来自马可·波罗故乡的消息

□ 金 涛

《马可·波罗游记》初印本中的马可·波罗像

马可·波罗在威尼斯的故居

近日，我“神游”了一趟水城威尼斯。

说是“神游”而非旅游，读者诸君定能理会老汉又在神侃，不过这次“神游”绝非纸上谈兵，而是两位朋友在威尼斯给我发来许多照片，使我有旧地重游之感。一位是老友吴岩教授，他不久前调到南方科技大学，前些日子告诉我将有一次跨国学术活动，主题还是他的专业——科幻研究。真快，活音刚落，人已飞往威尼斯，于是我随着他的视线，倘佯在大运河、贡多拉（威尼斯的一种游船）、码头、狭窄的街道和拱桥。

另一位新朋友是湖北长江少儿出版社的宋珠珠，她是我的一本探险家传记故事《阿蒙森》的责任编辑。她年轻而热情，9月末告诉我，她将去巴黎旅游，过了几天，微信中陆续传来罗马、梵蒂冈、比萨、威尼斯的精美照片，她的行踪甚广，很是令人羡慕。在威尼斯，她除了发照片，还发了几个视频，一是随游船畅游大运河，可见岸边鳞次栉比的楼群，很是壮观。另一是乘“贡多拉”在楼房的夹缝间漫游的实况，听得见划破水波的桨声和船夫的低唱……

老汉足未出户，几千里之外“神游”世界，真要感谢高科技的通信手段，得益手机的普及！这在几年前简直不可思议！

我去威尼斯，距今快30年了！

那次，是应罗马《团结报》之邀赴意大利。在威尼斯安排了两个采访：一是穆拉诺岛的玻璃加工场，这是威尼斯的传统工艺，是古代威尼斯的“国粹”。另一个是一家大型化工厂的环境保护，很前卫的现代题材。我在威尼斯忙完两个采访，自由活动的时间不多了。除了在圣马可广场看看黯淡的晚霞中满天的鸽子，乘“贡多拉”在夜色中漫游，威尼斯留给我的时间不够睡觉了。

威尼斯可圈可点的地方很多，但旅途匆匆，也只能蜻蜓点水，遗漏的地方实在太多，这也是人生的无奈。不过，我没有时间去寻访马可·波罗的旧居，乃是记忆中最为遗憾的事。因为在此之前，我写过马可·波罗的小传。

这位大旅行家1254年生于威尼斯一个从事外贸的商人之家。1271年，17岁的马可·波罗随父亲和叔父，经“丝绸之路”前往蒙古人统治下的中国。他们历经艰险，用了三年半时间，来到元帝国的上都（今内蒙古多伦附近），晋见了元世祖忽必烈，受到蒙古统治者的厚爱。此后，马可·波罗在元朝生活了17年，足迹遍及中国各地。1292年受忽必烈之命，护送一位远嫁波斯的公主，马可·波罗终于盼来回乡的机会。由于战争，陆路受阻，马可·波罗一行这次走的是海上丝绸之路，由福建泉州启程，经苏门答腊、锡兰、抵波斯湾的霍尔木兹。

完成了护送公主的使命，马可·波罗回到威尼斯已是1295年，离开故乡整整24年！3年后，威尼斯与热那亚两个城邦之间发生激烈海战，威尼斯惨败，马可·波罗也成了热那亚人的俘虏。在狱中，在一位难友的帮助下，马可·波罗完成了足以改变世界的名著《马可·波罗游记》，向西方人传递了神秘的东方世界的种种见闻，激发了欧洲人对东方的向往。一个世纪后，当欧洲进入地理大发现的时代，许多勇敢的航海家、探险家正是从《马可·波罗游记》中受到启示，在马可·波罗精神鼓舞下，去开拓他们的改变世界的探险事业。

我在马可·波罗的故乡，失之交臂，没能去他的故居，真是终生莫大的遗憾。

收到吴岩发自威尼斯的微信，起初我并未在意。过了几天，忽然，灵光一闪，立即给吴岩发一微信：“找找马可·波罗在威尼斯的故居、纪念馆等遗迹，弄几张资料、明信片，拍照发来！”我还不放心，又补发一信：“旧居在利亚尔多的商业闹市区，附近有一座同名的桥，在圣赫奥瓦尼·克利索多麦教堂旁边。多拍些照片，搜集资料！谢谢了！”

