

莫让狂欢变焦虑

2012年的全国高考最后一科交卷铃声已经响起,全国大部分地区也已考完全部科目。恭喜又一届的同学们跨过高考这道坎儿。从考场出来以后,众多考生迫不及待地投入到了考后狂欢当中,是要去购物、旅行、谈恋爱还是把所有书本习题都扔掉,全班K歌聚餐大醉一回?

高考结束后最想做什么?新浪微博里不到一周就有近60万人关注这一话题。关于此话题的一项投票显示,大家最想做的是,旅行、睡到昏天黑地和K歌排名占据前三位。大家纷纷留言计划着假期,“我要看NBA、欧洲杯、看奥运会!”

“我要一觉睡到自然醒!”“我要去海南!”……大家的放松方式可谓五花八门,各有各的心愿与谋划。

高考过后,是考生们宝贵的人生快乐假期,压抑太久的青春需要释放,墨守闭塞的心灵需要宣泄。放松本身无可厚非,但也要警惕放松不当的后遗症。每年高考结束后到成绩公布前的这段时间,不少考生因为压力过大或者过于放松而“崩溃”,出现抑郁、自闭、肠胃不适等症状……高考,毕竟只是人生当中的一段学习经历,过犹不及的狂欢只能是对青春的另一重消耗。

专注做小吃 重在传文化

■本报实习生 贡晓雨

麻酱火烧、螺丝转儿、一品酥、松肉、炸糕、奶酪、豌豆黄、麻团、翡翠豆腐……光看着这些名字,就让人不禁咽口水,谁要是全都做得出来,那可是不简单的小吃专家了。目前在北京西城职业学校任教北京小吃课程的杜振扬,不仅会做以上提到的各种小吃,光数他要教授的小吃种类就有120种,据说他本人会做170种以上的北京特色小吃。

杜振扬的小吃班位于北京市西城区人力资源和社会保障局职业技术校内,是为待业人员免费开办的公益性培训。这个小吃班开办于2011年3月,到现在已经有600多位学员拿到了结业证,去年就有学员开起了自己的小吃店,听说生意还挺不错。班主任卢媛对《中国科学报》记者谈起班里学员的业绩,语调很是轻松愉快。

“1斤面,7两水,10克盐,一年四季用温水……”一位女学员一边和面,一边念叨,好像对面团施咒语一样记着原料的搭配。

“这是刘海燕女士,前段时间刚做完一个手术,恢复了一个月就来上课了。她现在在和门钉肉饼的面呢。”杜振扬边介绍着学员,不时回答旁边人对配料的疑问。他直呼学员们为先生、女士,处处透着温和、恭谦的劲头。

小吃背后的故事

“咱老北京的传统小吃大都有历史故事,这就是传统文化,您要是一边吃着小吃,一边听摸这里头的故事,哎,有趣着呢!”关于小吃的故事,杜振扬津津乐道。

螺丝转儿是以前胡同里烧饼铺子卖的一种小吃,把面和作料揉在一起,拧成螺丝样儿,放在吊炉里烤熟。卖剩下的就都处理给大酒缸,什么是大酒缸?就是社会上下层人买酒的小铺子,在大酒缸上加个盖子当桌面,客人围着酒缸喝酒吃小菜。因为大多数大酒缸不动火,就有些现成的酒菜。螺丝转儿烤硬了,既是嚼嚼脆的现菜,也是粮食,很受欢迎,它在老北京人里有了个昵称叫“干蹦儿”,很便宜。这种地方只有骆驼祥子和小福子她爸这样的人光顾,光喝酒不行啊,需要点零嘴儿下酒,这种人不可能到小酒馆里坐下点个小菜,就买个烧饼啥的就着。这么着大酒缸里的螺丝转儿就在穷人里头流行开啦。像祁瑞宣这样穿长袍的人是不会在大酒缸吃螺丝转儿的。

杜振扬不仅讲小吃的历史,还拿老舍作品里的人物举例,对号入座,妙趣横生。

肉末烧饼又叫圆梦烧饼,传说慈禧太后有一天打盹儿,梦见一块夹肉饼,尝了口齿生香,就命后厨做出来,御膳房的师傅们就研制出了一种中空的烧饼,塞上肉,慈禧太后一尝,果然跟梦见的味道一样,赐名圆梦烧饼。



