



给大生纱厂装配机器的汤姆斯

□朱 江

大生纱厂创办早期,英国工程师汤姆斯是个不可忽略的人物。他为大生纱厂装配全部纺纱机器,同时他应邀作为大生纱厂厂房建设的监理,在技术上保障了大生纱厂的顺利开车。

现有的资料无法获知汤姆斯的生卒年月,也不知道他到中国之前的经历。好在大生档案里有一些零星记载,加上张謇和郑孝胥的相关文字,大致可以拼凑出汤姆斯服务大生纱厂的概况。

大生纱厂的纺织机器,本来是瑞记洋行和地亚士洋行为湖北纺纱厂购置的,在1893年签订的合同里,约定由瑞记洋行代为聘请一位外籍工程师安装机器。另外据1897年江宁商务局与张謇、盛宣怀签订的《官商约款》,这名工程师从海外动身之日起,到机器安装完毕,一切费用由洋行支付;如果日后大生纱厂留用,则由纱厂支付薪水。

汤姆斯在英国曾经装配过几家纱厂的机器,因此被礼聘到中国,与大生纱厂结缘。1897年10月1日,大生纱厂、华盛纺织总厂的代表一起到瑞记洋行,“见崔穀堂及买办吴仁甫、顾佩堂,洋人李曼、史立臣、汤谟士,议分机事”。崔穀堂即崔鼎,由江宁商务局派到上海点交机器。汤谟士,即汤姆斯,大生档案中也记载为汤姆司、汤洋人、洋人。

汤姆斯在分机过程中是关键技术人员,首先需要根据机器的情况,保证分到两个纱厂后各自能够独立运转,因此先要设计出分机方案,这个方案一直到10月30日才出台。11月18日纱机开始运往通州,而汤姆斯在大生纱厂待了将近一年。

这批纱机由于长时间暂存在黄浦江滩边,风雨侵蚀,大件几乎都有锈损,而小件很多腐烂掉了。加上机器从英国进口后,从上海运往湖北,再折返江宁,又回到上海。作为官机投资大生纱厂,又通过驳船装上官府的兵船,到了通州还要接驳。几番折腾,加大了破损程度。汤姆斯后来跟江宁商务局的崔鼎交流时说,如果是新机器,4万锭大概只要七八个月;大生纱厂的纱机,需要擦锈、补配,才能勉强装配起来。好

碗之恋

□张 芳

无意中发现,我妈对碗有种特殊的情感。有一回她来我家小住,才住了3天就念叨着要回去。我极力挽留,她老人家沉吟半天,终于忍不住提意见说:“你们家炒菜用盘子装着,我不习惯。”我不由笑道:“这有什么不习惯?您没见过饭店里炒菜都用盘子装着的?”她固执道:“是啊,只有饭店才用盘子装菜,哪有居家过日子也用盘子?家里盛菜就得用碗。大碗盛菜,不占地方,看着又舒坦。”

我这才想起来,娘家的餐桌上从来只有碗,看不到盘子的,我自己成立小家庭20年,倒把我妈这一根深蒂固的生活习惯给忘了。为了让母亲大人高兴,我第二天就去超市买了一套6只的蓝花海碗,并告诉她说以后炒菜就用这大碗装,您就安心多住一阵吧。

这一举动果然令我妈脸上有了笑容,每天做饭也比往日更有兴致了。每当我们下班回家,看到餐桌上早摆好了五六个热气腾腾的家常菜:一碗干菜红烧肉、一碗清蒸鲈鱼、一碗芹菜炒香干、一碗炒青菜、一碗炖鸡蛋……一套普通的蓝花碗竟能让她这般喜悦,这是我始料未及的。

我妈住了一个月后回家了。我干脆自己也用蓝花碗,说也奇怪,天天系着围裙炒菜,然后装碗,再郑重地捧了端到桌上去,时间长了,我亦觉得用碗比用盘子更舒心。那么碗这个物件,我到底喜欢它什么呢?

