

# 大生纱厂官机的由来

□朱 江



## 冬日里,温一壶米酒

□陈 晖

寒冬腊月,窗外雪花飘飘,街道都冻得如同铺上了白花花的银子,亮晶晶的。此时,若有一壶温热的米酒,岂不美哉?

入冬,我总能收到英姑托人带来的米酒。

英姑家住如东,进入腊月,家家户户都开始张罗酿造米酒,经过一代又一代地传承,已经成了传统。

英姑家有三亩多田,除了口粮,都要少留一部分专门用来酿造米酒。

英姑酿造的米酒,细腻醇香,更重要的是,喝着她酿的米酒,总能从浓浓的米酒香味中感受到淳朴的乡情和淳厚的乡土人情味。

英姑酿造米酒,离不开这几样东西:老灶、木桶、竹匾和木勺等传统工具,为了保证酒的纯正,酿造前这些工具都要清洗干净,连酒坛都要用开水烫一烫,不能有任何杂质,否则都会影响米酒的口感。

英姑酿酒前是忙碌的,先要将大米淘净后,置于大木盆内浸泡一天一夜。待沥干后,就可以倒入木桶内,直接大火蒸熟。老灶就像一只大肚皮老虎,不断添加柴禾的过程中,那炉火就烧得红彤彤,吐着火红的舌头,阵阵“噼里啪啦”声中,整个灶间都热气腾腾,云雾缭绕,空气中弥漫着米粒的香味,英姑的脸也被炉火映得绯红,如同置身云端的仙姑,正在酿制神秘的妙丹。

大约一小时,揭开木盖,那米粒

伸着懒腰,颗粒饱满,晶莹润泽如同婴儿的皮肤,浑身散发着诱人的香气。

英姑将它们倒入竹匾里,端至

阴凉通风处。

待米粒全部凉透后,英姑取来早已买好的酒引子,那是一袋如同生姜黄色的粉末。

十斤米,只需要半两,分散撒入后,用木勺尽量搅拌均匀,最后倒入酒缸,压得实实的,

再撒上一层酒引子,最有意思的是,

英姑每次做完这些,还要用手指在中间抠一个洞,戏称为“酒窝”。此

时,感觉英姑脸颊左边那个深深的酒窝,都能溢出美酒来。那酿出来的酒液都会慢慢渗进这个眼里,很芳香,称为酒“娘”。听着,还真是形象,感觉甜蜜蜜的,这酒有了娘,也就能源源不断地生出酒液了。

最后,英姑盖上盖子。

酿酒还是很有讲究的,天气太冷就不容易出酒。所以,酒坛要搬到屋子里。差不多三到五天,屋子

里就会闻到一股香甜的酒味,孩子们更是喜欢在那里串来串去,时不

时想伸小手去揭开盖子,总能被英姑及时发现。英姑故作发怒,瞪着那双大眼睛凶他们,轻轻拍打一下他们的手,孩子们便一哄而散去院子里撒欢了。

此时,英姑揭开盖子,往“酒窝”里加入纯净水,一天要加三至四次,然后,隔几天再添加纯净水,如此反

复。等待是一个美好的过程,每天

那屋子里都萦绕着越来越浓郁的酒

香。半个月后,那酒泛着淡淡的绿

光,晶莹透亮,颇有“绿蚁新醅酒”之调,让人垂涎欲滴。

二十天后,馥郁浓香的米酒就大功告成。

冬夜,室内暖意融融。虽说没

有“红泥小火炉”,但在电磁炉上温一壶米酒,也颇有“晚来天欲雪,能饮一杯无”的感慨。

端着大瓷碗,在鼻尖轻轻晃一

晃,闻一闻,顿时感觉一股浓郁发酵的米香直沁人心脾。喝上一口,更是醇厚可口,唇齿留香,不忍放下。

几口下肚,便面带桃花,额头渗出细

小的汗珠,驱走掉全身的寒意,浑身

暖洋洋,感觉全身每一个细胞都被

打开,每一个经络都疏通,通体舒坦。

喝米酒可不能贪杯,后劲十足,

做梦都甜,英姑家门前那片金灿灿

的稻田,四季飘香。

一壶自酿米酒,醉了岁月。一壶自酿米酒,如同百味人生。经过慢煮煎熬,岁月的沉淀,更加回味悠长。



大生纱厂1899年开车后,其股本一共是44.51万两银子。而官股就有25万两,占比超过一半。官股是官府以纺织机器投资,并折价而来的,这批官股背后有一段曲折的故事。

