



明代学者吕坤的治学之道

□ 王晓兵



在中国古代，入祀孔庙的先贤先儒有100多位，明代学者吕坤便是其中之一。吕坤（1536—1618年），字叔简，自号抱独居士，明代文学家、思想家、教育家。吕坤潜心向学，学识渊博，一生著作颇丰，主要作品有《实政录》《去伪斋集》等10余种。其中《呻吟语》成书于明万历二十一年（1593年），是吕坤呕心沥血30年而写成的一部语录体著作。“呻吟，病声也。呻吟语，病时疾痛语也”，以“呻吟”来警示世人。吕坤在治学方面的主张集中体现在《呻吟语·问学》篇中，今天读来仍大有裨益。

学贵有择。吕坤主张读书治学要有所选择，要读好书。他在《呻吟语·问学》篇中称：“学者欲以有限之目力，而欲究其涯涘；以卤莽之心思，而欲探其蕴奥，岂不难哉？故学贵有择。讲学人不必另寻题目，只将四书六经发明得圣贤之道精尽有心得。此心默契千古，便是真正学问。”学者想要以有限的目力，学完浩如烟海的书籍，是不可能的，因此读书需要有所选择，要去粗取精。吕坤又进一步讲道，“道理书尽读，事务书多读，文章书少读，闲杂书休读，邪妄书焚之可也”。作为儒家学者，吕坤主张尽弃闲杂、邪妄之书，也体现了他“学贵有择”的治学观点。

治学需要专一、专精。要根据自己的优势，专精于学问的某一个方面，加以发扬，形成专长。吕坤云：“学问之道，便是正也，怕杂。不一则不真，不真则不精。入万景之山，处处堪游，我原要到一处，只休乱了脚；入万花之谷，朵朵堪观，我原要折一枝，只休花了眼。”他认为，不专不精，则会混杂不堪，令人眼花缭乱，只能得其皮毛，因此只有“工一家者，有独诣之语”，只钻研一门学问或技术，才会有独特的造诣。

学贵无息。做学问需驰而不息，吕坤认为“圣学在无息，圣心曰不已”，圣人的学问在于不间断，圣人的思想在于不停止。“一率作，则觉有意味，日浓日艳，虽难事，不至成功不休；一间断，则渐觉疏离，日畏日怯，虽易事，再使继续甚难”，其意为，研习学问，应尽心竭力地去做，这样就会觉得有意味，兴趣会日益浓厚，虽然是难事，不到成功不休止；而一间断就会渐觉疏远，信心会日益减退而增加畏怯情绪，即便是容易的事，再继续下去也很困难。读书治学在于不间断、不停息。“一息一已，难接难起，此学者之大惧也”，一间断停止，就很难接续起来，这是学者所惧怕的事情。《呻吟语·问学》篇中还提到，有些学者读书，失意时便奋发，要如何如何学，等奋发数日，或因倦怠劳累，或因为俗务应酬，便“且歇下一时，明日再做”，就这样被“且、却二字循环过了一生”，很难有所建树，终成“白首竟成浩叹”。对此现象吕坤深有感慨，他认为，读书人若“果能一旦奋发有为，鼓舞不倦，除却进德是毙而后已工夫，其余事业，不过五年七年，无不成就之理”。他引用《诗经》说：“日就月将，学有缉熙于光明。”意为日日有所成就，月月有所进步，不断地学习，以至于达到光明的境地。人只有持之以恒地学习，日积月累，才能达到圣人的境界。

治学还应无躁心，循序渐进，从容以俟之。“为学第一工夫，要降得浮躁之气定”。吕坤举例说：“冰见烈火，吾知其易易也，然而以织炭锻坚火，必舒徐而后尽；尽为寒水，又必待舒徐而后温；温为沸汤，又必待舒徐而后竭。夫学岂有速化之理哉？”治学需不急不慢、不躁不乱，要循序渐进，不能急于求成。