不单是钟爱它的外表吧。当然它的外观确实清丽,莲花般大小的碗口,洁白的碗沿上简单明快地绘着花卉、水果或嬉戏的小孩,让人一見就心生爱意。

不单钟情于它的发音吧。当然它的读音确实甜美可喜,就仿佛姑苏的“苏”字,林下风致的“林”字,“碗”字的读音里同样有着余音袅袅、绕梁三日的气息。

好像有更深刻的原因,但一时又无从说起,不过有一天晚上我独自在家洗碗,倒在不经意间发现了自己爱碗的真实缘由。

——当时我把碗筷都洗净了,闲来无事,便将那只蓝花碗擎在手里静静把玩。原来这碗上画着的是宝蓝缠枝牡丹,花瓣、花苞和花叶皆潇潇洒洒铺开去……我又把碗放到饭桌上退后几步凝神端详,看着看着不知哪来的灵感,脑海里就浮现出“现世

在汤姆斯技术过硬,也很敬业,大生纱厂负责基建的高清对他赞赏有加,曾告诉郑孝胥:“汤谟士极出力于造厂。”

汤姆斯的工作意图需要传达,这就产生了翻译的问题。早年大生纱厂没有这方面的人才,由于华盛纺织总厂参与分机,最初是该厂翻译处的潘剑云提供翻译。之后大生纱厂依旧借助于潘剑云,还有潘的同事蔡啸甫为汤姆斯翻译。为此大生纱厂花费不少,这大概也是日后张謇重视英语教育的一个原因。

除了负责装配纱机外,汤姆斯还接受了对大生纱厂厂房建设的监理任务。大生纱厂厂房由曹青章的协顺木作以9万两的价格承包,协顺木作曾经在1894年承揽华盛纺织总局轧花厂的建造,算是有过行业经验的。经过潘剑云的牵线,大生纱厂以一千两为酬劳,获得汤姆斯的首肯。

大生纱厂在技术上严重依赖汤姆斯,给予他优渥的待遇。除了工资外,汤姆斯来回通沪之间的川资、寄往英国的邮资也由大生纱厂支付。至于伙食,更是充分满足汤姆斯的要求,在大生档案里可以看到,大生沪所为汤姆斯采购牛肉、羊肉、牛油、牛乳、荷兰水、雪茄烟等物品,可谓礼遇有加。

翁同龢曾经为大生纱厂撰写了一副对联:“枢机之发动乎天地,衣被所及遍我东南”。应该说,大生纱厂枢机能够顺利发动,汤姆斯功不可没。大生纱厂对汤姆斯的礼遇,是对他精湛技术和勤勉态度的应有回报,张謇一直没有忘记汤姆斯。

1923年9月,张孝若作为北洋政府的欧美实业考察专使,率领考察团在7个多月的时间里,先后去了法国、比利时、荷兰、德国、奥地利、瑞士、意大利、英国、美国、日本等10个国家,临行前张謇嘱托张孝若,带上一封张謇的信,一张张謇的相片和一本《南通風景》,到英国的时候去拜访汤姆斯。在张謇的信里,提到了大生的发展:“南通纱厂,现开机者已三厂,计十四万锭。唐闸厂亦有改用电力之計畫,尚未实行也。并以奉闻,愿更有以教之。”

(作者单位:南通市档案馆)

安稳,岁月静好”几个字。

碗真正的魅力,应该在于它的安详,在于它不动声色中透出的居家气息吧。碗,可用来盛饭——堆得尖尖的唯恐你饿着的白米饭;可用来盛家常菜——炒鸡片、炒白菜、蒸豆腐,永远也吃不厌的家常菜;甚至可用来泡枸杞茶……看到碗,会想到齐眉举案、合家欢的场景,会想到孟光和梁鸿、芸娘和沈三白这样的柴米夫妻,总之碗承载的是千年万载都不会变的东西,是永不散去的宴席。

忽又联想到,经典文学作品里一些心思巧慧的人物招待客人,好像都懂得使用碗这样的器皿来给自己的厨艺加分的。比如《儒林外史》里,鲁小姐帮助丈夫蘧公孙款待其师友马二先生,书中是这样写的:“里面捧出饭来,果是家常肴饌:一碗炖鸭,一碗煮鸡,一尾鱼,一大碗煨得稀烂的猪肉。马二先生食量颇高,举起箸来向公孙道:你我知己相逢,不做客套……当下吃了四碗饭,将一大碗肉吃得干干净净。”——鲁小姐请客若不用瓷碗,马二先生恐怕不会吃得这般香甜吧。