官机是张之洞1893年从英国购进的。早在1888年,两广总督任上的张之洞就认为,中外通商以来,外国商品大量行销中国,中国的财富大量外流,其中除洋货之外,就要数洋布和洋纱,既然无法禁止这些商品的涌入,只有采购机器,纺纱织布,挽回利权。张之洞身体力行,电请出使英国公使刘瑞芬代为购置织布机器。第二年,张之洞调任湖广总督,他把筹办布厂的事宜带到湖北。位于武昌文昌门外的湖北织布官局经历艰难的集资过程,终于在1892年底开车,生产的机织布销售通畅。布衣兴国,蓝缕开端,这是张之洞为湖北织布官局题写的楹联,这个愿望初步实现。

兴办布厂的同时,张之洞发现棉纱的利润更高,便决定开办纺纱厂。1893年12月8日,瑞记洋行的买办吴熙麟出面在上海新办纱厂。吴熙麟是瑞记纱机的具体经办人,接受指令后开始购地、定料和租栈。1896年1月2日,张之洞回任湖广总督,2月29日赴鄂。在这段时间里,张之洞加快处置瑞记纱机。1月27日,张之洞在给叶大壮的信中说,他马上要离开江南了,纱厂的事情很难顾得上,交给吴熙麟继续操办的话,不太放心,还是改归苏州的陆润庠办理比较好。陆润庠,1874年状元,授翰林院修撰,1892年迁国子监祭酒,1894年因母亲生病,乞养回乡,被张之洞委任设立商务总局,负责开办纱丝厂,但陆润庠最终婉拒张之洞,没有接受瑞记纱机。

1894年11月3日,张之洞署理两江总督。由于湖北纺纱厂几无进展,张之洞便寻机在两江地区设厂。这批机器(下文称瑞记纱机)漂洋过海,从上海登岸,再运往湖北,之后折回江宁,最后又回到上海。1895年9月16日,张之洞致函上海道台黄祖榕,认为必须用妥善的办法处理瑞记纱机,如果把机器退还原给洋商,与当时提倡招商设立纺织企业的政策不符合。

为了及时消化瑞记纱机,张之洞准备让瑞记洋行的买办吴熙麟出面在上海新办纱厂。吴熙麟是瑞记纱机的具体经办人,接受指令后开始购地、定料和租栈。1896年1月2日,张之洞回任湖广总督,2月29日赴鄂。在这段时间里,张之洞加快处置瑞记纱机。1月27日,张之洞在给叶大壮的信中说,他马上要离开江南了,纱厂的事情很难顾得上,交给吴熙麟继续操办的话,不太放心,还是改归苏州的陆润庠办理比较好。陆润庠,1874年状元,授翰林院修撰,1892年迁国子监祭酒,1894年因母亲生病,乞养回乡,被张之洞委任设立商务总局,负责开办纱丝厂,但陆润庠最终婉拒张之洞,没有接受瑞记纱机。

1896年秋冬之间,上海纱市行情低落,华盛、大纯、裕晋等华资纱厂或准备停办,或准备出售,受此影响,大生纱厂的集股并不顺利。张謇在上海集资,处处看人脸色,受人讥讽,只能“闻谤不敢辩,受侮不敢怒”,连旅费都靠自己卖字的收入维持。时任两江总督刘坤一,考虑到张之洞采购的瑞记纱机日益锈蚀,希望能早日贬值变卖。1896年12月6日,江宁商务局与张謇、大生纱厂六位商董订立《官商合同》,约定瑞记纱机4万7百余锭,连同锅炉、引擎,作为官本50万两入股,每年官利8厘;大生纱厂另集商股50万两;日常经营管理,由商董负责,另派官董一名驻厂查核账目、协调经营。瑞记纱机的投入,至少减轻

大生纱厂集股的压力。官府则顺利处置一笔不良资产,避免机器的继续锈腐,减少仓储和保管费用,并通过大生纱厂的运行实现了资本增值,可谓皆大欢喜。

领取瑞记纱机,大生纱厂需要募集50万两商股与之配套,但进展缓慢。经两江总督刘坤一搭桥,1897年8月11日,张謇与盛宣怀签订《通沪纱厂合办约款》,约定双方各自领取2万余锭瑞记纱机,各作价25万两,分别在唐闸和浦东开设工厂;各自招募25万两商股;官府不再派出驻厂官董。由郑孝胥和何眉生“见议”,即见证。官机规模缩小一半,配套的厂房、物料和流动资金也相应可以减少,有利于早日把纱厂建起来。8月16日,作为官方代表的桂嵩庆(总办江宁商务局),与张謇和盛宣怀共同到现场查点均分。大生纱厂方面由大生纱厂沪账户具体负责,沪厂方面,盛宣怀把具体事务交给郑孝胥和盛宙甫。

