

科普文学

口罩！口罩！

■汪志

口罩是一种卫生用品，一般指戴在口鼻部位过滤进入口鼻的空气，以达到阻挡有害的气体、气味、飞沫进入佩戴者口鼻的用具，以纱布或纸等制成。佩戴口罩对进入肺部的空气有一定的过滤作用，在呼吸道传染病流行时，在粉尘等污染的环境中作业时，戴口罩具有非常好的保护作用。

而口罩的诞生，最初不是为了不让进来，而是为了不让有害物质出去。因为人们觉得自己不洁净，会污染外界，才发明了口罩。据史料记载，世界上最先使用口罩的是古代中国人。古时候，中国宫廷里的人为了防止粉尘和口气污染而开始用丝巾遮盖口鼻，如《礼疏》载：“掩口，恐气触人。”《孟子·离娄》记：“西子蒙不洁，则人皆掩鼻而过之。”用手或袖捂鼻子是很不卫生的，也不方便做其他事情，后来有人就用一块绢布来蒙口鼻。马可·波罗在他的《马可·波罗游记》一书中，记述了他生活在中国17年的见闻。其中有一条：“在元朝宫殿里，献食的人，皆用绢布蒙口鼻，俾其气息，不触饮食

之物。”这样蒙口鼻的绢布，也就是原始的口罩。

在中国古代，闺阁中的小姐常做的动作就是用手帕子掩口，在外人面前遮住自己的牙齿和表情。从这个意义上说，手帕的移除和赠予，象征着去除两人之间的障壁，建立亲密关系。比如在《红楼梦》中有一回就是“痴女儿遗帕惹相思”，丫头小红把手里的手帕子故意丢给贾芸，以作信物。而宝玉也将几块用过的旧手帕子送给黛玉做纪念。

13世纪初，口罩只出现于中国宫廷，侍者为防止自己的气息传到皇帝的食物中，使用蚕丝与黄金线织成的丝巾做成口罩。到了19世纪末，口罩开始应用于医护领域，德国病理学专家莱德奇建议医护人员使用纱布罩具以防止细菌感染。1897年3月，德国人美得奇介绍给大家一种用纱布包口鼻以防止细菌侵入的方法。此后，有人做了一种六层纱布的口罩，缝在衣领上，用时翻过来罩住口鼻就可以了。可是，这种口罩一直要用手按住，极不方便。后来有人用带子系

在耳上，这就成了今天人们经常使用的口罩。

1910年末1911年初，我国哈尔滨暴发鼠疫，时任北洋陆军医学院副监督伍连德医生设计了一种成本低廉的口罩，即用两层纱布，内置一块吸水药棉，戴上1个小时甚至更长时间也没有不适感，这种口罩简单易戴，价格低廉，当时每个只需二分半，伍连德调动了大量人力物力，确保口罩源源不断地供应给市民，并且很快被民众接受。这种口罩，被后人称为“伍氏口罩”，至今，仍有医务人员在使用这种口罩。

新中国成立以来，对于口罩最深切的记忆莫过于2003年“非典”期间。2013年PM2.5空气危害概念的出现，引发公众对空气污染问题的重视，使得口罩等防护用品在雾霾天气期间甚为畅销。而新冠肺炎疫情再一次将口罩推到了风口浪尖。而口罩的发展历史，更是人类对抗疾病的历史与消解恐惧的历史。

秋之故园

■黄勇

时间的密码藏在日渐发黄的树叶中
自从蝉鸣和蛙声从耳边消失
一叶知秋的脚步伴随细密绵长的
纷雨走来，藤蔓上爬满阳光的恩惠
以及泛着金黄色的南瓜
还有蜷缩在枯叶里的岁月奥秘

故园的清晨在露水中伸着懒腰
忙碌多时的父亲放下锄头
慢慢地将佝偻的背影努力打直
叠嶂起伏的山峦潜伏着一轮
伺机而起的红色圆盘
朝霞的哨声穿过遍山的林木
已经迫不及待地泄露了天机

