

众生·人民路

从绘本馆到大公图书馆

| 徐丹文 |

2012年的春天,当我初为人母,漫步在城市街头寻找一方适合孩子阅读的天地时,却发现这样的空间寥若晨星。于是,一个朴素的愿望在心中萌发:为我的孩子,也为千千万万的孩子,打造一个温暖的阅读港湾。

常有母亲牵着孩子的手,进来我打造的绘本馆。手指掠过彩色的书脊,像抚过琴键。孩子们盘腿坐在地垫上,眼睛亮得像是蓄满了星光。我们开始讲故事,讲《猜猜我有多爱你》,讲《好饿的毛毛虫》。声音在狭小的空间里回荡,窗外的雨丝将世界隔成温柔的水幕。

创业之初,现实如凛冽的北风扑面而来——高昂的租金让账本上的数字触目惊心,精美的绘本在孩子们手中日渐磨损,更有人不解地问:“花这么多钱租书,值得吗?”每当这时,我总会想起那些在故事会中闪闪发亮的童真眼眸,那是任何数字都无法衡量的价值。

我们渐渐从单纯的绘本借阅,成长为用故事编织梦想的造梦者。亲子故事会上,父母与孩子共读时的温情;绘本戏剧课里,孩子们化身故事主角的欢欣;社区公益活动中,那

些第一次触摸精装绘本的惊喜眼神……这一切,都让那个小小的绘本馆变成了播种阅读的麦田。

当培训业务启航,当“书香社区”项目落地,我恍然明白:这十二年的坚守,不仅圆了自己最初的梦,更在无数家庭播下了阅读的种子。正如荣氏家训所言:“职业当勤。”这份勤勉终让梦想的幼苗长成绿荫。

2024年,命运为我翻开新的篇章——我成了无锡大公图书馆的主理人。这座由荣德生先生于民国五年创建的百年书苑,青砖黛瓦间沉淀着太多文化记忆。轻轻抚过那些泛黄的书页,我仿佛听见历史的回声。

然而,在这个数字阅读席卷而来的时代,实体书店如同风雨中的孤舟。我们尝试着让老图书馆焕发新颜:古籍复刻让沉睡的文献重获新生,文化沙龙为城市点亮思想的星光,与高校合作的文史研究项目,正在揭开尘封的历史画卷。在厢房里办茶会,请学者来讲古巷里的陶片,讲荣氏家族的面粉厂如何养活一代人。

转型之路从来不易。有时独自

馆中,看着阳光透过窗棂洒在书架上,我会想起荣德生先生当年“以商养文”的远见。今天的我们,不正是传承这种将商业智慧与文化理想融合的智慧吗?

“大公”二字,取自“天下为公”的崇高理想。荣家当年用面粉厂的利润养着这座图书馆,对所有市民免费开放。账本显示,他们每年要贴补三千银圆——相当于今天的一百多万元。现在,轮到守护这座精神粮仓。

未来,这座图书馆将不仅是藏书之阁,更要是:

城市的文化客厅,让思想在此碰撞交融;

历史的活态展馆,让文脉得以延续传承;

全民的阅读课堂,让书香浸润每个角落。

从绘本馆到大公图书馆,我渐渐明白:所谓文化传承,不过是把前人点燃的火炬,稳稳地交到下一双手里。荣毅仁先生曾说:“实业可以兴国,文化更能润心。”在这条文化传承的长路上,我愿做那个执灯的人,让更多人在书页间遇见光明,让大公精神永续流传。

世家·鹿顶山

校门口风景

| 王永君文 |

转眼间,我家小朋友小学毕业,下半年就要升初中了。我不由得想起了接送小朋友上学放学的每个时刻,想起了在学校门口家长接送小朋友的独特风景。

孩子上学时,家长最担心的是孩子到了校门口,却忘记了老师吩咐要带的东西。于是家长只能让孩子先进校门上学,再回家拿了东西送到传达室,等孩子课间来取。

每到放学前夕,学校门口等候区就站满了家长。一眼望去,接孩子放学的大多是孩子的爷爷奶奶外公外婆。老人们提前好多时间来到等候区。有相识的就在一起聊着天下大事、日常琐事和家里长短。

