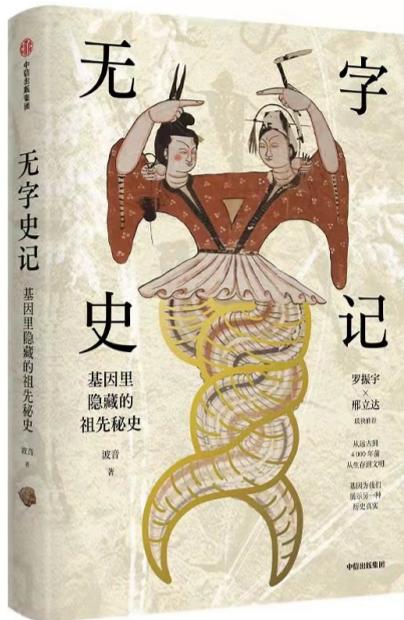


科普文学



我们祖先的生活是怎样的? 人类从何而来, 经历了怎样的演变? 这样的好奇心关乎我们的过去、现在和将来, 这是考古学这门学科的诞生与发展的基础。

这部《无字史记》(中信出版社, 2021年9月)就是从基因角度阐述远古考古学的作品。作者波音, 曾任《世界遗产》等杂志主编, 出版有《草与禾: 中华文明4000年融合史》《航海、财富与帝国》等多部历史类、科普类著作, 文风平易通俗, 考据扎实周详。

无字史记

赵青新

作者娓娓讲述, 层层揭秘: 数百万年前, 猿人开始使用双腿直立行走, 但是, 这些古人类统统都湮灭了, 这是为什么呢? 为什么说距今7万-10万年左右的智人才是我们人类共同的祖先, 他们是怎样把遗传因子遍撒在世界各地的呢? 作品从古人类的生活讲起, 然后是现代人类的诞生、走出非洲的智人, 核心内容是中华民族的远古史。该书破除了一些错误的印象, 描摹了无字时代的人类社会的面貌, 让我们的崇古之情更有落实之处。

一个波澜壮阔的故事渐渐浮现眼前。作者带领我们追踪智人走出非洲、踏遍各地的足迹。基因研究逐渐还原了各个族群的人类在何时, 以及如何生成各自体质特征的过程, 分析这些特征的内涵, 讲述不同族群的混合与变异的过程。我们得以了解

过去真正发生的事情与流传至今的神话传说之间的差异, 重新建构接近真相的古代史, 理解人类这种生物的来龙去脉。

作品详细呈现了沿着海岸线行走与从内陆沙漠草原地带突进的两支智人队伍的行程, 他们渐渐演化成了游牧民族和农耕民族。作品后半部分集中描绘中国古代史, 讲述二里头文化、良渚文化等古代遗址的特征, 讲述夏商周直至汉代的中原王朝与周边少数民族部落的关系, 以及这些少数民族部落东突西进所带动的历史格局的动荡变化, 还有羌族、百越、台湾高山族等民族与汉族的血缘关系, 作者还讲述了粟黍菽等谷物种植、牛羊马等家畜驯养对于人类聚居生活的影响等内容, 这是最早的中国, 我们祖先的家国。

这个过程揭示了一个基本事实: 生物基因进化是遵循达尔文“适者生存”原理的, 而文化基因进化遵循的是类似拉马克的“用进废退”原理。不同族群之间的DNA排序显示了地球上的现在的人类都来自同一个老祖宗, 只是在后来的自然环境状态里发展出了更适于生存的特别的基因链, 但是, 联结我们的更深层的情感, 一定是累代传承的文化基因, 这是构建了每个族群强大凝聚力的文化之根。

基因研究是一项技术, 这项技术用于考古学的目的, 是为了提供更清晰的证据。藏在我们的DNA之内的是一部浩瀚而纷繁复杂的历史记录, 它需要全人类的共同书写。

红岩松

王山

万木枯凋不改姿, 千秋风雪压高枝。
仰瞻云汉窥深谷, 傲立岩头天下知。

重庆老城门
顺口溜

胡雁冰

九开八闭门十七, 江十渝四三陆地¹。
开闭相间有讲究, 储金²都开是唯一。
两江朝天接圣旨, 西千洪临开闭随³。
定远不通才通远, 固若金汤五福齐⁴。
翠东安太人和气, 收放自如下半池⁵。
跳过双开凤望南, 山水之城景更奇⁶。

