

著名历史学家、杰出学人许倬云辞世 “归葬故乡无锡”是他的遗愿

无锡籍著名历史学家、杰出学人许倬云先生，于2025年8月4日清晨在美国匹兹堡离世，享年95岁。许倬云一生心系家国，学问精深。他学贯中西，尤其于中国古代社会史、文化史及中西文明比较研究。其《万古江河》《说中国》《西周史》等著作，视野宏阔、思想深邃，不仅深刻影响史学界，更成为海内外读者理解中华文明脉络的重要桥梁。

2023年，记者曾经对许倬云先生进行了专访。他与记者聊起童年往事、家乡建设、读书做学问，滔滔不绝。许倬云说，每次回无锡，他都感怀着这里淳朴的风俗，体味着乡人的温情。在回复无锡日报的邮件中，许倬云先生提到，“我们夫妻俩，也在马山华侨公墓，安排将来归葬故乡，陪侍父母。”

忆童年

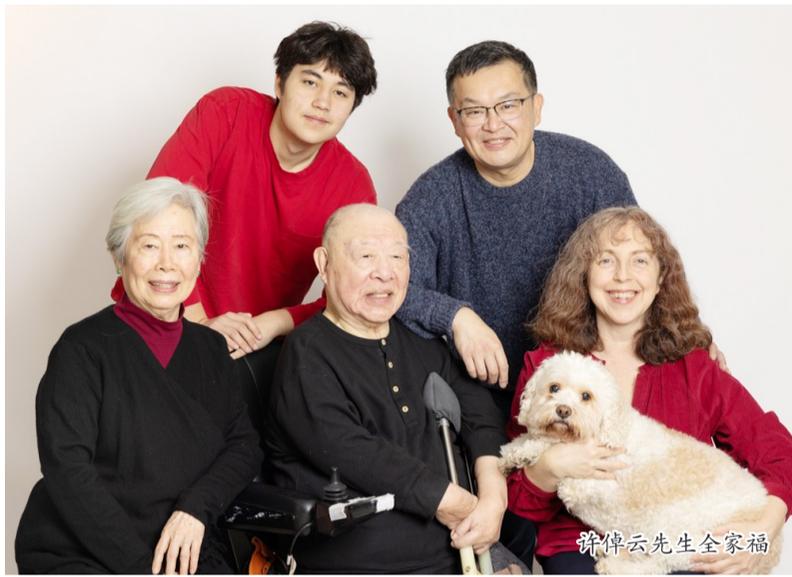
沧海桑田，褪不去许倬云对家乡的深刻记忆。“1930年，我生在厦门。在厦门的时候，每年也要回到无锡。后来，我们就搬到了湖北荆州沙市，也是每年都要回家的。”许倬云当年回无锡年纪尚小，但对家里的印象很深。“我家的院子里，种了许多桑树，小孩子就喜欢去摘桑葚吃，紫紫的嘴巴，红红的手，很好玩很有意思。”

许倬云说，每次回无锡，他们都会到惠山祠堂祭祀，感受家乡的美丽风光，感怀地方的淳朴风俗，体味乡人的温情传递。“这都让我觉得，无锡是个富有人情味的地方，让我觉得，无锡不是路过之处，而是安身立命之地。不管离乡多久，都会让我想到，无锡是我可以交托一切、放下一切的地方。”情到深处，许倬云说，“我不能想象在我此生，我还有没有可能回来，因为我已经瘫痪了。梦魂之中，常常万里关山，一重山一重山，千重浪，一波浪一波浪，最后，都会进入太湖……我还可以回去。”

谈家乡

许倬云心心念念无锡的风景和人情，对于社会力量积极参与社会治理的优良风气十分推崇。“如果可能，我盼望无锡可以重新恢复这一传统，鼓励有识之士，尤其是行有余力者，大家共同担起社会的责任，这才是我所盼望的。”许倬云盼望无锡可以恢复国学专修馆，使之能与江大合成一个综合实力更强的大学”。

他认为，无锡不必像苏州、扬州那样，去格外凸显古建筑、古园林的特色，无锡文化有自己的特点。对于无锡而言，需要用经济和人文共同呈现城市蓬勃的发展活力，依托优美、广阔的湖湾空间，更好地彰显地方文化特色，“再加上无锡人实干苦干的传统精神，我相信，能够让无锡发展成为一个非常具有前瞻性的文化名城。”



许倬云先生全家福

论读书

出生于江南士大夫家庭的许倬云，对于江南士大夫群体有着深刻的认知。他说：“无锡出的人才分两种，一种是念书的，一种是实业家。士大夫世家也不高高在上，一样实务工作。”许倬云表示，在无锡辅仁中学读书的两年半，是他最快乐的时光，对他的学术生涯而言，家乡是个重要的起点。