又比如《射雕英雄传》里,黄蓉为求洪七公传授上乘武功给男朋友郭靖,费尽心思做了几样精致小菜“……盘中三碗白米饭,一只酒杯,另有两大碗菜肴。郭靖只觉得甜香扑鼻,说不出的舒服受用。一碗是炙牛肉条,只不过肉香浓郁,尚不见有何特异,另一碗是碧绿的清汤中浮着数十颗殷红的櫻桃,又飘着七八片粉红色的花瓣,底下衬着嫩笋丁子……”洪七公后来果然传授了郭靖大名鼎鼎、威震江湖的“降龙十八掌”。——女诸葛黄蓉请客也很精细地用了瓷碗。何故?当然是这样比其他餐具更能唤起客人宾至如归的亲切感啊。

爱碗的人都是爱家的人吧。愿每一个珍爱碗的人都有一个清洁、美丽又安详的家。



水中央

□崇 君

屋檐下的第一缕年味

□陈 晖

迈入腊月,西北风吹起。年,裹挟着冬日暖阳,马不停蹄地奔腾而来。空气中,便渐渐弥漫着的年味,越来越浓,经久不散。

在老南通人眼里,年味就是屋檐下晾晒着的一条条咸鱼、一串串咸肉、一根根香肠……弄堂口都被咸货占领。

从前我居住的“东北营”,一到腊月,整条小巷都冻得白花花的,踩在薄冰上“沙沙”作响,屋檐下长长短短的冰锥在阳光下泛着银光,孩子们的手都冻成了红萝卜,穿着老棉鞋你追我赶,闹腾得欢。家家户户也异常忙碌,磨刀霍霍宰鱼肉,一派热火朝天迎新年的景象。

老南通人喜欢青鱼,此时的青鱼肉质地美嫩滑,天气寒冷,特别适合腌制。青鱼起码十多斤重,甚至更大,一条条活蹦乱跳,小院里水花四溅,每家的男主人大早已全副武装,准备大施拳脚。

院中一张老式长桌,大砧板上躺着一条还在做最后挣扎的青鱼。无奈,它的头已被一只大手紧紧按住,在劫难逃。此时,最常用的调料就是盐和花椒,最天然的调料则是风霜和低温,一切似乎都刚刚好。

那盐,必须涂抹于鱼的全身,每一块地方都要均匀占领,让盐和鱼肉慢慢融合,直至充分浸透,才能保持肉质的紧致。有血水从鱼肉处丝丝缕缕地溢出,如此反复涂抹,最后在鱼的胸腔内塞满花椒,可以去腥保鲜,再用麻绳将鱼捆绑得结实结实,悬挂于屋檐下,经受风霜的洗礼。

半个多月后,解掉麻绳,鱼变成了硬邦邦的鱼干。此时,可用一寸多长的筷子,将鱼的胸膛撑开,露出绯红的鱼肉,宛若收藏了阳光,透露着喜气,再经过晾晒,基本就大功告成了。

清蒸咸鱼,饭桌上必不可少的一道凉

菜,味鲜肉嫩。当然,咸鱼烧肉不仅让你打嘴不放,那浓郁醇厚的味道,更是能让你多吃好几碗米饭。

所谓有鱼有肉的生活才叫美满,何况在南通早就有“小雪腌菜,大雪腌肉”的习俗。

肉,必须新鲜鲜活,一般都是大而厚实的猪坐墩肉,红的肉,白的脂,每一块都切成肥厚的长条状。然后,将盐和花椒一起在锅里炒一炒,香味飘逸,就趁着这股热乎劲,均匀涂抹猪肉全身,手法如同给猪肉做按摩,肉全身弄舒坦了,便置于一个洁净的小缸内,上面压一块大石头,严严实实封盖好缸口,三五天一翻身,再盖住,如此反复几次,就可以取出悬挂于屋檐下的通风处,自然晾干。

咸鱼也好,咸肉也罢,腌制时最大的共同点就是不能清洗,待到可以食用时,才能洗净。咸肉除了做冷盘,更是南通头菜里最佳点缀,有了那么几片咸肉,汤的味道都会变得不一般。

南通人还有一个必不可少的传统节目,就是灌香肠。

那时,大杂院里住着好几户人家,都是集中一起买肠衣,然后按需分配。肉,以猪腿肉为佳,八分瘦二分肥,肉质结实,猪肉洗净切碎后,酒,用的是当地名酒分金亭,再配以其他作料搅拌均匀,灌成香肠肉香,口感好。肠衣,必定越长越好,灌时特别省事。