分给大生纱厂的瑞记纱机,承包给李仁利、李何宗、王何伍等人,以“每只每天驳船水脚银洋四元”的价格,把机器从黄浦江驳运到靖江兵船。官府派“威靖”兵轮装运到通州,11月18日起运。到了通州,再由大生纱厂派船接驳,运到唐闸。大生纱厂纱机的运输,一直延续到1898年4月5月底。

1899年5月23日,大生纱厂正式开车。由于连年获利,1903年大生纱厂把原由华盛纺织总厂领去、但未曾使用的另外一半瑞记纱机也领了回来。这批原本落户在武昌的纺纱机器,命运拐了一个大弯,最终被张謇引入通州,开启通海地区的现代化的征途。

(作者单位:南通市档案馆)



乡间小路 □冒小平

## 像泡吧一样泡博物馆

□展 颜

我是一个热爱泡博物馆的人——“泡”这个词有多种意思,其中一个释义是:较长时间地待在某处消磨时间。什么地方适合长时间地久待呢?我想无论哪个地方,那一定是能让身心愉悦、沉浸并不舍抽身离去的地方。博物馆就是这样的地方之一。

我的家乡有很多博物馆:珠算博物馆、风筝博物馆、沈绣博物馆……要说我最喜欢的,得属蓝印花布博物馆。江南园林风格的建筑,古色古香,一匹匹刚加工好的蓝印花布,正垂在枣红色的栏杆上晾晒。参观后我才知道,制作一匹蓝印花布要经过若干道程序,每一匹布都是大自然与人类手工诗意的结合。馆内售卖各种蓝色花布的衍生品:旗袍、餐布、壁挂、帽子、背包、枕巾……我买了一块蓝印花布回家铺在写作桌上,蓝白二色洋溢着最原始的素朴之美,写字的时候,好像能闻见蓝天白云在太阳底下散发的味道。泡完博物馆,再买上一些心仪的文创产品,这是我的双重乐趣,独家制作,新颖别致而具有纪念意义。

如今,出外旅游,打卡当地的博物馆成为我的常规项目之一。有时甚至会为一座馆,专赴一座城。要想了解一座城的历史,博物馆是必游之地,它是一座城市最富裕的精神财富。

有一年,我在网上看到贝聿铭的作品——苏州博物馆,粉墙黛瓦的山水设计,和苏州古意盎然的城市风格十分匹配。于是找了个双休日,特地去了苏州。在苏博里看到不少古物,有几个厅,兴趣浓郁,逗留良久。一个是“长物书斋”,展示的是明代书斋的样板家具。棕色系的书桌、座椅、字画、山石……摆放整齐,线条简练,极具视觉美感;一个厅是“文房雅事”,陈列的是明代文人书斋里的文房用具:湖笔、徽墨、宣纸、歙砚……还有一

个厅叫“闲情偶寄”,展出的是明代文人的赏玩杂件,焚香炉、茶具、鸟笼……明代文人追求清欢之乐,喜欢以物寄性,涤烦消俗。逛完苏博,我对雅致的明式书斋产生了兴趣,当场下单买了一本《长物志》。对我而言,博物馆就是移动的学习课堂,每次逛,每次都有知识上的新收获。

去银川旅游,在西夏博物馆里,我补了一堂“西夏文化”课。展馆布置得条理清晰,文字、绘画、雕塑、宗教、钱币、纺织、铸造、酿酒、制盐、手工业……分门别类,逐一介绍。其中我最感兴趣的是西夏木板画,这是一种用颜料直接画在木板上的绘画类型,线条简练而流畅,虽历经数百年时间的洗礼,色彩仍明艳如昨。还有西夏文字,方方正正,笔画繁复,譬如汉字里的“丁”字,只是简简单单的两笔,但在西夏文里,“丁”的笔画竟多达十几笔。西夏博物馆里可以体验西夏文活字印刷,我印刷了贺兰山的“贺兰”二字,西夏文里的“贺兰”二字笔画有三十几画,和汉字毫不搭边,不由想起海伦·凯勒说假如给她三天光明,有一天她要用来参观博物馆,感受人类进步的奇观,那变化无穷的万古千年真的源远流长。

云南昆明有一座铁路博物馆。1910年,云南诞生了第一条铁路——滇越铁路,这是中国最长的轨距为一米的窄轨铁路(俗称米轨)。比米轨更窄的是寸轨,在云南铁路博物馆里,我了解到米轨、寸轨及准轨三种不同轨距的区别。我一直喜欢乘坐绿皮火车,但我之前并不知道轨道还有宽窄的区别。是铁路博物馆帮我上了一堂浸入式的现场教学课。很震撼的是我还看到了位于悬崖峭壁上的人字桥图片,这是滇越铁路中最卓越的工程奇迹。两道断崖之间修建了一座人字形的铁路桥梁,火车从人字桥上穿过,实现了跨越悬崖的伟大梦想。云南铁路博物馆里,还陈列了