他清楚地记得，“我们在辅仁读书的时候，老师们就说，读书不要读死书，要读对自己性格、陶冶品行有关系的，你不能是一无是处的书呆子，要对

世界有用。”因此，在许倬云看来，“求知的经验，其实可以比求得的知识更有意义。”“读书人读书也不是为了学位、地位，读书是为生命，读书是为自己求心之所安。”“天行健，君子以自强不息，只有不息地自强，才是真正的健康和健全。”许倬云说。

“要建设一个值得自豪的家乡，需要每个人的努力。无锡是个上等的地方，风气好、人情好、风景好，社会气氛也好。我希望这个地方是有前途的，人民是快乐的，大家是互助的。”这是他对家乡的寄语。（韩玲、张月）

盛夏的一口鲜甜 地产鸡头米迎丰收



莼农正在采摘鸡头米。（张嘉硕 摄）

本报讯 8月4日凌晨4点，锡山区厚桥街道谢埭荡村的水田还浸在朦胧的晨光中，十余名莼农就已踏着及膝的碧波忙碌开了，他们正在采摘今年头茬上市的鸡头米（莼实），给锡城百姓的餐桌带来盛夏的一口鲜甜。值得一提的是，央视主持人撒贝宁在8月1日录制《山水间的家》节目时，也曾来此体验鸡头米的采摘，为今年的鸡头米添了一道“明星光环”。

晨光熹微中，硕大的圆盘状绿叶铺满了水田。穿着防水胶鞋、戴着长手套的莼农们在半米多深的水中弯腰摸索着，娴熟地用竹刀拨开覆

满水面的绿叶，避开叶片背面的尖刺，精准采下水中一颗颗形似鸡头的褐绿色苞果。“这叶片打卷的底，准有熟果。”有着数十年种植经验的盛惠根手腕轻转，竹刀在叶片间划出一道弧线，顺势捏住比拳头还大的鸡头苞，稍一用力便将其从茎秆上摘下。不到半小时，筐里已堆了数十颗新鲜果实。

作为苏南地区规模最大的莼实种植基地，谢埭荡村占地约500亩的



（潘凡 摄）

莼实种植基地在宛山湖优质水源和给力气候条件的滋养下，迎来了大丰收。“今年天气不错，没有极端高温，适宜鸡头米的生长。从采收情况看，品质相当不错，口感软糯，个头也大，重量普遍在5两以上，大的重达1斤。预计鲜鸡头米（带壳果实）亩产可达120斤左右，比去年增加约两成，是个丰收年！”盛惠根乐呵呵地说，今年鸡头米

开采比去年晚了三四天，一共可以采收8到10批，采摘期预计可持续到10月上旬，“接下来我们每天都要下田采收，风雨无阻，每人每天至少采收300颗，确保每一批都鲜嫩饱满、口感香糯。”

作为“水八仙”之首，鸡头米的采收可不是易事。莼农们需在凌晨四点至早晨八九点间完成采摘，此时水温尚凉，可避开暑气的蒸腾。而这些果实也“娇贵”得很，采收后需迅速加工以锁住鲜度。在加工点，现代机械加工正与传统手工剥制同时进行：机器高效处理大批量果实，村民们则凭借指尖技艺，用特制铜刀先剥开

带刺的硬壳，再去掉黏手的海绵状包衣，最后剥去粉紫色薄皮，一颗颗圆如珍珠、白似凝脂的鸡头米才算露出真容。

小小鸡头米，已成为谢埭荡村富民增收的“金色产业”。在村集体主导的谢埭水韵（无锡）农业发展有限公司的运作下，通过“基地+农户”模式组织村民参与种植、采收和加工，带动30余名村民稳定就业，每亩莼实帮助农民每年增收约5000元。“今年的订单早早排上了，供不应求。机剥米零售价约90元/斤，品相完美、营养保留更完整的手剥米约为160元/斤。目前日销售额超1万元，预计9月将迎来销售高峰。”谢埭水韵（无锡）农业发展有限公司副经理谢忠新介绍说，村里还将推出亲子采摘体验活动，让市民游客感受采摘乐趣；以鸡头米为原料开发的创意美食，如鸡头米奶茶、鸡头米甜品等也将同步上市，丰富消费选择，让这颗“水中人参”发挥更大价值。

除了锡山区，宜兴的鸡头米也来了。一周多前，徐舍镇潘东农业服务合作社的200亩莼实田已抢“鲜”开采。这里的鸡头米因土壤水润肥沃，颗粒匀实有嚼劲。“价格虽比去年略涨了点，但还是供不应求。”该基地负责人说，除了本地饭店采购外，线上订单已发往上海、杭州等地，让水乡的滋味飘向更远的地方。（潘凡）