学贵在问。吕坤提倡治学重在

“问”，若“耻于问人，聪明只自己出，不知怎么叫做学者”。吕坤云：“扶持资质，全在‘学问’，任是天才近圣，少此二字不得。”提高天资品格，全在于学问，任凭天资接近圣人的人，少了“学问”二字，也得不到结果。吕坤接着指出，“学问二字原自外面得来。盖学问之理，虽全于吾心，而学问之事，则皆古今名物，人人而学，事事而问，攒零合整，融化贯串，然后此心与道方淡治畅快”。他认为，“学问”二字不可分，不管什么人都要去学习，不管什么事都要去请教，然后才能使内心与思想学说融会贯通，“学者不长进，病根只在护短。闻一善言，不知不肯问；理有所疑，对人不肯问，恐人笑己之不知也”。吕坤明确阐发自己的观点：孔子都能不耻下问，颜渊“以能问不能”，圣人都能做到这般，普通人又何必这般护短，殊不知“一笑之耻，而终身之笑顾不耻乎？”

“学必相讲而后明，讲必相直而后尽。”吕坤倡导治学不仅要多问，还必须互相讲述、质疑辩论，然后才能弄清是非。他说，“孔门师友不厌穷问极言，不相然诺承顺，所谓审问明辨也”。孔门师友不厌其烦地询问讨论，相互之间从不敷衍顺从，这样才能使道理更加明白。因此，研究学问必须这样才有收获。

学贵体认。吕坤云，“君子贵体认”，主张治学关键要学会体认。何谓“体认”？吕坤以吃树上胡桃为例来说明“体认”：“这树上胡桃，连皮吞之，不可谓之不吃，不知此果须去厚肉皮，不则麻口；再去硬骨皮，不则损牙；再去瓤上粗皮，不则涩舌；再去薄皮内萌皮，不则欠细腻。如是而渍以蜜，煎以糖，始为尽美”，“如此体认，始为精义入神；如此工夫，始为义精仁熟”。他用活泼生动的语言形象地解释了“体认”的内涵，讲

面条就出锅了。

我家的习惯是头天晚上取出芝麻叶，放在开水中浸泡。到第二天清洗的时候，原本黑黢黢皱巴巴的芝麻叶，已经完全舒展开了筋骨，像正在休息的鱼儿，平稳地静静地躺在水中。等清洗干净，把水分挤干，再放入葱花，然后用盐和小磨油腌半小时，待面条煮到八成熟时倒入锅中，几分钟后就做好了。盛入碗里，热气腾腾的面条汤泛着芝麻叶渗出的微黄，黑褐色的芝麻叶点缀其中，特有的缕缕清香在鼻尖萦绕，吃上一口柔软爽滑，唇齿间尽是清香，幸福感和满足感瞬间从头到脚传遍全身。

芝麻叶好吃，但打芝麻叶的过程比较辛苦。过去大集体的时候，打芝麻叶必须是生产队组织。一般到了芝麻结顶的时候就该打叶子了，打得太早影响芝麻收成，打得太晚叶子就长老了嚼不烂，要是按部位划分，中间的叶子最好吃。

那时候每年到了季节，社员们都会提前准备好几个箩头，等队长敲响钟声，男女老少争先恐后钻进一人多高、密不透风、奇热无比的芝麻地，四散开来寻找中意的目标。一时间，地里到处都响起了咋咋的采摘声，包括各个角落也是此起彼伏，尤其是身手麻利的妇女们双手不停上下翻动，打一把就扔到地上的箩头里，一会工夫箩头就装满了，再摞得瓷瓷实实，放在肩上扛到地头。人们顾不上休息片刻，也不管汗流浹背，只是用袖子擦一把头上流下的汗水，就继续劳动，唯恐打得少了不够吃，一直到芝麻地变得透亮了才满载而归。此时的芝麻已经被拔掉丰满的“羽毛”，直直地密密麻麻地挺立在田间，每一株背负着几十个饱满的矩圆形的果实，等过几天成熟后供人们收割。从芝麻地里出来，每个人的衣服都被叶子蹭得乌黑，脸上也是斑斑点点，满手黏黏糊糊洗不干净，只能等回到了家再慢慢搓掉。

