

博学多才的托马斯·杨

Andrew Boyd (安德鲁·博伊德) 文
姜小龙 译

托马斯·杨的研究领域如此广泛, 人们常常不知道应该从何谈起他的跨学科成就。对物理学贡献? 医药学研究? 还是有争议的古埃及罗塞塔石碑的诠释?

1773年杨生于英格兰萨默斯特郡米尔弗顿, 是一个十二口之家的长子。14岁学会希腊语和拉丁文, 精通十几种语言。21岁被授予英国皇家协会会员, 23岁获医学学位, 开始行医。几年后杨被著名的英国皇家学院聘为自然哲学讲师。杨参与编写大英百科全书中的广泛题材, 从养老金到潮汐。他精通领域如此广泛, 自传作家赞誉杨氏为“最后一位无所不知的通才”。

杨深受大众欢迎, 但由于他习惯使用术语, 有人误认为他母语英文欠佳。在职场后期, 杨兴趣转向古埃及罗塞塔石碑的诠释, 在翻译埃及文字研究方面取得重大突破。尽管部分学者更倾向于法国语言学家让-弗朗索瓦·商博良对石碑的解释, 但是至今英法学术界仍旧对两位学者贡献的大小各执己见。

与罗塞塔石碑研究一样著名的成就就是杨氏双缝实验, 该实验方法发表在杨参加皇家学会之前。实验证明光波的干涉特性。杨写道: “只要有阳光的地方, 人们就可以复制这个实验, 不需要借助其他仪器。”今天激光指示器比阳光更适合作为点光源, 两种方法都很容易使用。

尽管杨并非发现光具有波动性的第一人, 但是, 杨氏实验具有重大意义。杨氏实验结果与一百多年前牛顿“论光学”理论大相径庭。牛顿认为光具有粒子特性。由于牛顿在学术界地位崇高, 杨氏光的波动性遇到许多质疑。经过一个世纪时间, 人们才确认牛顿与杨氏理论相辅相成。似乎难以置信, 光有时具有粒子性, 有时具有波动性。扩展杨氏实验可以证明光的波粒二重性, 一个现代物理学的重大发现。

杨氏遗产极具广度和深度, 不止限于罗塞塔石碑研究和双缝实验。在学术环境如此专业化的今天, 人们很难想象, 杨如何能够在许多不同学科都作出重大贡献。也许人们需要从历史角度去理解托马斯·杨。

到杭州那天, 是四月中旬, 据说今年冬天大雪, 岁无寒潮, 茶的品质好。

会齐了南京朋友, 到九里松接姜弟弟。姜弟弟是茶友2004年在网站上认识的, 后来他不开店了, 一直有联系。今年的半斤狮峰头采和七两半灵隐村他家的头采, 就是托他买的。此次来, 是陪朋友看看, 兼做春游。

姜弟弟家的二块茶园在安缦酒店园的上, 分别是43号种和群体种。其中

回宾馆后, 将刚买的一斤二两。这款茶觉得不恶, 有厚滑, 三泡后回甘, 但感觉好像不比上午带到宾馆泡的碧螺春好多少。

回宾馆后, 将刚买的龙井和碧螺春对比, 上午觉得不错的碧螺春一下子没有感觉, 就像小烛火置于大烛火旁边。姜二伯家的自来水不及超市买的山泉水, 水又太烫, 未能泡出好水。而此地的龙井, 也泡出了南京朋友期待的新茶清香。顿时, 大家觉得买的少了一点。

第二天天晴, 西湖边人多, 兼小飞虫扑面, 于是提议去龙井村, 以尽昨日之兴。当在山上狮峰茶区的平坦。姜弟弟原来的家正对着飞来峰, 在他家原来的院门口, 现在是一个茶室。而现在, 这些都是安缦酒店的设施。听着他的指点, 有些遗老遗少说前朝事的感觉。

一天晴雨不定。看茶园时太阳小露, 去梅家坞时大雨, 龙井村也去不成。在姜弟弟婶婶开的饭店中晚饭。晚饭后雨止, 去九里松姜弟弟二伯家。姜弟弟家的茶统一交给二伯打理, 姜家的其他人都有自己另外的工作。以前, 姜弟弟母亲还拿夏秋茶到灵隐寺附近兜售, 现在, 茶叶只是他们家一年一季的副