此时也会有人接到电话,是邻居打来的,说是本来来接孩子的可临时有事情走不开,让这位家长把他家孩子一起接回家,那人连忙答应。

终于放学了,孩子们排着队,一个班一个班走出校门来到了等候区,班主任老师跟在一边。家长们看到自家孩子来了,忙上前领孩子。家长们接到孩子们那阵的亲热劲,自不必说。

等孩子们大多被家长接走了,班主任老师就把几个一时还没有家长来接的孩子带回学校传达室,在班级群里通知家长来接。晚到的家长来时更是匆忙地赶往学校传达室。也有一个班级孩子都被接走了,可没有发现自家孩子,家长急了,忙问老师,老师回答说,某某同学在参加学校舞蹈团排练,要晚二十分钟放学,这些家长才放心。

有时,放学时正遇下大雨,孩子上学时又没带雨具。学校院子大喇叭在广播,请家长们到学校里面大堂里等候。于是家长们纷纷涌进校区,走进大堂。此时的校门口就成了流动的雨伞队伍。

有微视频里说,接孩子放学是一种幸福。我的一位朋友中午都接小朋友回家吃饭。我说你真辛苦。他说不上辛苦,心甘情愿着呢,也就这几年要接送,孩子大了就轮不到我们接送了呢。他满脸呈现着幸福的样子。

在我看来,接送孩子上学放学,确实是一种幸福,看着孩子们放学时的张张笑脸,那份独特的亲情着实让人感动。

语丝·五里湖

家乡的面条

| 龚得泽文 |

家乡既长水稻也长小麦,虽然以吃米为主,但也吃面。相比于由米做的食物,由面做的食物更加丰富多样。

面粉在家乡最常见的用途,其实还是与米分不开。中午蒸米饭时,偶尔会在锅边同步贴几块发好的小麦面饼,饭蒸好了,饼也熟了。早晚熬米粥时,经常会用一个碗,放点面,加点水,和出很稀的面浆,慢慢地倒入锅中,面浆入水凝固成比米还细小的颗粒,增加了米粥的黏稠度,改善了纯米粥的口感。

在家乡,吃面粉为主的餐次远远少于米饭、米粥。但是在面粉做的食物为主的餐次中,面条出现的次数毫无疑问是最多的。

与很多地方自己面和做面条不同,村民吃的面条绝大多数情况下都不是现和现擀的水面,而是从市场上购买或者兑换的成品挂面,在出售之前已经脱水晾干。

乡里几乎每个村都有油面兑换店,有的村还不止一家,彼此互相竞争。村民们收了小麦,交完粮管所,卖点给私人粮贩,剩下的多数直接送到油面兑换店,按照多少麦子兑换多少面粉、多少挂面的比例,把麦子存入兑换店开好凭证带回家。

油面兑换店把村民们送来的麦子用车集中碾到面粉加工厂,换回白面和挂面。村民需要面粉或者面条的时候,从家里拿着凭证到兑换店取一点。这么一来,兑换店确保全年都有生意,村民也减少了保管存储麦子的负担,还避免了麦价波动的风险。除了这种朴素的以麦易面粉、挂面,油面店也会正常按市价出售面粉、挂面,但具体到某个兑换店,这种直接购买的还是少数。