打芝麻叶只是第一步，运到家里还得放锅里炸（煮）。家庭主妇们燃起灶火，添一大锅水，让孩子们拉

动风箱，自己倒出芝麻叶，挑出里边夹杂的枯叶碎屑，等水烧开就倒进滚烫的锅里，大约十来分钟就“炸”好了。中间要用大柴篱用力翻炒几次，使其均匀熟透，然后捞入筛子里控水，放凉后均匀撒在打麦场上或房顶上，有的还在院子里支个架子，棚上面是用高粱秆编制的箔，在上面摊上一层芝麻叶，不能重叠也不能叠压。过两天芝麻叶晒干了，像一条条蒸熟的虾一样，蜷缩着身躯，弯弯扭扭，便捡拾起来贮存。有的年份芝麻种得多，芝麻叶就打得多，需要炸上好几锅。正常情况下，每年都要炸两三锅。

说起来，贮存芝麻叶也有讲究，不能用筐，也不能用袋子。最好是把采来的荷叶或者是桐叶、麻叶，一片一片地重叠着铺在柯篓里，把干芝麻叶倒进去包起来，用细麻绳等网成灯笼状，挂在高高的房梁上或者是房檐下。等到想吃的时候，先把干芝麻叶浸在开水里泡开，然后放在凉水里淘洗拧干，这样不仅可以洗掉灰尘，还可以去除苦涩味。

现在的生活条件好了，寻常人家都能吃上大鱼大肉，但有些人依旧忘不了芝麻叶面条，尤其是像我这样“怀旧”的人，隔几天不吃就想。还是真的，自从吃过芝麻叶面条，几十年都不会忘记它的味道，吸髓知味。

曾经听过一个真实的故事：台湾同胞回大陆探亲之初，有人从老家南阳带了一小包芝麻叶返台，开同乡会时做了一大锅芝麻叶面条，由于人多每人只能分小半碗，大家端到手就迫不及待地往嘴里扒拉，不少人吃着哭着，哭着吃着，一时间，房间里弥漫着浓浓的思乡情愫。我觉得，他们吃到的不仅仅是几口芝麻叶面条，更是那个萦绕在游子心中久违的乡愁，是心中那个挥之不去的家的味道。



在福建省革命历史纪念馆里，陈列着一门从陈埭镇丁氏宗祠运来的火炮，用以纪念中国近代军工科技先驱丁拱辰。鸦片战争前后，外敌入侵愈演愈烈，民族危机日趋深重，为了救亡图存，一些爱国知识分子通过刻苦自学，摸索实践，走上了以科技革新重振中华的道路，丁拱辰、李善兰、徐寿、华蘅芳、徐建寅等正是其中的佼佼者。丁拱辰是中国近代第一个系统地研究制造西式火炮的人，他的火炮发明，对巩固国防、抵御外敌，曾起过一定的作用。他对近代军工科技的认识，比洋务运动早20多年，是我国近代军工科技的先驱。

虽处草泽之中，常怀报国之志

丁拱辰，字淑原，号星南，于1800年出生于福建省泉州府晋江县陈埭乡一个贫穷的回族家庭，其始祖赛典赤·赡思丁曾任元朝平章政事。丁拱辰出生时，家道已经破落，靠父亲丁宗璧在外漂泊游商勉强维持生计。11岁时，丁拱辰因贫困而辍学。他少有大志，在耕田、砍柴之余，仍然奋力攻读，学习于“负薪挂角之时”“田间牛背”之上。到他17岁时，家境渐渐好转，父亲把他带到浙东经商；20岁时，又改从叔父丁杜贤到广东经商。走南闯北之余，他仍然矢志向学，“尤喜天文、算学”。他家有一台中国古代天文仪器——璇玑玉衡，他将其取来拆解，细细悟解原理，大胆加以发挥，改制成一座能同时测量时间与距离的“象限全周仪”，使用起来竟然非常精确。就是这个小小的发明，激发了丁拱辰日后研发火炮的兴趣与信心。