我欣赏在吃上常有创意的人, 那些“意外之味”能使平淡日子活色生香。

蔡澜曾说, “只要原材料吃腻了, 就用烟熏来变化, 乐趣无穷。”嘴里没有味道感时, 我会想念南丰城食庐的烟熏小黄鱼。小黄鱼是草根鱼类, 却被食庐料理的滑嫩精细。若与篆刻家陆康同去, 吃这道菜时每人会额外获赠一盅某苏格兰单一威士忌。这是陆康的私房创意吃法。此款威士忌与烟熏小黄鱼混合可说是能一起上天入地的绝配。黄鱼属阴, 威士忌属阳, 这两者却有着共同特质: 烟气温柔婉约, 一个强劲阳刚, 相融缠绵却不拘泥, 有着难以探底的可能性, 美妙不可方物。或许若干年以后食庐不复存在, 而关于这两种烟味的纠缠, 在我心中不会泯灭。

农历十二月民间祭众神, 这个过程称为“腊”, 同时也指代南方冬季将鸡鸭鱼肉腌渍后风干烟熏的一种肉制品。北地寒冷, 难以制作绝色腊味。腊味在古代就很受欢迎, 孔子收

淮北人以淮河为界, 称淮河以南的人为“南蛮子”, 称自己则为“北佬子”。淮北的地域很广, 应该是东起汉将韩信的家乡淮阴, 西至擒拿起义的阜阳以及东起连云港, 西至张飞兵败徐州后屯兵芒砀的黄河故道之间的一大片平原。

这小麦平原盛产的小麦高粱等五谷杂粮是酿酒的绝好原料。较为知名的有“隔壁千家醉, 开坛十里香”的口子酒; 有“清如水晶, 纯似幽兰”的双沟酒; 有“余味绵甜, 绕梁不断”的洋河酒; 尤其有一款万历年间即以贡品献给皇帝老儿的古井贡酒, 此酒在巴拿马国际博览会上不止一次拿过金奖。此外淮北的大小酿酒行业不下几十家。

但淮北大乡村的老百姓除非有天大的喜事, 是绝对舍不得喝上述的这种酒的。我下放的时候, 见他们喝得多的是红芋干酒。这种酒以红芋干为原料, 价廉、劲大, 几杯下肚, 烈火上头。那时常有老乡赶集上店, 来了酒瘾, 往往跑到小杂货铺里, 先买个蛋羹或一块

卤豆腐干, 然后朝柜台前一站, 掏两毛钱, 打二两散酒, 大大的一小盅, 看都不看, 脖子一伸, 脸一昂, 一口气喝下, 两分钟也不要, 挑起担子或拉起平板车就走。倘如是冷天, 把酒喝下肚后, 还要用巴掌掩住嘴巴先捂一会儿, 说是保气儿。这种喝法淮北叫柜台酒。假如这老乡在集上碰到一些表叔爷们, 下酒菜还是不讲究, 甚至盛菜的碗碟也可不必。他到近处, 用手捧来一捧五香花生米, 一颗颗边吃边往嘴里

塞。他又会到小摊转一圈回来, 用绿绿的蓖麻叶儿, 包来一包狗肚绷儿, 那用火焐过的狗肚绷儿, 红彤彤的。不仅颜色好看, 那味道也无比的鲜美。拿回来, 几个人大碗酒轮流喝, 直喝到腿发飘, 舌头直, 摇摇晃晃。他们看不起七大碗八大碟, 认为那是“菜酒”。

在淮北农村喝酒, 老乡们有凳子也不坐, 他们喜欢蹲着。蹲在凳子上。说是舒坦。家中来了客人, 只要有酒, 菜好菜歹都无所谓。遇有红白喜事, 二三十桌算不得大操大办。邻居们的案板、条凳被收集来, 一排排很有规矩的排列开, 上面搭起用林桔做的凉棚, 既热闹又遮阳。这种酒场, 讲究的是辈分、年龄。坐北的是年长而德高望重者, 然后西南依次而坐, 毫不含糊。倘在屋内, 面对房门的为上座。遇有不能与酒桌相对的角门, 则以桌缝为准。于是在香烟弥漫中, 男女端起酒盅, 先干两杯, 叫作“喜事成双”, 接着开始劝酒。劝酒词五花八门。往往妇女老人先离席, 剩下的其中一个便自认酒司令。酒司令先给自己倒三大杯, 点滴不漏的一一喝下。偶有酒场高手, 则把三杯酒一杯接一杯的撮起来, 然后放在一起一口气喝下, 这叫做楼上楼。接着, 酒司令一声“划拳”, 吆五喝六的酒令便喊将开来, 声震瓦屋。