兑换店的面条,都来源于镇上或者县里的粮油加工厂,都是机器做的挂面,村里人称之为“筒挂面”,每根上下同样粗细、同样长短,用简易

的纸袋紧紧包着。

在机器制作挂面出现之前,村民们一般吃的都是传统的手工挂面,也是外购的。有一些人家专门制作这种挂面。和好面后,拉成一条一条的,挂在特制的架子上,放在院子里、马路边晾晒。晾干收好,像毛线一样一圈圈地放着。相比机器做的筒挂面,传统的手工挂面形状不整齐,粗细不一,长短有异,同一根挂面有的地方方,有的地方扁,为了增加面条的韧性,在制作过程中加的盐更多,口感更咸,同样分量的面条存放起来占用的位置也更大,价格相对也不便宜。乡里的西陈、临泽两个村做挂面的人家比较多,在当地渐渐小有名气。相比于筒挂面时间长了会发霉生虫,农民作坊不放防腐剂的挂面反倒更不易生虫子,可能是盐分含量高的缘故。

机器挂面出现后,传统挂面的市场大为减少,但依然存在。哪家添孩子、过生日,除了礼金外,亲戚过来出礼(出份子)一般都会挎一个篮子,篮子里最常见的组合就是几斤传统挂面加几斤五花肉。在村民心目中,传统挂面仍然是最合适的贺礼。

村民们早晨吃得最多其实还是白米稀饭,但兴致来了也会煮点挂面,打个荷包蛋,放点酱油和荤油(熬好的猪油),就是一碗喷香的阳春面。有时家里恰好熬了鸡汤、蹄膀汤,也会用这些荤汤下面,盛好后,碗里有面条又有鸡肉或者蹄膀,营养丰富、口味鲜美。

村民们中午几乎不吃面食,但上世纪八九十年代及其之前的农村喜宴例外。那时候家乡的农村喜宴,一顿一般要分两次吃,第一次一般会先上面条或者汤圆,吃好后收拾碗筷再正式上酒席。这个面条就是现在饭店里的阳春面,清汤倒入酱油、荤油,撒点青蒜叶、胡椒粉。有的时候还会在面条里加三个汤圆,咸咸的清

汤裹着汤圆和面条,混入糯米气息的面条和咸的汤圆别有一番味道。

村民如果晚上吃面,由于时间比较宽松,做的花样就多一点。有的时候会自己和面、揉面、擀面,切成面条。村里似乎每家都有一根擀面杖。由于吃挂面远比自己擀面多,擀面杖真正擀面的机会并不多,反倒更多时候是作为孩子的玩具,偶尔还可能成为大人教育调皮孩子的教具甚至“刑具”。

也有一些母亲,有时尝试把面和成面团再用刀一块一块地切入锅中,有点像刀削面,或者就是当地版的刀削面。由于不常做,经常面条不像面条,面片不像面片,面疙瘩不像面疙瘩,长短、宽细、厚薄都不一样。

有的时候面和稀了,不适宜做面条了,索性就就地换成做面疙瘩、面须(或者叫面糊)。煮好汤后,对稍稠一点的,用筷子一条一条地抹进锅中变成面疙瘩;对更稀一点的,索性全部倒入锅中,用铁勺迅速地搅动,面粉沉淀凝固在汤中,成为一锅面须。

村民煮面条没有那么讲究,不像饭店那样汤面分离,一般什么面是什么汤水煮的,盛入碗中端上桌还是什么汤水。清汤的面条有充足的面粉味道,如果条件允许,还可以用鱼汤、鸡汤、骨头汤下面条,相应地煮出的面条也可以叫鱼汤面、鸡汤面、骨头汤面。

长鱼面是老家城里的名吃,但在乡里,村民很少做长鱼面,倒会用长鱼的骨头熬汤下面条,这个是比鲫鱼汤面、黑鱼汤面更高一层的存在,就像东台、泰州的鱼汤面。另外,过年过节下面的时候,还可以放点坨子,不管是肉坨子、鱼坨子,都会更好地激发面条的味道。如果刚好还有坨子汤的话,坨子汤煮出坨子汤面,再一起盛两个坨子,不论是面条还是坨子抑或汤水都更有滋味。家常的应该是最健康的,也可能是真正的乡愁所在。



观荷

插画 戎锋