清风顺着山坡跑向谷地
昨晚的月光掉进酒杯仍在扑腾
桂花在高大的楠木陪伴下
散发着一年复一年的清香
老迈的黑狗隐在父母的身影里
蹒跚在荒草丛生的小径上
时光阻止不了世间的阴晴圆缺
从古至今，无论怎么书写
故园总弥漫着一抹淡淡的乡愁

风车

■杨治春



现代社会它已不多见
农耕时，它一吹，就是五谷

快乐像九月的风一样
手摇“Z”字形小铁柄，飞絮漫空

天一黑，星星就嫉妒萤火
萤火羡慕孩子，围着风车转

劳累一天的妇女
“咯咯咯”地赶鸡上架

竹椅上的老人，一把蒲扇
一扇就扇出春秋

往事

■龙泽平

有些话只能想
不能说
有些事只能看
不能做
有些人只能处
不能学

父亲说这些话的时候
他手里的旱烟杆冒着青烟
他炯炯的眼神望着天外
仿佛自言自语

又仿佛是
有意无意说给我听
父亲说这些话的时候
一只红蜻蜓在院子里滑翔
邻居的老水牛在杏树上蹭痒

本土“食文化”

■赵瑜

说到吃，人人心向往之，文人雅士也不例外。大文人梁实秋先生就爱谈吃，还说“也许北平人比较起来最馋”，亏他还曾客居山城，可能当年北碚的“雅舍”里面只有白水萝卜或泡青菜，梁老先生若尝过今日的重庆美食，想必不会再对北京菜心心念念咂嘴咂舌豪书长卷。

重庆美食中最出名的是火锅，麻辣鲜香，风味独特。这个火锅人人会做，但奇怪的是，那些底料都是一锅汤，不同的店调出来的味道就是不一样。看来这锅汤就像传说中的武功秘笈，神秘得紧。摆“串串香”的小老板们就深谙其道，是咸是淡，是辣是甜，大意不得。味道稍不对，就没得回头客，重庆人的嘴巴都“刁”得很呢！如果感觉“对味”，就算翻山过江，汽油钱飞起涨，也会赶来排队队吃。

重庆的江湖菜也是非常闻名的。如果走到一地，特别是区县，看见哪个

稍有情致风景的山坡上或湖水边有一个像人民公社食堂那么简陋又大气的店子，一溜儿好车停在门口，几拨人那里就着洗脸盆洗脚盆大的菜盆，话都不说地“埋头苦干”，那这地方十有八九就是某种江湖菜的发源地。

这些年，重庆的江湖菜就像长江后浪推前浪，前浪死在沙滩上，曾经红火一时的一些名菜消失了，另一些名菜站起来了。特别是鸡和鱼，花样众多，辣子鸡、泉水鸡、花椒鸡，太安鱼、酸菜鱼、北渡鱼。哪家的豆花可以在水上飘起，哪家的双椒肥肠糯软有弹性而不油腻，哪家的烤羊要前三天预约才能吃到，这样的美食信息在网友们的帖子中飞来飞去，在江湖里口口相传，让人垂涎三尺。

有美食就难免谈及“食相”。“席不正不食”是老祖宗说的，古人甚至要求“共饭不泽手”，意为跟别人一块吃饭时注意手上不可有汗。但要某些重庆人在路边摊、“苍蝇馆”，大排档里面围根餐巾正襟危坐，那是千难万难。一外地朋友曾告诉我，他偶于重庆一“苍蝇馆子”进餐，席间个个是大喉咙，说话像在



微米

■吴群芝

沉寂的时光停在天空
被云拦住的天际和星光
如同昨日穿越密林
辛夷，苍耳子，桑叶，茯苓——

在日常框架里归类，不用担心凌乱

斜坡踩碎昏暗的部分
“仿佛一座远山的暮色”
从来都是风吹落雨，秋深叶渐
而我们并未因此而感到担忧和沮丧
(注：*引自博尔赫斯的诗句)

像灯火接近缥缈

你会开始怀疑一切事物真实性
那些高飞的云朵和星星，没有钉子
但它们不会落下来，浑然一体的镜像
迷离如石头飞出自己的身体
让我们重温一遍手心里的微米