淮北的酒令, 单讲划拳就丰富多彩。电影里的“魁五首”、“桃园三”是最单调乏味的。最有趣的是花拳。所有的花拳, 都是连说带唱带猜拳, 嘴里念的数字与手伸的指头数必须相符, 否则以败者而喝酒。

什么? 我说, 清蒸带鱼头。这可难住了主人。舟山盛产带鱼, 他们不是没有带鱼, 而是没有见过这种做法。北京菜场鱼的品种少了许多, 带鱼都是冰冻的, 更不能达成我的这个愿望了。而到了上海, 买上五六条热气的带鱼, 头尾剪下来, 清蒸, 就可做成自己喜爱的美味了。其实带鱼头也没有多少肉, 只是带鱼脑髓味道很不错。都说吃鱼脑的人聪明, 我不知是不是因小时候常吃, 得益于此。

每次从菜场买东西回来, 都会受到批评, 因为每一样菜都买贵了, 有时还会在大乌贼鱼里掏出小杂鱼来。但我很高兴, 因为每一次买菜都有一种收获的感觉。

门生的学费往往就是几条腊肉。腌制腊味不难, 无非是将食材调味好自然风干至适度, 接下来的贮藏方法却很关键。我曾在湘西小镇看过当地人做腊味的过程: 将它们用竹篾串好, 再用干净的纸裹住, 悬于炊烟下, 他们说柴草燃烧释放的热烟和草香味能渗透到食材

意外之味

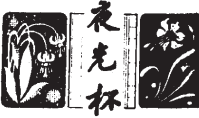
何菲

内部, 不仅能防止腊味发黄, 风味更是咸鲜丰腴, 烟香妖娆, 能解所有湘人的馋。

女友Y小姐最近再婚了, 她是在高铁上认识现任先生的。他坐在她邻座, 举止斯文衣着得体, 上车时却拎着一只硕大的玻璃桶, 装满老家自制的大酱。因为这桶酱, 两人攀谈起来。从东北大酱, 说到“不得其酱不食”的孔子, 说到萧红《呼兰河传》里写到的酱缸, 感慨乡愁是种有味无色的记忆。后来她从

妻子捧着一大束百合花回家, 于是忙碌了一小阵, 找来高高的流线型花瓶, 装入清水, 放入花束。妻子一边吃饭一边不时地望了望花束, 皱了皱眉头, 起身整理摆放了一番, 满意地坐下又吃起饭来。待吃完晚饭时, 她又皱了皱眉, 又去仔细地摆放了她认为更满意的花束状, 她的笑容展现无遗, 显然现在才是她真正满意的花境。

快乐的本源是什么? 曾经在《列子》时读到这样一个故事: 孔子在游泰山时, 路过“郕”地, 在山地遇到一位身穿鹿皮的老人, 看似很快乐的样子, 孔子就问老人为何如此的快乐, 老人回答道: “人类作为宇宙世间万物的主宰, 而我作为人, 这首先就是让我快乐的事情; 其次, 在人生中, 有的人还没有看见日月升落, 甚至还没有离开襁褓就死了, 而我现在已经活到九十岁了, 这



有些花拳酒令, 不仅热闹有趣, 而且节奏明快, 还有调门儿, 可以说是尚未挖掘的民歌。

也有酒喝得不投机的, 起了口角, 动了拳脚, 最后被调停者三劝两劝, 最后又一同进了酒馆。

今天的日子好了, 淮北大地处处飘香酒香。高档的白酒早已进入了寻常的老百姓之家。各种洋酒啤酒也在市场上琳琅满目, 可普通的乡村老百姓还是喜欢白酒。一方水土养一方人, 一方美酒壮一方人, 他们觉得只有那火一样的白酒才能真正展现出淮北人特有的豪情。