那时,都是手工灌香肠,大院内,只有一户有个铝制的灌香肠漏斗,大家轮流用。但这个漏斗有个毛病,可能是漏嘴太短,往往往香肠灌到一半就滑掉了。此时,院里有个朱老爷子,手很巧,便自制了一个黄铜漏斗,漏嘴相对加长,使用时顺手多了,还节约了时间。

灌香肠很讲究品味,那时大院隔壁住着一个开饭店的房客,他家的香肠口感特别鲜

香,据说用的祖传秘方,概不外传。

这房客有一个嗜好,特别喜欢收藏古玩。为了投其所好,朱老爷子将他珍藏已久的老紫砂花盆拿来换来了秘方。

很快,一根根香肠全都挂到了屋檐下,冬日的暖阳懒洋洋地照着,香肠湿哒哒,亮晶晶的,泛着红白相间的光泽,直惹得我们几个小孩子哈喇子流一地,恨不得马上就能吃到。

那只蜷缩在墙角的慵懒老猫,也是闻腥而动,不再淡定。它先竖起耳朵,听听四周动静,随即直起身子,使劲嗅嗅鼻子,没错,就是那味道。老猫如同发现新大陆,腾身跃起,似离弦的箭,直接飞向屋檐下。头顶的诱惑实在太大了!老猫纵身跃起,却一次次扑空,感觉总是差那么一点点,在“喵喵”声中,它不断努力,最终,只是无奈地摇头摆尾,四处打转,沮丧离开。

虽然事隔几十年,那秘方早已忘记,但那灌出来的香肠不同寻常的味道,依然记忆犹新。

那时,屋檐下最经典的年味当数风鸡。

鸡,必是南通本地的草鸡,肉质细嫩,味道鲜美。院内,悠哉走着几只草鸡,一般宰杀前总要喂养几天,往往就在它们还在自豪地引吭高歌时被捉来,直接一刀封喉,拎起鸡脚,沥干鸡血。

风鸡是不能去毛的,然后在肛门下方开个5—6厘米的小口,掏尽内脏,挖掉肛门,塞进调料,用手指涂抹多处。最后,在翅下开个小口子塞鸡头,将鸡翅鸡脚一并用麻绳捆绑结实,吊到屋檐下,一定要风凉,避免日光直射。

一个多月后,就可食用,入口醇香软嫩,不油不腻,老少皆宜。

老南通人有了这些品种繁多的咸货,过年的饭桌上总是丰盛无比。

□低 眉

丽的夏天,我放在荫处。在有冷风的冬天,我搬它在空调房。但是它们依然会死去。掉光了翠绿的干净如玉的叶子,只剩光秃秃的枝条。灰白的枝条,也是能给人干净的感觉,但是慢慢就会枯去,折下来有“木”的脆响。

对茉莉,我死心了。我这么爱它,它也不鸟我。总能死得极彻底。无牵无挂。只留一个洁白的瓶子,在冬天发出冷光。一点也不像我的海棠。我的海棠季季开花,落了花瓣打骨朵,打了骨朵落花瓣。一直开,一直落。烦都烦死了。我后来干脆就把它刚打的骨朵摘下来。不许它开花了。要它守虚静。秋这么深了,哪有一直开花的道理。

《植物名实图考》有一段话:

“木利,见《南方草木状》《本草纲目》,列于芳草。此草花虽芬馥,而茎叶皆无气味。又其根磨汁,可以迷人,未可与芷、兰为伍。退入群芳,只供警髻。”

我拿这段话,去问东皋五柳斋主:

这个“木利”就是茉莉吗?“未可与芷、兰为伍”什么意思,不可以和白芷、兰草相提并论?“退入群芳”,为何要退入群芳,未退之前在哪里?“只供警髻”,是可以插在发髻里的意思吗,江苏有插茉莉花的习俗吗?“可以迷人”,类似迷药吗,难道茉莉的根汁,竟然可以做迷药?