▲杜振扬说京味儿小吃
▶杜振扬教抻片儿



至于传说的真实程度已经无从考证,不论怎样,它们都给流传到现在仍然受到食客追捧的小吃增添了魅力。

捂着技术不传人,那是封建

杜振扬生长于小吃世家,他的姥姥、姥爷就做得一手传统的北京小吃,品种花样繁多。从小热爱小吃文化的杜振扬,不满足于习得的小吃手艺,大学毕业后曾到各家有名的小吃店打工,不计报酬,偷学手艺。

做小吃和其他技艺一样,很多师傅是不传外人的,即使收了徒弟,到关键步骤还得留一手。杜振扬只能用巧法量出师傅们的配料用量:自己早点进店里为师傅们称好小吃配料,下班了再称一下剩下的重量,这样用多少盐、糖就心中有数,做出来的小吃和师傅们的分毫不差了。

杜振扬深知偷师的辛苦与不易,在他的培训班上,所有的配料,精确到克,他都一五一十地讲给大家。学员们边动手操作,杜振扬边讲述小吃的来历。

“杜老师把所有的原材料配比毫无保留地告诉我们,需要注意的油温、火候还反复强调,非常耐心细致。”一位学员对记者说。

孔子之所以流芳百世,被大家纪念,因为他著书立说,留下了灿烂的儒家文化。金庸武侠小说里很多大侠的独门武功,都在其死后被一个人意外拾得,如果这秘籍没被发现呢?谁会记得有一位武功高强的侠客存在?

如果我们的制作工艺还停留在不传外人、固步自封的阶段,那恐怕以后很多小吃要绝迹了,只有把手艺传给大家,会做的人越多,这门技术才能长久地流传下去。杜振扬毫不掩饰对小吃未来的担忧,身体力行地推广这门技术,期盼着小吃文化别在现代人手里消失。

做精做细,小吃上得了大台面

杜振扬的小吃班里,操作台上摆着两台秤,一台称面粉、水等重量级原材料的普通电子秤,一台称盐、花椒等小份量原料的小号电子秤。每一种小吃制作前,杜振扬都把精确的配料克数告诉大家,学员们按图索骥,想做出正宗的小

吃口味都难。

杜振扬解释说,原来师傅带徒弟都告诉他,这个一把,那个一撮。徒弟做出来的和师傅做出来的味道就是两码事,手的大小不一样,做的过程随意性也太大。他教学员们都得严格称量配料后再下手,这样才能保证味道的统一,人们才能认这种食物的味道。要想把小吃做大了打出名号,不先做精做细是不行的。

作家陈援在谈到杜振扬时,表达了对他的敬佩:“凭着杜振扬的手艺,自个儿开家店,生意肯定不差,但是他情愿待在这培训班里为大家讲解小吃做法,就是让更多的人学会做它,不能让以后的人吃不上这么多的小吃。杜振扬对食文化负责的态度就很值得社会的关注。”

陈援亦从历史文化的角度,讲出了北京的特色饮食体现出的包容和厚德:蒙古地区的涮羊肉,广州的炸糕,四川的凉粉……传入北京后都统统被接受为当地美食,涮羊肉、奶油炸糕、萨其马都已经成为北京名吃,人们也认可了这些作为北京的特色饮食。对饮食文化的了解过程,就是对北京这座古老都城的厚重品行的体会过程。

文化论坛

『娲皇遗骨』与哈利波特的『飞天扫帚』

■卢狄秋

近日,23位考古、历史、神话、民俗专家考察人祖山后形成共识,日前在山西吉县县祖山娲皇宫女娲塑像下发现的“皇帝遗骨”,可能属于传说中史前“三皇时代”的“娲皇”遗骨。

从报道中可知,本次考察人祖山的专家不仅人数众、学科全,而且层次高,按理说所得出的结论应该有足够的权威性。不过,细看专家组提出的证据链,却又令人匪夷所思。

专家们给出了四个证据:一是北大C14同位素测年证明所发现的成人头骨为6200年前遗骨;二是娲皇宫曾发现明代墨书题记称遗骨为“皇帝遗骨”;三是娲皇宫发现最早祭祀女娲的考古遗迹;四是专家认为女娲并非独指一人,而是氏族首领的名称,由一代又一代女娲产生。由此,专家们得出结论,这个头骨可能是某代或末代娲皇遗骨。

老实说,这样的逻辑推断,连笔者这样的外行人都不敢轻易给出。原因很简单,所谓的“三皇”、“五帝”,迄今为止依然都是神话和传说,历史和考古学界尚无法证明其为历史上真实存在的某个具体的人。因此,专家们宣称发现娲皇遗骨,岂不是和有人声称找到了现代科幻小说中哈利波特的那把“飞天扫帚”一样荒唐不经吗?

