

闲庭信步



抢手的五角丛书

□姜晓平

最近,我在家里整理书柜时发现了十几本小巧玲珑的图书,如手掌般大小,随手抽出几本,《生活的艺术》《人性的弱点》《世界49大谜》《一个女大学生的手记》,是五角丛书系列,基本上都是1986年至1988年期间出版的,每本定价只有5毛钱,字数倒也不少,有的6万多字,有的8万多字。

真的非常感谢上海文化出版社的编辑,在那个信息爆炸的时代,精选了这么多质优价廉的图书,题材非常广泛,涉及哲学、心理学、文学、历史以及日常生活方面的很多内容。

当时,我刚上大学,可因为出生农村,家境贫寒,课外阅读很少,知识面不宽,思想不活跃,话语也不多,一看就是没见过什么大世面。于是乎,我发奋学习,如饥似渴地汲取各类知识,星期天不是泡在图书馆里,就是钻进市区的新华书店,看到喜爱的图书就买下来,尤其对价廉物美的五角丛书更是爱不释手。由于资金有限,从未买过整辑的,总是挑选几本自认为最有用的。有时书架上没有五角丛书,总忍不住要询问营业员,营业员总是回答:这

类图书很畅销,一上架就很抢手,没有几天就全部卖光。班上很多同学也对五角丛书情有独钟,竞相借阅倒成了一道风景线。

当时,各类新思想、新观点、新学说不断涌现,如何去伪存真、去粗存精将会影响人的一生。清晰地记得大学哲学老师给我们上的第一堂课是《人生处处要思考》。他说,人生紧要处往往只有几步,我们活着不是为了痛苦,要自觉地将个人的前途命运与国家紧密联系在一起,既要做到风声雨声读书声声声入耳,又要做到家事国事天下事事事关心……《活着不是为了痛苦》也是本五角丛书,原来老师也喜爱五角丛书。

那时家里给的生活费很少,可我依然节衣缩食去淘书,购买了文学、哲学、企业管理、法律方面的图书,反正比较杂,以至于毕业时没有什么衣服行李,倒带回了整整一箱子的图书。

如今,人们的生活水平已大幅提升,图书的价格也上涨很多,抢购、借阅5毛钱一本的五角丛书已成一段甜蜜的回忆。



陈志发摄

春水的味道

□木南

心海涟漪



傍晚,我踏着夕阳的余晖回家,厨房里飘来了沁人心脾的香味。

我问妻子做的啥菜,清香诱人。她把菜端了出来,说是清炒菱蒿,“让你品尝春日坐在小河边闻到新涨的春水的味道。”那可是文坛老饕汪曾祺,对菱蒿的形象描述。我边说边忙不迭地吃了起来。那地道的青蒿味,仿佛真让我品到了初春河水解冻后的第一捧清水。

菱蒿,也称芦蒿、藜蒿、水蒿等,是一种丛生于湖泽江畔的野生菊科植物,其茎紫红纤细,碧绿的叶细长狭小,汁液充盈,有一股浓郁而又特殊的芳香气味。一到春天,水边湿地里就冒出嫩青的芽,在春风春雨的轻抚下,细直青绿的茎秆便微微晃动起来,在水汽氤氲中绿意盈盈,真是一幅生动的春天意象。在《诗经·周南·汉广》中,就有“翘翘错薪,言刈其蒻”的诗句。

千百年来,菱蒿从来不缺粉丝,就连一些美食大咖都成了它忠实的拥趸。西晋陆机曾在《诗疏》中说:“正月根芽生旁茎,正白,生食之,香而脆美,其叶可蒸为茹。”民间也有“二月芦,三月蒿,四月五月当柴烧”的说法,而诗句“听说河豚新入市,菱蒿荻笋急须拈”,就是慨叹菱蒿青春年华之不容耽搁。

