



读史札记

晚年应当学疏广

□ 滴水石

可能是自己过了六十,读《汉书》和《资治通鉴》,看到西汉名臣疏广的史料,触动很大,感到步入耳顺之年,我辈应该好好学学疏广。

首先,要像疏广那样不恋钱。《资治通鉴》记载,汉宣帝元康三年(前63年)夏天,身处太子太傅要位的疏广对他的侄儿太子少傅疏傅说:“我听说‘知道满足,就不会受到屈辱,知道适可而止,就不会带来危险。’现在,我官已经当到了二千石,可以说是官成名立了,在这种情形下,如果还恋钱不忍离去,恐怕以后会有令人悔恨的事发生。”所以,他和太子少傅、侄儿一起上疏给宣帝,请求退休。宣帝非常尊敬重疏广。太子每次上朝,随同观见皇上,太傅在前,少傅在后,满朝文武都很敬仰他们。因为疏广言辞恳切,宣帝考虑他年纪比较大了,批准了他们的请辞,加赐给他黄金二十斤,太子也送了五十斤。一些公卿日交在东门门外陈设酒席为他们饯行,共有几百辆送行的车子。道路上围观的人都说:“这两位大夫真是贤能啊!”有的人在赞美叹息之余,甚至为他们激动得流出眼泪来。两千多年前的古人,对官、名就有如此智慧,实在令人敬佩。不恋钱,关键是要想得开。不过,想不开的人并不多。现实生活中,有的人把官位看得太重,不当官好像就无法活了;有的人把名利看得太重,恨不得倒着过日子,日进斗金才好。疏广说得好,不知道满足,就会受到屈辱,不知道适可而止,就会带来危险。

其次,要像疏广那样对待子孙。疏广回到故土后,每天都让人去卖掉点黄金来办些饮食,舍与贫民,与族人、故旧、宾客享受生活。有的人就劝疏广拿些黄金去替子孙买一些产业,疏广说:“我难道是老到昏了头,连子孙都不知体念!我只是想到,自己本已有一些旧的田产房舍,子孙们只要勤勉耕作,足够供给生活所需,绝对能和常人一般生活。如果现在又增加他们一些产业,使他们有了盈余,那只会让子孙因此而懈怠堕落。一个人贤能而多财的话,就会减损他的志气;一个愚蠢而多财的人,便会增加他的过失。而且富有的人,常常是众人怨恨的对象。我既没有能力来教化我的子孙,就不可以增加他们的过失而招惹众人的怨恨。”疏广是皇太子的老师,可以当太傅,肯定是有能力来教育他的子孙的,使人生敬的是他对家产的把握。子孙不能不体念,不能不为他们创造基本的物质条件。但是,子孙自有子孙福,不必为他备金屋。疏广不仅想得开,而且他清楚厚重家产对子孙修身、品德的影响。家财丰厚而让子孙志气短、懈怠堕落,不是爱他们,而是害他们,疏广不愧是古人贤哲。可现实生活中把握不当的人并不少,房子、票子、车子……恨不得把子孙一辈子的财富都累积起来。然而,最终结果又往往让自己的晚年生活悲惨凄凉。积财不如积德、积才,让子孙志向高远、品行端正、阳光生活,是最重要的。

第三,要像疏广那样快乐生活。《资治通鉴》里记载,疏广当时还说了这样一句话:“这些黄金是圣君用来赡养老臣的,我乐于和邻里、族人一起来享受皇上的恩赐,以颐养我的天年,这是很恰当的。”确实是很恰当的。一辈子了,老了自己把身体保养好,尽可能把自己一辈子的智慧积累传给子孙,尽可能不给自己增添麻烦,是老年人应该努力而为的。年轻时奋斗,年老时追求有质量的生活,我认为这是人生活的正确把握。切不可老了去当苦行僧,切不可老了不把生活当回事。老当益壮,只有快乐生活,身心健康,才有可能“老骥伏枥”。

恒顺、同裕、谈森和……

镇江老酱园旧忆

□ 秦苏



近日,镇江日报上刊登了两幅位于五条街的同裕酱园老照片,看了照片不禁让我想起了上世纪五十年代镇江城里那一家家酱园。如今的人只知道恒顺,岂不知当年镇江竟有四十多家大大小小的酱园。