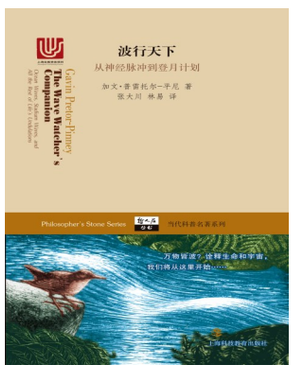
但是晚了一步，很快收到吴岩的回复：“啊，抱歉金老师，已经离开威尼斯去那不勒斯……”

我很懊丧，看来我的遗憾无法补救了。

但是，也许我的诚心实意感动了马可·波罗。第二天凌晨，接到吴岩发来的喜讯，短短几个字，给我无限的欢喜：“正好一个博洛尼亚的留学生来看我，让他找到了”，并附有两张清晰的马可·波罗故居的外观照片，房子看来很陈旧。

我猜想，吴岩到了那不勒斯，大概心里仍然记挂着我的嘱托，逢人就打听，结果还真的让他找到了。我真的很感谢他，也同样感谢未曾谋面的那位来自博洛尼亚的留学生李逸凡，是他们圆了我的梦。

（本文作者金涛系科学普及出版社原社长，中国科普作家协会原副理事长。）



《波行天下——从神经脉冲到登月计划》

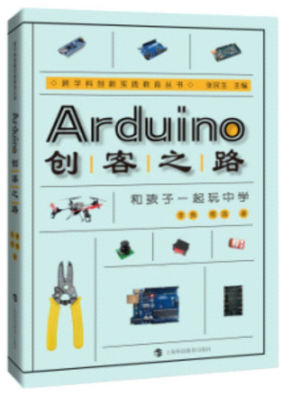
《波行天下》将水波、脑波、光波、声波、微波、电磁波、肌肉波、地震波这类寡淡无味的名词变得活灵活现、妙趣横生。同时，它巧妙地将物理世界与现实生活无缝对接，故事性与画面感极强，墨西哥人浪、股市震荡、房价涨跌等信息波跃然纸上。看完本书，你与波的距离在无形之中就被拉近了。

《玩转大自然Ⅲ》

这本书手绘插画精美活泼，探索活动富有创意，适合6—10岁的小朋友在家长的陪伴下，走进大自然，激发学习兴趣，收获知识和能力。边玩边学，揭开大自然的神奇奥秘。

《青铜国》

青铜器，沉甸甸，黑乎乎，冷冰冰，面目狰狞……其实，青铜器远没有那么可怕。不信？那就不妨带上《青铜国》，回家细细翻翻、做做。这是一本关于上海博物馆馆藏珍品——青铜器的知识游戏读本，也是一本充满互动创意的原创科普绘本。作者用生动诙谐的文字和插图，从青铜器的用途、造型纹饰、铸造工艺等方面，深入浅出地介绍了各类青铜器。



《Arduino创客之路——和孩子一起玩中学》

新一轮的信息技术课程改革中，开源硬件项目设计已列入选修课程。本书选以可编程的开源平台——Arduino为载体，引导中学生以设计Arduino智能化产品为载体，从软件、硬件两方面进行实验，制作遥控车船、自行车速度里程仪、数字仪器和智能电器等，进而应用所学设计创意作品，让学生真正可以实现“玩中学”。

我看叶永烈之“多产”