泉州，是中国历史上对外贸易的重要港口。32岁时，丁拱辰随远航船舶出海经商，先后到达菲律宾的吕宋岛和波斯、阿拉伯等地。他目睹了殖民者的种种罪行与殖民地人民的悲惨遭遇，同时又震惊于西方科技之发达。彼时，中国正在西方列强的鸦片倾销下苦苦挣扎，丁拱辰想起国人正在遭受的苦难，痛恨列强“耗财伤人，日复一日”，眼见英国侵略者凭借着火炮的厉害横行霸道，丁拱辰虽“处草泽之中，常怀报国之志”，他认为要保国御敌，首先就是解决中国缺少火炮技术的问题。为此，他放弃了“持筹握算，辄操奇赢”的经商行当，全心全意致力于火炮的研究。每到一地，他总要想方设法考察各式火炮、弹药，耗费重金以求近身观察、操作、演练，认真学习，详加研究。

研发火炮技术，积极投身反侵略斗争

1840年，鸦片战争爆发。丁拱辰眼见国家备受欺凌，痛感“现值夷虏悖逆，特其炮火，滋扰海疆，生志切同仇”，忧心如焚，毅然归国。多年来在殖民地的见闻让他认识到，先有利器在手，才能抗击外敌。他夜以继日地把历年研究火炮的丰硕成果整理出来，编著为《演炮图说》一书，又罄资竭囊，耗尽家财，所费不下千金，将此书刊刻出来，交呈朝廷。《演炮图说》产生于反侵略战争的炮火之中，是我国第一部介绍并研究近代武器装备的专著，对于此书的写作目的，丁拱辰定义为四个字——“防患之作”，可见他对国家的一片忠诚之心。

《演炮图说》急国之需，很快得到了朝廷的嘉奖，并特令请逆将军奕山带领丁拱辰等技术专家，督办开台铸炮事宜。广东富绅潘仕成闻讯，又设法从海外买来一批火炮弹药，以供拆解研究。在试造的过程中，丁拱辰与团练壮勇一起亲身验炮。经过将研究探索与火炮制造实践的紧密结合，终于取得了成功，丁拱辰所督造的火炮，威力比较强劲，命中率高，安全性好，灵活坚固，操作便捷，覆盖1000斤至8000斤的各种型号，能随时调整射击角度和方位，在当时是一种比较先进的新型火炮。丁拱辰一边朝夕不倦地训练炮手，一边将刊印出的大量简明的演炮说明，悬于炮台之上，帮助新炮手快速学会炮台。

由于丁拱辰所督造的火炮，能在反侵略战争中杀敌立功，他被朝廷称赞“矢志同仇，留心时务，可嘉之至”。一时之间，朝廷有志有识之臣人人传读《演炮图说》，林则徐在读此书后，兴奋不已，急盼与丁拱辰“面谈细展，方觉快心”。《演炮图说》不仅总结了丁拱辰多年来

中国近代军工科技先驱丁拱辰

□ 邓田田



在火炮的设计铸造、演练实操、炮台筑筑、火药和合等方面的研究成果，而且对于西方各国的先进技术，如英法美等国的战舰、巨轮、火车等都列图加以介绍，为中国打开了一扇观察世界的窗口。

丁拱辰所设计之火炮，于西式炮法之外，多有独特发明。例如滑车吊架，大型火炮若要转动炮身，原需数十人推抬，又需木棍撬转。使用这种滑车吊架后，只需数人，便能自由灵活地转动炮身，迅速改变射击方向；又如泥模铸弹之法，当时西方铸弹往往以两瓣模具拼合铸成，弹身必露线痕，不光滑，影响射程。丁拱辰设计出一种弹性泥模，注蜡灌铸，所铸炮弹光滑无痕，能飞射更长的距离；此外，丁拱辰还发明了通心弹，不仅省料，而且比西洋炮弹重量更轻，射程更远。通心弹内部放置铁铗，爆炸时铁铗四散飞射，具有更强的杀伤力。

中国近代军事科技的开拓者

1849年，应朝廷大臣之聘，丁拱辰携侄儿丁金安到广西桂林督造火炮，共铸造轻重火炮106门，又造有火药、火箭、火喷筒、抬枪、火枪等火器，皆制作精良。当时，由于毗邻海疆，闽粤等地都有人略知西洋巧制技艺，不少都只为了“徒供耳目之悦”，或求获资财。而丁拱辰认为，学习西洋技艺，首要的是学习那些能防戍卫国的先进科技，如果人人潜心于此，蔚然成风，日日研求，那么“日讲则日精，日求则日巧”，又何愁国家不能强大。