五柳斋主的答复,说:“这应该是我们江苏常见的茉莉。《南方草木状》一书称为木利。《本草纲目》,你所称的李老头,将其分类归入芳草。《植物名实图考》的老吴头认为不妥,芳草中芷兰各位小姐不同意,因为茎叶无味,根磨汁可作迷药,属于狐狸媚子一类。老吴手下留情,仍将茉莉归入群芳一类。只供警髻,你的理解是对的,现在头上插花的人非呆即傻,我也没见过人戴茉莉,没见过不代表没有,古时应该有人戴,有兴趣可查查笔记风俗资料。”

很有意思的一个答复,所以拿来做我文章的结尾,斋主自己也同意的。

茉莉被养在一支歌里:

“好一朵茉莉花,好一朵茉莉花,满园花开比也比不上它,我有心,摘一朵戴,又怕旁人,笑话……”

不喜欢这支歌。它又不缠绵了。太清新。不馥郁,不妖娆,不柔软。一句话,不极致。民歌怎能不极致呢?不极致就不要当民歌。但它也有它的好。它的好就在于歌里住着人。淡淡绿意,滴着单纯的小雨,笼着一些女子心里的羞意。这害羞竟是胆大的,与其说是害羞,不如说是顽皮。有那些女子的小眉眼,敛在茉莉的花叶间,影绰着。俏骨,又活泼。

茉莉花戴在头上好看吗?大概是。因为白。而且小。有点珍珠的意思。想想看,一串白珍珠插在鬓间。确实是有點好看。不过,得要戴着的人,有足够的年轻,足够的水嫩。半老的徐娘,在头发上插一枝茉莉。开什么玩笑!只会衬得一张老脸更加的乡气,不好看。像媒婆。所以,住在这支歌里的人,大概是个少妇。

第一次和她见面,是在一杯茶里。茉莉花茶。很香很喜欢。茉莉,茶。这两样物事的气息融在一起。能让我喝出女人和雨水的味道来。估计跟茉莉搭在一起的茶叶,应该也不是什么金贵的叶子了。不然为甚还要跟茉莉搭在一起呢?好茶都有自己的情味。自己就是自己的花。不肯也不可能更没必要跟别的花混在一起。跟茉莉混在一起的茶叶,都是有足够的老吧。嬷嬷一般。如此才能衬茉莉。

茉莉花茶,应该是很俗气的一种茶了。但我也一样能喝得欢喜。它香啊!滚烫的茶水,把茉莉魂魄里的香气,全都融了进去。袅进人的心肺。实在是很动人的!那时候,家里都有洋坛。等在瓦的檐下,接天水。水们,一片片挨在坛里,沉一些日脚。舀来,烧开。自是有一股滋味,与任何一种别的滋味都不同。若要叫我形容,我也形容不上。你只要把“天水”这两个字,掇到你的舌尖上,再静静体味一会儿罢。这

会几家家家户户都没有接天水的习俗了,可惜啊。想天水的时候,便取些茉莉花茶来,泡了喝。也能啖出一些些天水的滋味。

《好一朵茉莉花》是江苏民歌。照理说在江苏地区应该会常常见到茉莉才对呀。其实不然,我便很少能见到茉莉。不知道是不是因为我的穷,或者是见识短。反正不常见到它的踪影。堂前屋后,人家的庭院,甚至镇子上的公园。都不怎么见到。前两年,倒是常在花店里见到盆栽的,都会买些回来,自己养。养在白瓷的盆子里。颜色和绿叶子很配。如果养得它高兴了,也会开出来。花不大,小的只有指甲盖那么大。是复瓣的。不知道别人养的茉莉,开出来是什么样子。反正我的茉莉,都是复瓣的。它先是紧闭着自己的眼。好像沉在幽深的睡里。要给照太阳,它就会慢慢张开来。

一个打了骨朵

没开,掉了

一朵顾自开了,又没人看
想想没意思,就自己谢了

一朵忍住不开
萎了,也不落

一朵自闭了
关上门,谁敲都不开

一朵学会了打坐
想很久,冬天以后的事

剩下最后一朵

不知还开不开

这就是我养的茉莉。它很任性。高兴就开,不高兴就掉。有时甚至一直睡,不开了。我实在是拿它没办法的。更让人纠结的是,这么多年来,它们没有一棵是能安然越冬的。在美