注1: “江十”, 指临长江有十座门; “渝四”, 指临嘉陵江(古称渝水)有四座门; 三陆地指西边连接陆地的三座门。

注2: 正南边的储奇门和金紫门相邻, 都为开门(故比闭门多一个)。

注3: 从朝天门(开)始, 北边临渝水的依次是西水门(闭)、千厮门(开)、洪崖门(闭)、临江门(开)。

注4: 换临江门的是定远门(闭), 过来是通远门(开), 相邻的是靠近五福宫的金汤门(闭)。

注5: 从朝天门(开)始, 南边依次是翠薇门(闭)、东水门(开)、太安门(闭)、太平门(开)、人和门(闭)。它们收(闭)放(开)有序地与下半城连通。

注6: 从人和门越过储奇门和金紫门, 紧挨着就是凤凰门(闭), 然后通过打开的南纪门眺望, 可以感受山水之城的日新月异。

母亲的蒸鸡蛋

刘友洪

打我记事起, 我就认为鸡蛋是个好东西。

我的老家在大凉山麓的农村, 家家户户都养鸡, 哪个亲戚生了病, 谁家媳妇坐了月子, 都会拎包鸡蛋前去探望。母亲在老家也养了一大群鸡, 养的鸡多, 自然鸡蛋也多。小时候家里穷, 逢年过节都吃不上几个鸡蛋。而现在, 母亲就像要把过去没吃上的鸡蛋给补回来似的, 每次回老家, 就换着花样, 给在外地工作的我们做鸡蛋吃, 什么煎鸡蛋、荷包蛋、石头蛋、蛋花汤等, 不一而足。然而对我触动最大的, 却是母亲做的蒸鸡蛋。

蒸鸡蛋在老家也叫蒸蛋、蒸嫩蛋。打开百度, 词条这么说: 蒸鸡蛋是将打好的鸡蛋放进微波炉蒸, 可用作私房菜食谱, 可作补虚养身、健脾开胃、营养不良及治疗贫血之用, 口味咸鲜, 营养价值丰富, 且操作简单。

我有晨跑习惯。沿着漂亮的东坡城市湿地公园跑一圈回来后, 磕两颗鸡蛋放进碗里, 再放少许猪油、食盐, 加水调匀, 放到燃气灶上用火蒸。我调鸡蛋用的水, 是头天晚上凉的白开水。

怎么母亲做的味道就比我做的鲜嫩呢? 我原以为是生态鸡蛋的缘故, 再加上柴火的威力。前些日子回老家, 母亲说给我们找找儿时的回忆, 做包谷饭给我们吃, 顺便把调好的蛋液放到甑子上一同蒸。当我看到母亲把滚烫的米汤往鸡蛋碗里冲时, 我的表情一下子惊讶了起来。

在我的认知里, 加入滚烫的开水, 鸡蛋不就成了蛋花汤, 可以直接食用了吗? 难道蛋花汤还能蒸成凝胶状的鸡蛋羹, 既保留了鸡蛋的香味, 又像嫩

嫩的豆腐, 便于食用, 易于消化?

饭熟了, 母亲端出了蒸鸡蛋。那绸缎般质感的鸡蛋羹, 沿着碗的四壁, 微微向中间凹陷下去, 金黄的色泽连同四溢的香味满是诱人。舀上一勺, 用嘴一嘬, 鸡蛋羹闪动的腰身还没来得及定格, 就已经滑过喉咙, 留在嘴里的是满口的余香。

