

文物有话说

湖南岳麓书院藏秦简《数》

2000年前的课堂笔记

肖 灿

提到湖南岳麓书院,不免想到“惟楚有材,于斯为盛”的学术气象。在这座千年学府的深处,藏着古老的“数学课堂笔记”——《数》。

《数》是“岳麓书院藏秦简”中的一卷。这部2000年前的竹简,让我们得以窥见秦代数学教育的一角,也让我们重新认识“数”在古代中国知识体系中的地位。

《数》全篇约200枚竹简,已全部释读,其内容精彩纷呈,保存了多种古代算法应用实例。其中,涉及分数与比例基本运算的实例,接近后来《九章算术》的水平;涉及度量单位换算与工程计算的实例,可用于田地丈量、仓储计算、工程管理等。

《数》中还有一些推算与思维训练题,可以用勾股定理来解答;有些解题方式甚至有了的方程思想,可作为古代算术逻辑与现代代数对照的案列。

不过,《数》简文中多次出现重复抄写、脱字、错字等,各种题型的题量差别也较大。种种迹象表明,《数》很可能是抄写本,其原著本或许是秦代学童或郡县官署使用的教材。学习者中可能有负责度量、赋税、仓储、工程的吏员,他们必须掌握标准单位换算、面积体积计算,以及基本的比例法等,以应对政务需求。

透过简牍上的文字,我们能够想象这样的画面:2000年前,课堂上的数学老师耐心教授一个个实用算法,学生们则一边蘸墨书写,一边低声念着“十六两一斤,卅斤一钧,四钧一石”——那一刻点亮的知识火种,穿越千年仍闪烁光芒。

在秦代,“数”不仅是工具,更是秩序。通过“数”,人们可以度物、测天、齐法、定制,“数”也因此成为国家管理的一种工具。在这个意义上,《数》不仅是“数学课堂笔记”,更是国家治理的“技术文献”,不论是测田赋税、修渠筑城,还是纪年历法,皆离不开《数》和“数”的支撑。

今天,我们早已不用竹简记录数学课堂上的知识,但“数”的智慧依然绵延不绝。

(作者为湖南大学建筑与规划学院教授,本报记者杨迅采访整理)

右图:岳麓书院藏秦简《数》“圆材埋地”算题。 彭浩 方北松摄影报道

问答读者问·传统文化

山药为何称“玉延”

张国华

朱熹曾在诗中这样形容山药:“欲赋玉延无好语,羞论蜂蜜与羊羹。”有读者询问:山药为什么被称作“玉延”?生活中常见的蔬菜还有哪些别称?

应该说,“玉延”只是山药众多名称中的一个,除此之外,还有“薯蕷”等不同名称。以“玉”之名来称呼,可能是因为山药去皮后洁白如玉的特征。

不仅山药,我们日常食用的蔬菜还有很多有趣的别称。例如白菜。先秦时期,葇菜是十字花科蔬菜的统称,故也可以指代白菜。“采葇采葇,首阳之东”,《诗经》中多次提到葇菜。汉代以后,白菜出现了新名字——“菘”,并出现在大量文献和诗词中。直到宋代之后,才开始有“白菜”的称呼。

豆也称“菽”。《墨子》中提及:“菽粟多而民足乎食”,可见,在先秦时期,被称为“菽”的豆被称为“粟”的小米是两种重要的农作物。汉代开始,“菽”的称谓逐渐被原指食器的“豆”字所替代。

莲藕在我国有悠久的种植历史,古人咏藕时常提及“一弯西子臂”,借用西施手臂,来形容莲藕的美好形态和洁白颜色,“西子臂”也因此成为莲藕的别称。

萝卜,也称“芦菔”。南宋文学家杨万里有诗曰:“雪白芦菔非芦菔,吃来自是辣底玉”,因而,萝卜也有“辣玉”之称,着重强调生萝卜的微辣口感和如玉质地。

苦瓜,也称“苦苣”“君子菜”。清初,学者屈大均在《广东新语》中介绍苦瓜:“其味甚苦,然杂他物煮之,他物弗苦,自苦而不以苦人,有君子之德焉”。此外,从中医角度看,苦瓜还有“除邪热,解劳乏,清心明目”等功效,更是让“君子菜”的形象深入人心。