两人共同喜爱的雪茄的焦甜鲜辣味儿开始, 如挖宝藏般开掘出无数彼此共同喜爱的味道。那是一种非常强烈的共振。套用略萨的话: 味道和爱一样, 是非常私人化的, 虽然它们被人们津津乐道, 但你很难对它们有准确描述。简而言之, 味道和爱一样, 最好是去体验, 而不是被描述。

清代寒士沈复是个有福之人, 其妻芸娘有文化懂审美, 擅处忧患的活泼和情趣让让语堂都认为她是中国文学史上最可爱的女人。他们生活一直不阔绰, 而她却极擅料理平常菜肴, “瓜蔬鱼虾, 一经芸手, 便有意外之味”。她于沈复, 既是好妻子好表姐, 也是难得的红颜知己……那真正是有大爱了。其实两性间最终需要的不过是一点理解, 一点美食和爱。就连心系天下的康熙大帝最渴望的私人享受也不过是与苏麻喇姑一起喝着玉米粥谈谈心吗。

快乐本源

西周

难道不应该快乐吗? 贫穷是士人的常情, 死亡是人生的归宿, 而我处在士人常有的状态, 也将得到死亡的归宿, 还有什么值得忧虑的呢? 孔子听后, 忽有所悟, 说道: “好啊, 真是一个能够自我宽慰人啊!”

快乐的本源, 这个话过于宽泛了, 因为其实仔细想想, 快乐不仅仅是特殊场景或者喜出望外时才会产生, 而在于心中的固我感受, 孔子遇到的著名隐士荣启期如是, 师旷的快乐与否如是, 妻子的快乐如是, 是那一束束花的摆放, 快乐无处不在, 这就是快乐的本源, 因为来自于真正的生活中。

大概是33年前的那个冬天, 我刚考入公安系统进行新警培训的时候, 一个星期天下午, 已经从教师岗位退休的母亲张凤岐把我拉到她身边, 关上门。我觉得母亲是有备而来的, 她一本正经对我说: “你从崇明新海农场抽调到上海工作不久, 现在又考入公安系统, 这是你人生的进步和转折, 要珍惜, 你要虚心向先进公安民警学习, 勤奋地工作, 争取早日加入党组织。”

母亲上世纪20年代出生在云南昆明一个书香门第, 二十出头的她目睹抗日战争战火燃烧到昆明, 亲人和邻居遭日军轰炸后遇难, 她为了抗日救国毅然投笔从戎, 离开国立云南大学加入了由陈纳德将军率领的“美国飞虎队”, 她是“美国飞虎队”器材供应处唯一的英文打字员, 她夜以继日地工作, 许多武器弹药的数据和陈纳德将军签发的材料都出自她手直至抗战胜利。

那天, 母亲还回忆起她在青年时代抗战前后的情况, 她说: “我在云南昆明昆华女中读书的时候, 曾经听老师介绍, 昆华女中是爱国进步人士的摇篮, 其中的优秀代表有中共地下党员吴澄澄和校友卓琳。昆华女中由于进步师生云集, 爱国氛围浓烈, 我和五姐在这样一所学校就读自然而然的耳濡目染、深受影响, 我后来参加抗日救国和走上爱国青年的道路。”

从那次母亲和我谈话后, 我就向党组织递交了入党申请书, 1993年, 我光荣地成为了一名中共党员。全身心地投入到公安事业上。

记得2007年冬天, 我因侦办案件到黑龙江双鸭山去工作一周, 当天晚上我接到父亲重病入院的消息, 我只能压抑住思念的心, 毅然按计划工作结束后回沪后才去医院探望父亲。由于工作努力, 我多次被上级公安机关嘉奖, 还受到党和国家领导人的亲切接见。由于我的生活、工作态度, 对家人潜移默化也有影响, 工作在救死扶伤第一线的妻子, 也于2000年正式加入党组织。由于她的出色表现, 她所拿到的奖章一大堆, 其中有一本“俞卓伟式的优秀党员”证书最显眼, 我的女儿在读大学期间积极靠拢党组织, 也光荣地成为一名学生党员。

2009年的春节, 我接母亲到我家来过年, 母亲听着我们的工作都很出色, 她不时露出欢快的笑容。

在党旗下成长 明起刊登一组《一真见禅心》。

十目谈



母亲的教诲

陆伟俊