而真正让菱蒿名扬天下的,是苏东坡的《惠崇春江晚

景》,“竹外桃花三两枝,春江水暖鸭先知,菱蒿满地芦芽短,正是河豚欲上时。”诗句让人们感受到江南春水的温暖时,自然想起醇香美味的菱蒿和河豚。苏东坡在前往汝州任职途中,还特地取道南京品尝菱蒿,对其频频点赞:“久闻菱蒿美,初见新芽赤。”

朱元璋对菱蒿情有独钟,规定每年二月宫廷举行“荐新”仪式时,在祭祀祖先的贡品中,都必须有“菱蒿”。到了清代,皇帝觉得没有换的必要,就将此举延续了下去。

作为文化名蔬的菱蒿,食用讲究个新鲜。刚从地里或野外掐来的菱蒿,青翠欲滴,择去叶子、去除老梗,只留下最嫩的一段。菱蒿入饌,能做出不同的菜式。清炒菱蒿,凸显原汁原味的清新;菱蒿与豆干同炒,青白相间,除了盐和烹饪的油,无需加任何佐料,一份春天的脆嫩与清香就在我们的舌尖上跳跃。

菱蒿属于大素的水蔬,油水不足,吃多了容易寡淡。因此,人们常用菱蒿搭配其他荤腥食材,如咸肉、虾仁等,既能将菱蒿个个滋味充分张扬,又能达到美妙的平衡。汪曾祺在他的小说《大淖记事》中这样描述:“菱蒿是生于水边的野草,粗如笔管,有节,生狭长的小叶,初生二寸来高,加肉炒食极清香……”

当春天踏着轻盈的脚步款款而来,我们边欣赏着那扑面而来的汹涌春潮,边轻轻咀嚼这从先秦文字里走来的春野水湄之蔬,岂不是人间乐事?

从一粒米到一座城

□顾闻

一粒米,经过浸泡、发酵、沉淀,终成醇香美酒;一座城,历经实业奠基、教育滋养、文化浸润,方成文明典范。张謇的一生,恰似一场精心设计的酿造实验——他以“一粒米”的谦卑初心,投身实业与教育,将南通从江海小城“发酵”为中国近代第一城。其“酿造思维”不仅成就了一座城的传奇,更为当代社会治理与可持续发展提供了深刻的启示。

一、酿造人生:张謇的“米酒哲学”

张謇的人生轨迹,暗合酿酒的每一道工序。他以实业为“曲”,教育为“米”,在时光的窖池里酝酿出南通近代化的醇香。

浸米:以教育浸润根基。状元出身的张謇,深知教育如“浸米”,需浸润人心、滋养民智。他创办中国第一所民办师范学校(通州师范),建立370余所新式学堂,让南通成为“教育之乡”。教育之“米”浸泡出的不仅是知识,更是“实业救国”的信念。

发酵:以实业催化变革。张謇创办大生纱厂、垦牧公司、资生冶厂等几十家企业,构建起“棉纺—垦荒—实业—教育”的闭环产业

链。实业如“酒曲”,催化资本、技术与人才的化学反应,使南通从农业小城蜕变为工业重镇。

陈贮:以文化沉淀底蕴。张謇建博物馆、修气象台、兴办慈善,将南通打造成“中国近代第一城”。这些举措如同酿酒中的“陈贮”,让城市在现代化进程中保留文化根脉,形成“中西合璧、农商并重”的独特气质。

二、米粒撬城:南通的酿造密码

南通之崛起,并非简单的工业化堆砌,而是张謇以酿造思维精心设计的系统工程。实业网络的“拓扑生长”。大生纱厂为原点,衍生出垦殖公司解决原料,修建水利保障运输,创办银行提供资金,形成“产—供—销—融”一体化网络。这种“酵母式扩散”,使实业如酒香弥漫,渗透城市每个角落。

城市精神的“在地转化”。张謇拒绝照搬西方模式,主张“现代化需有中国面目”。他将儒家伦理融入企业管理,用传统慈善精神构建社会保障,让南通在近代化浪潮中始终保有文化主体性。