再说了,正如北大考古学系刘绪教授所言,在中国,考古发现的新石器时代的人骨很多,专家们又凭什么把这个头骨和女娲联系起来呢?至于明朝墨书记载,那至多能证明明朝时期的墨书作者有着和今人一样的联想和推测而已,根本不能算作是“娲皇遗骨”的证据。

那么,明知证据缺乏说服力,结论又漏洞百出,为什么本该恪守科学精神的专家学者们会得出如此不负责任的共识呢?这不能不令人想起另一则新闻:据《山西经济日报》2011年10月26日报道,山西吉县与当地煤炭企业达成协议,由该煤老板投资7.8亿元开发人祖山风景区,“倾力打造中华人祖文明第一山”。或许,众专家关于“娲皇遗骨”的共识,原本不过是当地旅游经济大戏所搭建的文化之台而已。



非遗工作从保护走向推广

中国非物质文化遗产推广工程在京启动

本报讯(记者 李芸)6月11日,中国非物质文化遗产推广工程启动仪式在北京大学举行。该工程由北京大学牵头,两岸四地多所著名高校教育机构共同推动。

6月9日,中国“最年轻”的法定节日——非物质文化遗产日度过了它的第7个纪念日。“这7年来,中国非物质文化遗产(以下简称非遗)工作取得了长足的进步,一大表现是过去民众对‘非遗’这个词不太全,如今民众基本能了解其意义、支持其工作了。”中国艺术研究院原党委书记、中国非物质文化遗产保护中心常务副主任张庆善说。

启动仪式新闻发言人、北京大学文化资源研究中心主任龚鹏程介绍,中国作为世界非遗大国,联合国教科文组织公布的232项《人类口头和非物质文化遗产代表作名录》,中国29项列入;

27项《急需保护的非物质文化遗产名录》,中国7项列入。

当前中国的非遗工作,在国家政策推动下,各方面成果显著,影响很大,保护体系初步形成。但仍存在诸多问题,如普通民众对许多非遗项目认识不清,代表性项目保护推广深入程度不够,基层保护工作队伍亟待提高,社会保护推广力量整合不够,非遗教育传承体系有待加强,尤其是青少年缺乏了解认识的机会等等。

文化部副部长王文章在2011年指出,“十二五”期间,将以“保护为主、抢救第一、合理利用、传承发展”的指导方针,继续推进非遗的科学保护、传承和发展。龚鹏程说:“非遗工作过去以前8个字的指导方针为主,在以后的工作中,推广将唱重头戏。因此,结合大学的学术资

重庆市科协向山区儿童送书籍

6月12日,满载着重庆市科协干部职工爱心和祝福的2000册崭新的《新华字典》和一批科普书籍、学习用品送到了巫山县边远贫困山区孩子们手中。

重庆市科协为贯彻落实中央关于“顺民意、解民忧、惠民生”的指示精神,在机关和直属企事业单位全体干部职工中开展了为农村贫困中小学生募集《新华字典》、科普书籍和学习用品的活动,一周时间就募集到《新华字典》2000册,《课堂内外》、《智慧数学》、《世界儿童》等各类科普书籍500余册及学习用品300套,共计6万多元。图为巫山县师范学校附小的孩子们接过爱心字典和学习用品。(舒抒 杨清波摄影报道)

重庆市科协为深入贯彻落实中央关于“顺民意、解民忧、惠民生”的指示精神,在机关和直属企事业单位全体干部职工中开展了为农村贫困中小学生募集《新华字典》、科普书籍和学习用品的活动,一周时间就募集到《新华字典》2000册,《课堂内外》、《智慧数学》、《世界儿童》等各类科普书籍500余册及学习用品300套,共计6万多元。图为巫山县师范学校附小的孩子们接过爱心字典和学习用品。(舒抒 杨清波摄影报道)