□ 卞毓麟

书里书外

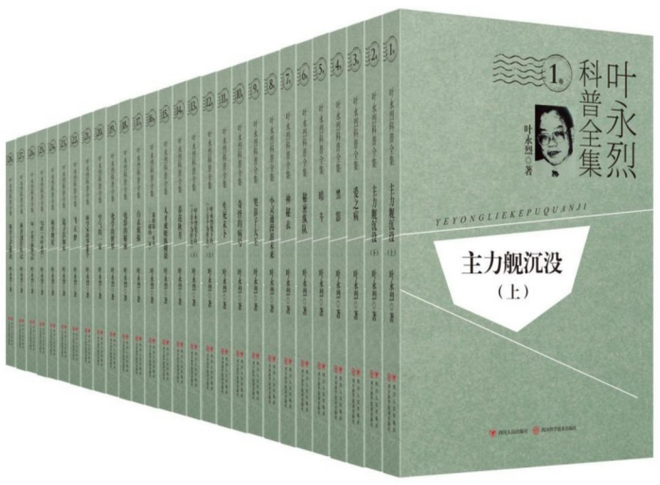
面对着1000多万字的《叶永烈科普全集》，令人感慨万千。

我爱读书。50多年前，我还很年轻的时候，不断读到一位署名叶永烈的人的大量作品，钦佩之情油然而生。但是，我怎么也想不到，这些书的作者，竟然是一个年龄与自己相仿的“小青年”。

若干年以后，有出版社邀请我为少年朋友们写一本天文科普读物。当时我还没有出过书，不敢贸然承应。出版社的老编辑就拿来几本叶永烈的少儿科普书，说道：“您看看，就像这么写。”可是，“就像这么写”，做起来又谈何容易！

面对如此多的作品，人们往往不假思索地说：“叶永烈可真是多产啊！”对于这样的评论，我不能说它错了，但也不能令人满意。其实，多产看到的只是结果。更应该看到的是它的过程，应该想到的是作者无比的勤奋。一分耕耘，一分收获。日复一日，夜复一夜，寒来暑往，春秋代序，几十年啊，他不断地思考，不断地写，他在写，写啊，写……

不仅如此，更重要的是不忘初心。我问叶永烈先生：“你为什么要写作？”他发给我一篇文章，题目就叫《我为什么写作?》，发表在《新民晚报》上。他写道：“不要问我为什么写作？我只是说，我没有闲暇‘玩’文学，也不是为了向‘孔方兄’膜拜。我只是说，在键盘上飞舞的手指，是历史老人赋予的一种看不见、摸不着的力量驱使着。”他写道：“时光如黄鹤，一去不复返。我把作品看成凝固了的时间，凝固了的生命。我的一生，将凝固在那密密麻麻的方块汉字长蛇阵之中。”啊，历史老人赋予的是一种责任感，叶永烈的一生用方块汉字为载体，凝固在这种责任感之中。



卞毓麟（左）与叶永烈在《叶永烈科普全集》发布会上合影（本文系作者在会上的发言）。

叶先生告诉我们，《叶永烈科普全集》只占他全部文字的1/3左右，所收的作品基本上都发表在1983年之前。那么长时间过去了，当今的科学发展日新月异，这些作品难道还不过时吗？不，《叶永烈科普全集》是一种宝贵的文化积淀。当然，具体的科学知识随时都有可能被更新。但是，光辉的科学思想永世长存，崇高的科学精神永放光芒。与此同时，叶永烈先生科普写作的激情，写作的态度，写作的功力，写作的技巧，也将会通过《叶永烈科普全集》一代又一代人地传下去，我深切盼望，我国出现更多像叶永烈这样的优秀科普作家，更期待我国多多出现超越叶永烈的新一代的优秀科普作家！我相信，这也就是四川人民出版社和四川科技出版社不遗余力地出版《叶永烈科普全集》的初衷。今天，这套煌煌巨著靓丽登场，我再次表示最衷心的祝贺！

（作者系中国科普作家协会原副理事长，中国科学院国家天文台客座研究员，上海科技教育出版社编审。）

我以作诗解节气

□ 苏 青

节气，通常是指中国农历中表示季节变迁的二十四个特定节令。我们知道，地球围绕太阳公转一周大约需要365天，也即一年。古人根据太阳一年内相距地球位置的变化以及所引起的地球表面气候的演变次序，把一年365天分成24个日段，分列在12个月中，以反映四季、气温、物候等变化情况，这就是二十四节气。