出于反侵略的爱国目的，丁拱辰于繁忙的督造工作之余，总结造炮实践中的经验，加以新的研究探索成果，反复修改，数易其稿，又写成《演炮图说后编》2卷64篇，附图81幅，详细论述制炮、铸弹、配火药等方面的最新技术。嗣后他又写成《西洋军火图编》6卷12万字，附图150幅。丁拱辰不仅在火炮科技上著作丰富，而且在练兵方法和实战技术上，也有不少著述，如《西洋养兵习武》《助胆良方》等，这些都有很强的实战指导作用。

丁拱辰是19世纪为中国引进国外先进军工科技的先驱。为了反击帝国主义的侵略，他心怀报国之志，自学成才，殚精竭虑地研究火炮技术，冒着生命危险一次次亲身活动于火炮实验现场，为我国近代军工科技作出了贡献，展现了强烈的爱国精神。

芝麻叶面条

□ 朱硕民



在河南诸多的面条当中，哪种面条历史最悠久，吃的人最多？我曾经询问过不同省份的一些外地朋友，他们概不知也。即使是河南本地的年轻人，很多也说不出个子丑寅卯。如果让我说个答案，非芝麻叶面条莫属。

每年一到夏天，如果你在河南行走，无论是平原也好，岭坡地也行，到处都能看到一片一片的芝麻地。早些年我经常出差，坐汽车乘火车，那翠绿的成片地开着洁白鲜花的芝麻，像风景画一样不断地从窗外掠过。这般特色鲜明的田园风光，在炎热的夏季里，在闷热的车子里，总给人一种清凉遍体、心旷神怡的感觉。到了三伏天，芝麻开花节节高，浓郁的花香随风飘过玉米地、豆子地、红薯地，

让每个从附近走过的人都能闻到一股股独特的香气，忍不住大口吸入，沁人心脾。

我从小吃芝麻叶面条长大，感觉好吃无比，是天下难得的美味，只要吃过一次，就想吃第二次第三次，每一口都能感受到味蕾的愉悦，吃完之后还留有余韵，让人回味无穷。说到这里，就不得不佩服我们的祖先，他们凭借在生产生活中积累的经验教训，就能从许多种植物的叶子中，挑选出有绵绵香气的芝麻叶食用，真是充满智慧。据《本草纲目》记载，芝麻叶性平味甘，具有滋养肝肾、清除内热的作用。天长日久，知道的人和吃过芝麻叶的人逐渐多起来，慢慢成为一种特色美食，甚至成为一种文化现象。

当然，要说河南人爱吃芝麻叶面条，也是个大体的事情，并不是所有的河南人都爱吃，因为有的地方不吃芝麻叶，从古到今从来没有人吃过，比如与晋陕交界的豫西。有个三伏天的周末，我正在地里打芝麻叶，路上有几个骑电动车者停下来张望，并问要芝麻叶干啥。当我说出用途时，他们完全是一副不可思议的眼神，芝麻叶能吃？好像是欺骗了他们似的。周一上班当笑话讲给同事听，他们也一脸茫然，没听说芝麻叶能吃呀？

河南地域广阔，芝麻叶面条有多种不同的做法。比如在豫南一些地方，人们在地里干完农活，回家途中路过芝麻地，就顺手掐一把芝麻叶，边走边揉，直至揉碎，揉出翠绿的汁水，等到家放进清水里泡上一会儿，就直接丢进面条锅里，煮熟了也是软糯可口，吃着也不错。因此就有了一句顺口溜“芝麻叶揉三遍，拿肉也不换”。

豫中平原的乡间，还把芝麻叶做成浆面条，别有一番风味。做浆面条要提前准备好酸中带香的浆水，闻起来犹如醇厚绵长的老酒，做饭时倒进铁锅里，再加入适量的清水烧开，先将面条抖开放进去，再把腌好的芝麻叶丢入锅里煮一会儿，香甜泛酸的浆