治理体系的“慢火细炖”。张謇主导的南通自治实验,注重长期积累:从疏浚河道改善民生,到设立养老院、育婴堂完善福利,再到推行地方议会试点民主治理。这种“笃悠悠”的治理节奏,恰似文火炖汤,让社会矛盾在时光中自然消融。

三、酿造思维的当代启示:破解“速成时代”的治理困境

张謇的实践,为当下一些地方追求短期政绩的“勾兑式发展”提供了一剂醒酒汤。

謇翁余温

□倪正平

息脉络。

显然,颐生酒业属于后者。于是,当我们在暮春之际到访常乐颐生酒庄时,就有了似在过去和现在之间来回切换的感受。

在几排20世纪70年代翻建的老式建筑里,我们见识了传统工艺的酿酒方式,水泥地上的粮食被装进巨大的灶锅里,用蒸汽煮熟。当简易的吊臂把巨大的锅盖吊起,顿时满屋蒸汽腾腾,飘荡着浓郁的香味。进锅、出锅、转运,一切都是人工的。在我看来,这种原始粗放的加工形式,既是对传统工艺的传承,更是早年颐生酒业生产场景的历史拷问。

从这里转到后屋,便是颐生酒业的精华之处——百年老窖群。昏暗的空间里,一大片传统的发酵池像棋盘上的方格整齐排列在地面上,盖在酵池上竹帘上印有“清光绪年窑”字样。出于工艺要求,里面的光线是暗淡的,墙上只开了为数不多的几扇玻璃小窗,从屋顶上吊下来十几盏灯笼,泛着暗红的光。120年来,躺在这里的42只泥窖一直以这样的姿态存在着,蒸熟的粮食在泥窖里发酵升华,丰富的微生物使得酿出的酒格外香醇浓郁、清冽甘爽。自建窑以来,保持了原貌、原址、传统工艺的颐生窑池从未中断从粮食到基酒的演化,被誉为“活态生物古窑”。泥窖有中国古代第五大发明之说,因而这片至今“活着”的窑群弥足珍贵。2011年,“颐生酒酿造技艺”被列入江苏省非物质文化遗产保护名录。

在厂区,还完整保留了一排张謇当年办公用的二层小楼,名为“扶海埭”,砖木结构,二楼前面

为木质长廊,两侧配有木质楼梯。楼前,一尊晚年张謇的雕像背楼而立,右手拄拐,左手轻举,眼神深邃,似在思考着中国轻工业的发展之路。这排陈年小楼虽不起眼,却是张謇出生地海门常乐目前唯一完好保留、留有状元气息的古建筑,见证了近代民族工业的发展,因而它与这里的产品一样,历久弥香,成为江苏省文物保护单位。

相比许多气派、宏大、智能的工业单位,这里的设施显得有点“小家子气”,甚至是陈旧和简陋的(当然,除了传统的酿酒工法,南通颐生酒业有限公司在新厂区也建设了现代化的酿酒流水线,在工艺上也有许多创新与发展),然它真正价值恰在这些固化在旧时光的古迹、古法上,无论是从商业价值,还是人文价值。循着这条穿越百年的时空隧道逆行,书籍里的张謇,图片里的张謇,人们口口相传的张謇,活生生地走到我们面前——在办公室里伏案疾书;在泥窖群边饶有兴趣地看着酿酒工人忙碌;在盛满美酒的酒坛里舀出一勺,小啜一口,品尝它的甘甜;在厂区的绿荫下置一几案,与宾朋对酒畅聊、纵横国事……这是呕心沥血的张謇,这是豪气冲天的张謇,更是家国情怀的张謇。

莫道状元耽醉意,一盅扶垞醒乾坤。在今天张謇老家的这片小天地,颐生酒业、颐生酒、张状元,是如此自然而又强烈地纠缠在了一起,常常让人择其一进而浮想联翩,追思先贤伟业。是酒精的催化,还是张謇的人格魅力太过强大?抑或兼而有之。在当今大牌名牌林立的酒市场,颐生酒也许不是显山露水的,但它非同一般的历史承载,足以让我们生出一种南通名酒、品质非凡的自豪与底气。