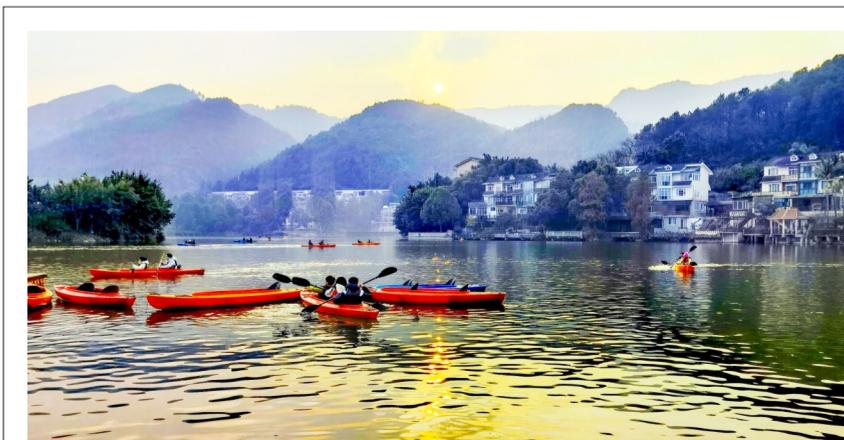
为弄个水落石出, 我又翻着食谱钻研了一番。小贴士这么说, 蒸鸡蛋要加温水, 如果加入热水, 鸡蛋会直接被烫成蛋花汤, 而如果加凉水的话, 鸡蛋从液体到凝固需要的时间比较长, 这样蒸出来的鸡蛋就会比较老, 不嫩滑。如果不是我亲眼看见母亲这么做, 我真不敢相信, 蒸鸡蛋是可以加开水的。

尽管如此, 我在好长一段时间里, 仍将信将疑, 不敢大胆照做。后来在好奇心的驱使下, 我抱着试一试的心



理, 头一次是往鸡蛋碗里加温水, 第二次又用热水, 第三次直接加了开水。事实再一次证明, 母亲蒸鸡蛋的方法是管用的。

母亲说, 用开水调鸡蛋, 不仅节省火力, 而且蒸出来的蛋味道更鲜嫩。陆游有首名诗《冬夜读书示子聿》, 诗中云: 绝知此事要躬行。母亲的蒸鸡蛋, 确是让我深深地触摸到了“纸上得来终觉浅”的道理。



海兰云天。 高兴明 摄

这片山水

谭建兰

渝东南有个村, 很早前就用泥瓦盖屋, 于是就有了瓦屋村; 瓦屋村有一湖水, 水滨靠山, 于是便有了山水; 人之痴恋这片山水, 于是就有了痴人。赠一湖水的碧绿, 普万棵李之乐章。

春天的音符轻快, 携剪剪风裁冰绡缀于枝头, 满山又遍野的白, 像春天的一场雪。翠绿的松林间或镶嵌其间, 松绿花白便入了湖的心。风儿轻轻地吹着, 悠悠的香味便弥漫开来。行人惊其清丽婉约, 于忘忧塔盈满一袖的香来。猛然间竟读出了大地的诗行, 这诗行悠远而壮美, 于是一传十便传到百。

夏天的音符有些热烈, 一圆溜小不点藏叶下渐渐丰圆, 在风雨中坚强坚守, 痴人施肥以促其甜润, 捉虫以保其身正, 恰是无私的父母, 如心一般地守着, 如肝一般地护着, 于是便有了秋的期盼。行人惊其圆润心中便有了挚恋, 等待恋人的情思便种下了根来。痴人凝视护之, 只觉一天一样, 十天便是十个样。

秋天的音符成熟丰韵, 少女般的翠绿如珠似宝, 风韵不藏, 光芒四射。甘甜随风传来, 痴人喜极, 奔呼天地告知四方, 于是便有了苦苦挚恋的行人的追寻, 恨脚不能生风怨手不能生翅, 急急奔来, 一刹那的相拥便成就了一世的念想, 一生的永恒。

冬天的音符犹如寒风怒号, 为了孕育来世的传奇, 为了来世的相遇, 悲痛中与叶儿诀别, 泪眼婆娑中见其随风飘落, 独留枯枝与寒风相争与冰雪搏斗。为了与行人爱的誓言, 为了来世的相逢, 执拗地孤独地磕着长头, 只为寻找心中的那颗朱砂。