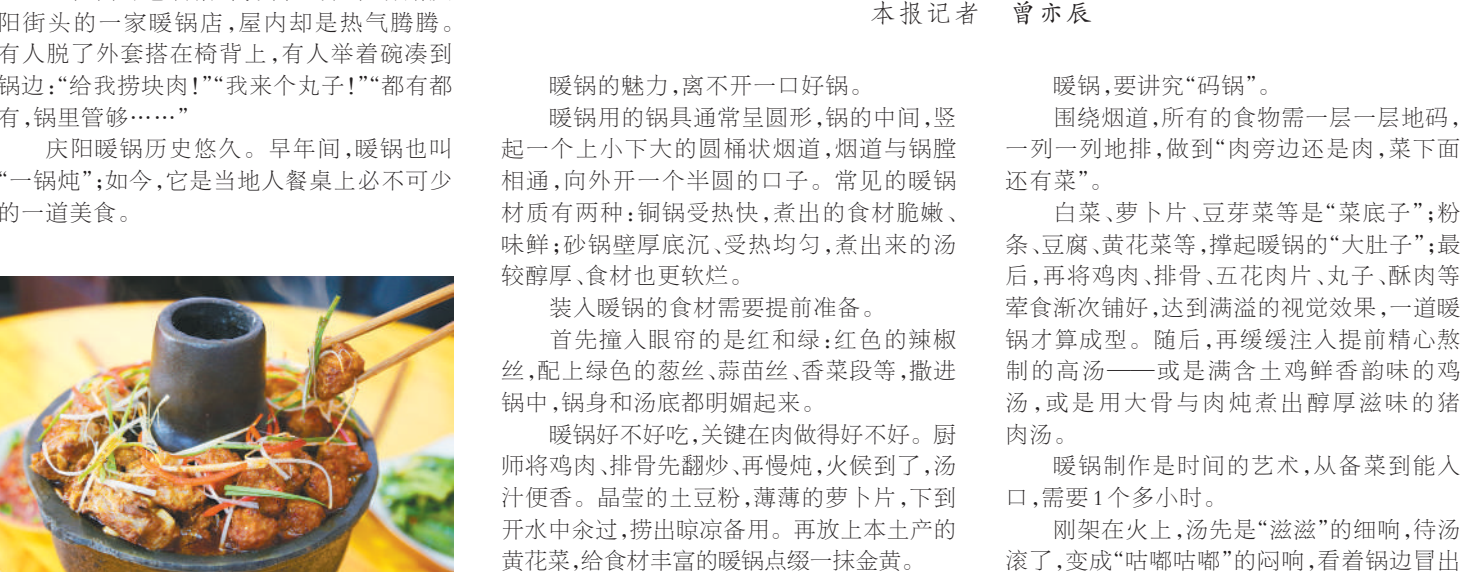
(作者为山西大学生命科学学院教授,本报记者郑洋洋采访整理)



跟着味蕾去旅行

甘肃庆阳:一口暖锅品团圆

本报记者 曾亦辰



暖锅的魅力,离不开一口好锅。暖锅用的锅具通常呈圆形,锅的中间,竖起一个上小下大的圆桶状烟道,烟道与锅膛相通,向外开一个半圆的口子。常见的暖锅材质有两种:铜锅受热快,煮出的食材脆嫩、味鲜;砂锅壁厚底沉、受热均匀,煮出来的汤较醇厚、食材也更软烂。

装入暖锅的食材需要提前准备。首先撞入眼帘的是红和绿:红色的辣椒丝,配上绿色的葱丝、蒜苗丝、香菜段等,撒进锅中,锅身和汤底都明媚起来。

暖锅好不好吃,关键在肉做得好不好。厨师将鸡肉、排骨先翻炒、再慢炖,火候到了,汤汁便香。晶莹的土豆粉,薄薄的萝卜片,下到开水中余过,捞出晾凉备用。再放上本土产的花黄菜,给食材丰富的暖锅点缀一抹金黄。

细密的蒸汽,热气涌上来,汤汁略起小泡,便可以食用。一顿饭刚开始时,食材相对有嚼劲。随着时间推移,食材慢慢被熬煮得软烂,菜入油香、肉入菜味。

夹起一片炖得透亮的五花肉,琥珀色的肉皮裹着脂肪,在筷端颤巍巍晃动。一口咬下,肥肉部分先在舌尖化开,带着高汤熬出的浓鲜,浓郁的肉香瞬间充盈口腔,包裹着陇东大地的厚重与温存;瘦肉部分还留着肉丝的肌理,缠绕着萝卜的甜、豆腐的香,带着瘦而不柴的绵密。夹一筷子粉条,再带块豆腐、挂片白菜,放进嘴里:粉条的弹、豆腐的软、白菜的脆,三种口感在口腔中交织。

西北冬日干冷,幸得暖锅对抗严寒。家人好友围坐之际,汤暖了,话也热乎了。圆形的暖锅,象征着一家子团团圆圆;丰富的食材,寓意着好日子红红火火。人们分食暖锅的同时,也分享着对未来生活美好的祝愿。

(盘小美参与采写)

左图:食材丰富的庆阳暖锅。

盘小美摄