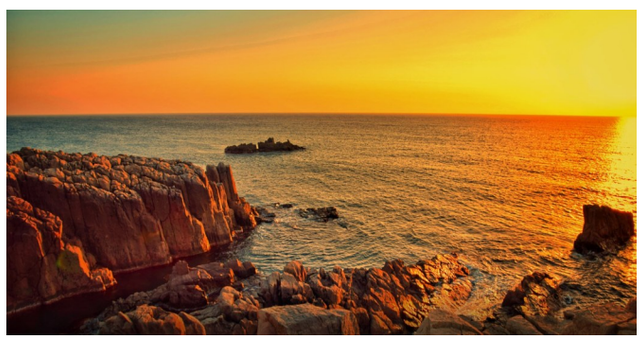
节气自中国先秦订立，自汉代完全确立，是用来指导农事活动的补充历法。自2016年第四季度始，我坚持每个节气写一首短诗，借此进一步学习、掌握相关的节气知识，收到了较好的效果。

2017年5月21日是二十四节气的第8个节气——小满，也是夏季的第二个节气，标志着炎热夏季正式开始。小满的含义是夏熟作物的籽粒开始灌浆饱满，但还未完全成熟，故曰“小满”。小满时节，稻谷麦粒灌浆，不断充实自己，开始为大满做铺垫，为丰收奠基石。人也一样，青春少年当努力学习，为成长发展蓄能充电，为成功圆满加油冲刺，以不负美好年华。有感于斯，这一天，我写的节气诗是：“谷粒饱满穗低垂，品优才高人谦卑。小满时节多灌浆，年轻好学有作为。”

二十四节气的命名反映了一年中季节更替、物候现象、气候变化三种情况。反映季节更替的有立春、春分、立夏、夏至、立秋、秋分、立冬、冬至8个节气，反映物候现象的是惊蛰、清明、小满、芒种4个节气，而反映气候变化则有雨水、谷雨、小暑、大暑、处暑、白露、寒露、霜降、小雪、大雪、小寒、大寒12个节气之多。

小暑、大暑、立秋三个节气之间的一个月，也即每年的7月中旬到8月中旬，是一年中最热的时节，民间称之为“三伏”天。2017年“三伏”期间，北京，乃至整个华北，连续十几天持续高温。白天，走在马路上，感觉树荫都是烫的，不一会就大汗淋淋；与人交谈，都感觉喘不过气来。晚上，如果不开空调，全身燥热，如卧火炉，难以入睡。在南方农村，此时正值“双抢”时节：早稻成熟待收割，必须抢时间插秧种晚稻，以保秋季稻谷丰收。我上中学时，年年这个时候都要参加学校农场的“双抢”劳动。烈日下，拼命割稻、运禾、打谷、晒谷、插秧，抢时间完成两季水稻的收、种轮替，常常是肩上、背上被晒得一层层脱皮，弯腰割稻、插秧累得腰都要断了。

如今，除了农民，还有谁能体会“三伏”天干农活的辛苦滋味？我在单位吃自助午餐，总是能看到有人随意取食，饭后把许多剩余的食物毫无吝惜地浪费掉。这些人又怎能体会到唐代诗人李绅《怜农》诗中“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”的真正意味？有感于斯，2017年7月22日大暑这天，我写下了《北京伏天有感》一诗，希望大家体恤农民、珍惜粮食：“酷暑已周旬，蒸笼罩燕京。空气热传导，华北火充盈。树密荫影烫，云浊烈日熏。蝉鸣心郁躁，风滞汗涌淋。静卧榻如炕，行走炉加薪。执笔湿纸透，谈话喘难平。农夫耕作苦，双抢谷如金。应知盘中餐，浪费如剔心。”



旭日 李振煜 摄

二十四节气分布在一年的12个月里，每月分为两段，月首叫“节”，月中叫“气”，在公历中它们的日期是相对固定的。通常，上半年的“节”在6日，“气”在21日；下半年的“节”在8日，“气”在23日，二者前后相差在一二日之间。2017年8月23日，是农历二十四节气中的第14个节气——处暑。处暑，意即出暑，表明从此走出炎热的暑天，气象意义上的秋天开始来临。处暑过后，太阳直射点不断南移，热辐射不断减弱，气温开始逐日降低。

