使用福尔马林液消毒散卵后存在的消毒卵结块,影响孵化等问题,使用漂白

粉液消毒的散卵,消毒彻底,卵粒光滑,且孵化率高,被全国蚕种场全面采用,延至今日,仍是蚕种散卵消毒的唯一方法。

为了减少脓病等蚕病危害,使蚕农增收。上世纪50年代末,曹诒孙开展了脓病环境诱发机制的研究。经过多次实验他提出了家蚕脓病环境诱发的新见解,否定了当时日本蚕病学界流传的脓病可以由高低温冲击和叶质不良诱发学说。

上世纪50年代后期,辽宁省柞蚕饰腹寄生蝇蔓延,柞蚕生产面临毁灭的境地。1963年辽宁蚕业研究所取得了用药剂防治饰腹寄生蝇方法。曹诒孙从中受到启发,他迅速将这种药剂应用在家蚕多化性蚕蛆病的防治上,从药剂稀释浓度、添食方法、添食次数,到安全剂量等一系列研究,制订出一套实用的药剂添食防治多化性蚕蛆病的技术,并亲自深入农村进行大面积试验。蝇蛆病防治效果达99%。这一方法打破了千百年来应用纱门纱窗等被动防治技术,很快在生产中普遍应用,从而彻底防治了我国家蚕多化性蚕蛆病的危害,在蚕病防治技术上取得了重大突破。

改革开放后,年逾古稀的曹诒孙仍时刻关心蚕研所蚕生理病理研究室的工作。他经常来研究室指导,还积极与日本蚕病专家联系,开展学术交流,使中断了十多年的关系重新连接起来,之后他与日本宇都宫大学岩下喜光教授合作,开展了有关空壳性软化病病原性状、细胞寄生部位等研究,进一步从细胞病理组织形态等方面,确认空壳性软化病病原是浓核病毒,为发展蚕病理学作出了新的贡献。

曹诒孙从事蚕业科学研究、教育、管理工作60多年,为我国蚕桑生产事业、特别是蚕病防治、蚕体病理学等倾注了毕生精力,奠定了我国现代蚕病科学研究的基础,培养出一批批具有较高水平的蚕病科学工作者。先后在国内外发表《西力生防僵粉的研究》《家蚕核型多角体病毒病的稳定性及消毒法研究》《灭蚕蝇防治蝇蛆病的使用方法研究》《漂白粉散卵面消毒法的研究》等30多篇论文。

1993年9月21日,曹诒孙因病在镇江谢世,享年89岁。

闲话“腊八粥”

□ 潘春华

我国诸多的传统佳节都与“吃”有着密切的关联,如端午节吃粽子,中秋节吃月饼,重阳节吃重阳糕,元宵节吃汤圆等等。而农历腊月初八,是腊八节,民间有吃腊八粥的习俗。为什么农历十二月初八要煮腊八粥?相传农历腊月初八是佛陀成道的日子,寺院会在这天煮腊八粥供佛,并分送十方善信。佛教东汉明帝永平年间传入中国,经过三国时期到魏、晋、南北朝时,佛经的翻译和研究已相当盛行。由于皇帝相信佛教,以致“腊八”等佛教的节日传统渐渐变成了中国民间的文化习俗。腊月初八这一天,家家户户熬煮香糯可口的腊八粥,用来祭祀佛祖、神灵及祖先,以望来年风调雨顺,五谷丰登,六畜兴旺。宋代孟元老《东京梦华录》记载“是日诸大寺作佛会,并送七宝五味粥与门徒,谓之腊八粥。”南宋吴自牧《梦粱录》载:“此月八日,寺院谓之腊八。大刹等寺,俱设五味粥,名曰腊八粥。”

腊八粥原称“七宝五味粥”,宋人周密在《武林旧事》中说腊八粥里的“七宝”为,胡桃、栗子、乳蕈、柿、栗、栗、豆。后来各地腊八粥中的“七宝”逐渐演变,糯米和红豆、桂圆、红枣、

栗子、莲子、松子、杏仁、花生仁、白果、胡萝卜、瓜子、榛子、菱角米等都进入了腊八粥原料名单。

清代人富察敦崇在《燕京岁时记》中记载清代的做法则更为复杂:“腊八粥者,用黄米、白米、江米、小米、菱角米、栗子、红豆、去皮枣泥等,合水煮熟,外用染红桃仁、杏仁、瓜子、花生、松子及白糖、红糖、琐琐葡萄,以作点染。”而苏南地区流行的腊八粥里,大多放些野菜、芋艿、米豆、花生仁、金针、红枣、栗子、莲子、木耳、白果、油豆腐、茨菰、荸荠、山芋等,且不用糯米而用粳米。

无论古今,北方还是南方的“腊八粥”,其食材大都选用五谷杂粮及各式蔬果,不仅营养均衡丰富,补充了人体所需养分,而且香糯味美,热乎乎的滑润爽口,是冬令百姓爱食的滋补佳品。清代营养学家曹燕山撰《粥谱》,对腊八粥的健身营养功能讲得详尽、清楚,曰其可调理营养,易于吸收,是“食疗”佳品。

记得儿时镇江每逢农历腊月初八,金山寺会举行盛大的浴佛会,僧人们半夜便起身熬煮“腊八粥”回馈社会。僧人吃的是百家饭,他们将“沿门托钵”乞讨而来或施主捐赠的



谷物蔬果制成“七宝五味粥”,除供奉佛祖及自己食用外,还施舍给百姓和施主。为了按时奉献“佛粥”,僧人们提前一个月就准备好食材,腊月初八这天,斋房内四口硕大无比的铜锅轮番熬煮,僧人们清洗食材的清洗食材,烧火的烧火,熬粥的熬粥,施粥的施粥,维持秩序的维持秩序,紧张有序,个个忙碌不停。一清早,镇江城里的街坊四邻便手牵孩童,提着食具纷纷赶往金山寺讨粥,以求安康。此时,富人及施主们更是争相施舍香火钱,借一碗“佛粥”,以求得吉祥和财运。一时间,斋房外人山人海,进入山门内便可闻到腊八粥的香味。这一天,也有人把自家熬煮的腊八粥送

进寺庙庵堂,请僧尼品尝。吃过腊八粥,便开始忙年,从这一天开始,家家户户都忙着杀猪、磨豆腐、腌肉,采购年货,筹备过春节了。如今,生活节奏加快,有些人家过腊八节省去了购买食材原料的诸多琐事,随意到商场超市挑选罐装“八宝粥”代替,或者干脆不吃腊八粥了,但是镇江仍有不少人家,坚持自己选材熬煮,炖出一锅香喷喷的腊八粥,将记忆中的腊八味道延续下去。