文化资讯

国图上演非遗大戏

本报讯 日前,由文化部主办,国家图书馆、中国非物质文化遗产保护中心承办的“中国非物质文化遗产保护讲座周”、“中国非物质文化遗产典籍记忆系列展”在国图开幕。

围绕今年文化遗产日“活态传承,重在落实”的主题,文化部于6月9日至18日在国图连续举办10场专题讲座,邀请10名在非物质文化遗产保护领域具有影响力的专家,向公众全面介绍我国非物质文化遗产保护的总体情况。

国图馆长周和平首讲《加强非物质文化遗产保护,建设中华民族共有精神家园》,全面介绍近年来我国非物质文化遗产保护的工作实践及其成效。中国社会科学院荣誉学部委员刘魁立主讲的《中国人眼中的外国非物质文化遗产》,中国艺术研究院音乐研究所所长田青主讲的《找回祖先的声音——中国民歌与非物质文化遗产保护》等讲座将系统介绍民间文学、传统音乐、传统舞蹈、传统戏剧等非物质文化遗产及其保护知识。

与此同时,“中国非物质文化遗产典籍记忆系列展”也在国图举办,内容包括“中国传统技艺展”、“中国传统建筑营造技艺展”两个专题展。该展览将展出至7月8日,面向社会公众免费开放。(李芸)

“中美儿童文学高端论坛”举行

本报讯 近日,“中美儿童文学高端论坛”在青岛举行。该论坛由中国海洋大学和美国得克萨斯A&M大学联合主办,邀请中、美两国20余位知名儿童文学学者共同探讨儿童文学发展之路。

本次论坛旨在为中美两国的知名儿童文学学者提供一个学术交流的平台,促进儿童文学领域有学术深度的对话,推动学者之间的国际层面的合作与交流。

与会学者表示,在中国儿童文学的历史发展进程中,此届“中美儿童文学高端论坛”得风气之先,是中国儿童文学国际间学术交流研讨的一件大事。

中国海洋大学副校长董双林、得克萨斯A&M大学副教务长帕米拉·马修斯教授、青岛市教育局副局长周书、南开大学纳大学教授米雪儿·马丁、上海师范大学教授梅子涵分别在开幕式上致辞。(廖洋 呼双双)

马思聪诞辰100周年学术思想论坛在穗举行

本报讯 近日,为纪念马思聪先生对中国现代音乐的贡献,作为庆祝华南理工大学60华诞系列活动之一,华南理工大学联合广东省文学艺术界联合会、中共海丰县委、海丰县人民政府、中央音乐学院共同在该校星海音乐厅举行了“纪念马思聪先生诞辰100周年学术思想论坛暨作品音乐会”。

马思聪是我国著名小提琴家、作曲家、音乐教育家,广东省文联巡视员廖晖表示:“我们这一代是唱着马思聪《中国少年先锋队队歌》长大的一代,是在他的音乐滋养下长大的一代。”

作为一个“琴声响遍全国的音乐家”,1962年1月,时任中央音乐学院院长的马思聪故地重游,在华南工学院(华南理工大学前身)体育馆举办独奏音乐会,每奏完一曲都博得热烈掌声。最后在听众要求下,小提琴家又演奏了《小夜曲》和自己的名作《思乡曲》。

当日,华工在星海音乐厅举办了音乐会,表演及演奏了马思聪的合唱、交响乐、小提琴、钢琴等多种形式的作品。(李洁尉 祝和平)

少林寺塔林保护工程启动

本报讯 6月9日,少林寺塔林保护工程启动仪式在河南少林寺塔林前广场举行。作为我国现存的古塔数量最多、规模最大、连续建塔时间最长的塔群,此次修缮保护将确保塔林得到有效保护和长久保存。

少林寺塔林是综合研究中国建筑发展史、雕刻艺术发展史和宗教发展史的珍贵实物资料宝库,具有极高的历史价值和科研价值。从1959年起,文物部门数次对塔林进行维护和修缮。

据悉,塔林中一级残损古塔45座,二级残损古塔140座,三级残损古塔41座,四级残损古塔2座,其余古塔大多保存较好。

此次少林寺塔林修缮,将首先选择塔林内破坏最为严重、文物价值最高的10座古塔,根据新时期“保护为主、抢救第一、合理利用、加强管理”的文物工作方针,率先进行保护维修,其余一、二级残损古塔将在“十二五”期间对其实施维修。(史俊庭)

科学普及出版社
中国科学技术出版社
“卓越科学家的工作与创新方法系列研究”丛书