常言道，一场秋雨一场凉。处暑前一天，京城大雨昼夜未歇，雨洗银杏叶更绿；当日，皇城浓云漫天翻滚，云扰碧湖水愈清；午后，燕京轻风高楼撩拂，风送酷暑天渐凉。夏去秋至，暑退寒进；世态炎凉，瞬息万变。看风云变幻，数节气更替，感世事无常，叹人孽不活，明自然有律，遵天道而行。处暑写诗为记，专以自警：“一场秋雨一场凉，莫与自然较短长。处暑过后观天象，日头也要矮三竿。”

（作者系中国科技馆党委书记、副馆长。）

青诗白话

古代“食谱”的演进

□ 嵇立平

史海科迹

民以食为天，我国的饮食演变到今天，都经历了什么样的变化，让我们看看不同历史阶段古人的“食谱”吧。

茹毛饮血食草木

人类早期,生存环境十分恶劣,以捕鱼打猎和采集野果填饱肚子。《墨子·辞过》：“古之民未知饮食时,素食而分处。”所谓“素食而分之”即分食草木。《礼记·礼运》：“未有火化，食草木之实,鸟兽之肉，饮其血，茹其毛。”这些记载均说明,在远古还没有火的时期,人们主要是靠吃草木之食，和未经火的鸟兽生肉以维持生命，即所谓“茹毛饮血”时代。

火带来饮食革命

古代传说，燧人氏钻木取火。火的发明，使人们懂得了用火烧制食物。《古史考》中说：“古者茹毛饮血，燧人氏钻火，始裹肉而燔之，曰炮。”“燔”、“炮”的古词意为烧烤、灸肉，焚烧。火以及后来陶器的发明，使古人告别了茹毛饮血的饮食方式，进入熟食和烹饪时代。

由“百谷”到“五谷”

周朝社会进入农业时代,粮食作物成为重要的食物，但品种繁多。成书于春秋时期的《诗经》中,记载了西周到春秋中叶的粮食，记有“麦、黍、稷、菽、稻、重、鞈、禾、粟、粱、稂、荏菽、稼、斡、谬、来牟、稌、闯、稚”等等，总称为“百谷”。后经优胜劣汰,产量低和不合口的品种渐被淘汰，只剩下我们所熟知的“黍稷稻麦菽”五谷，人们已开始以“五谷”为主食了。

“六性”肉食菜肴

古代的肉类主要来自畜牧业、狩猎和渔猎。时有“六牲”之说。六牲指牛、羊、豕、马、犬、鸡，再加上鱼就成了古代肉食的主要部分。但由于当时生产力低下，肉食的获得并不容易。《左传》中说：“肉食者鄙，未能远谋”。肉食者即指享有厚禄的官员，因为只有他们才能经常吃到肉。《孟子》中说：“鸡豚狗彘之畜，无失其时，七十者可以食肉矣。”让每个人在70岁时能吃上肉成为孟子的理想，可见当时肉食的珍贵。

“丝绸之路”引进域外食品

秦汉时期与外域的交流日益频繁，引进了繁多的食物品种。张骞出使西域后，通过丝绸之路引进的食品有石榴、葡萄、胡桃、西瓜等水果，黄瓜、菠菜、胡萝卜、芹菜、扁豆、大葱等蔬菜，丰富了我们的饮食文化。被誉为“中国第五大发明”的豆腐也在此时被端上饭桌。另外，我现在常用的酱油、豉、醋等也都是这个时期产生的。

清宫满汉全席筵的菜肴至少108品

“烹饪王国”的鼎盛期

宋代商业发达，城市繁荣，饮食文化也随之发展到一个高峰。在《清明上河图》《东京梦华录》等名画名著中，就描绘了市井坊间数以百计的酒楼饭铺和饮食。明清是宋元饮食文化的继续和发展，同时又混入满蒙的特点，饮食结构和烹饪方式也有了很大改进，仅在《金瓶梅》《红楼梦》等小说中，描绘的佳肴美味就有数百种之多。清代宫廷的“满汉全席”更是集食材和烹饪技术的巅峰之作。至此，中国成为名副其实的美食大国。