不少旧式火车,那时火车站就已经使用 Paul Garnier 的三面钟了,室外的两面钟为子钟,面向月台两侧,为旅客指示时间;室内的的一面为母钟,供车站工作人员使用。逛博物馆,绝对是开阔眼界和见识的一条捷径。

上海据说有大大小小一百多家博物馆,我去过上海博物馆、当代艺术博物馆、电影博物馆、工艺美术博物馆、自然博物馆等约莫二十家,有一个小小的博物馆给我带来了深刻启迪。那次我是去上海当代艺术博物馆看画展,看完在附近街道闲逛,逛到一个艺术空间,名叫“移动的头脑博物馆”,对其中几件作品记忆犹新。一幅作品是用“油画+刺绣”合作的方式创作的,刺绣的线头被颜料固定住,塑造出粗犷而诙谐的美感。一件作品叫:树脂矩阵。仔细看树脂,里面包的竟是生活垃圾:废纸、废电线、废布料……但包进树脂里,却散发出像琥珀一般的艺术感。还有一件画作,名曰《飞翔》,画面上画了一只鸟,但特别之处是,鸟的翅膀冲出了画面,延伸到画外,突破了限制,也给了我惊艳之感。这个小小的“头脑博物馆”,给我带来的启示是,博物馆无论大小,潜移默化可以熏陶人的气质及培养审美能力,多看多接触各种形式的艺术,审美的提高是在一点一滴中慢慢发生的。就像陈丹青总是遗憾自己没有读过大学,所以他常去纽约大都会艺术博物馆取经、学习,纽约大都会艺术博物馆就是他的大学。

十几年前,我去了心心念念的大英博物馆,在那里泡了好几个小时。记得大英博物馆的中央大厅地板上,镌刻了英国桂冠诗人丁尼生的一句诗句:“And let thy feet / Milleniums hence / Be set in the midst of knowledge (让你的双脚,在此后的千百年里,都站在知识中间)。”我想,这就是博物馆的价值和力量吧。

## 灌香肠

□孙同林

灌香肠过年已经成为老家乡里的一个习俗,大雪一过,人们就开始忙着灌制香肠了。

一开始,人们自己买了猪肉在家里灌。把猪肉买回家,剔去骨头,洗净,切成细块,拌盐、味精、酒、姜汁等等,腌制一两个小时,再找一只过漏,将猪小肠套在过漏上,抓着肉块一点点朝肠子里灌,十斤八斤猪肉,要忙上一整天,弄得腰酸背痛,灌成的香肠却时常因佐料的量掌握不准,或是咸了或是淡了,弄得美味不美。

这些年图省事,我都是在老老家加工香肠。

老何是小镇上卖猪肉的摊贩,他家每年过了大雪就开始代客灌香肠。说是老何灌香肠,准确地说是他的老伴黄姐灌。

那天,黄姐见到我,招呼道:“孙老师,您真准时,我这里才刚开张呢。怎么样,还是要瘦一点的吧?这会儿灌香肠,正好能赶上腊月底带走或送人。今年又要去孩子那里过年?”我的口味黄姐已经记得,而且大体掌握我过年的行踪。

黄姐是一个讲究人,她灌香肠,与别人不同。别人灌香肠,把猪腿肉、前夹肉粗粗一切,冲洗冲洗,倒入大盆,把调料往里一撒,半瓶白酒一倒,大手拌匀,立刻就进灌肠机,半个小时之内,一大包湿漉漉粗大圆胖的香肠就灌好了。黄姐瞧着直摇头:肉里的水不控出来,含水的肉调料就进不去;而且,这水淋淋的肠子得晾晒到什么时候才能干?黄姐灌香肠,你得等。黄姐灌香肠的猪肉,都是经老何选定的,肉是“原肉”,看上去干干净净,上面没有一丁点血迹,绝对的放心肉。这种肉不用洗,当然就不会含水,肉的肌理紧实,容易调味。黄姐准备的调味料也颇讲究,酒是曲酒,糖是绵白糖,姜汁必须现买现用,绝对不允许有过期货(当众验认)。

看黄姐灌香肠是一种享受。

黄姐灌香肠早已经用上了自动化机具,猪肉不用刀切,放在绞肉机上过一遍(需要细碎一些的,也可以过两遍),各种佐料要放在戥子上一过磅,准确无误。材料拌好后,闷在一只钢盆子里腌制一两个小时,才放到灌肠机上。

在一个好的灌香肠的地方,人们不仅能闻到香肠的腊香,而且能感受到一股心香。