酱园、茶食店、米行是当年关老百姓生计的三大行业。俗话说:“开门七件事,柴米油盐酱醋茶。”而酱园就经营了除茶和柴以外的五种商品。那时的酱园不仅经营酱油、醋、酱菜,还经营食用油、食盐以及调味品。由于与市民生活密切相关,因此那时的酱园遍布大街小巷。据老一辈回忆,在民国之前镇江的酱园就非常多,我家藏有一块清光绪二十四年(1898年)清朝两浙江南盐运使司颁发的“官酱园”牌匾(相当于如今的营业执照),上面镌刻有“完烙给第五十一号丹徒县镇江府城西门外地方铺户卢隆昌源,保商许庆曾”等字,这也印证了当年镇江城内至少已有50多家酱园了。在以后的几十年中,由于战乱等原因,卢隆昌源等许多老字号酱园先后关门歇业,抗战胜利后至上世纪五十年代初,是酱园发展的鼎盛期,市区陆续新开了二十多家,总数接近五十家,其中由回族人开设的清真酱园就有8家。这些酱园多分布在古运河以西的城外,如大西路上的万美、谈森和、仁和、恒顺、益美、万源、利生等字号,迎江路上的天祥,新河桥旁的志丰永,京畿路上的裕顺昌、贡和祥,新马路上的万和。在短短的宝塔路上,就有万美(分号)、嘉美、恒业等三家。在运河以东的城里上有河边的

泰源、皇华亭的裕和祥,双井路上的裕康,山门口东侧的义和祥以及五条街的同裕,南大街的恒美等。此外,在山巷、小闸口、小码头等街巷内都有酱园。各店的店名都选用一些吉祥的字,如和、利、美、祥、顺等,有些字号别有特色,如谈森和、同裕两家酱园的全名分别是谈森和裕及同裕大,店名各有两种读法,既可称谈森和、同裕,也可称森和裕、裕大。由于店铺众多,当年还成立了酱醋业公会,会址就设在爸爸巷口的一破旧的关帝庙内,其主要职能就是规范经营、制定行规、协调劳资纠纷等事。

当年的酱园大多是前店后作,店前做生意,店后是摆满大大小小酱缸醋坛的院子,加工制作都在这里进行。规模大的店还在另处择地设有作坊,如恒顺在店对面,仁和和薛家巷内,万和在小孟湖都有坊,用以加工贮存产品。那时各家酱园的店堂布局大同小异,L形的柜台,顶端竖有一块写有字号的巨幅招牌。柜内有一排多层货架,上面摆放着用陶瓷盆装的各种酱菜,还有数量不等,装着各种酱油和醋的瓦缸。四周墙壁上都挂有货橱,用以陈列各种瓶罐装的酱油、酱菜、醋。而各店的外装饰则迥然不同,最让老镇江市民印象深刻的是老西门桥西侧的万美酱园,在店门两侧墙上分别写有一人多高的酱园两个醒目大字。类似的在市区内还有两三家店,如老存仁堂对面的万源,在店门两侧也有酱园两个同样大字,据说这两店的字都是我市前辈著名书法家梁星乙

先生所书。而在五条街上的同裕则略有不同,在该店门两侧分别写有酱园、醋坊四个大字(见图)。

当年老酱园经营的品种也大同小异,但各店各有特色,有的偏重酱油,有的偏重醋,也有偏重酱菜,不少店还通过选用不同原料和制作方式加工成多个品种,如酱油就有三伏特抽、头抽、二抽、三抽、虾子酱油等。酱菜的品种就更多,如乳黄瓜、甜酱瓜、牙姜、酱苜蓿、大头菜、萝卜干、胡萝卜干、什锦菜(又称杂拌)、瓶儿菜、豆瓣酱、大蒜头、宝塔菜、榨菜、豆腐乳等二三十种。这些酱菜中由于腌制方法及原料不同,又细分成不同品种,如萝卜干、大头菜就有五香、酱泡之分,大蒜头有糖醋和盐水的……那时酱菜的货源其中一部分是从苏北、安徽等地进货,然后再二次加工,如大头菜、胡萝卜干在原产地都是用盐水腌制,进货后再用甜面酱浸泡多日,口味就大不同,当然经过加工的酱菜价格也略有提高,但每斤也不会超过一角钱。值得一提的是,那时包装酱菜用的材料都是干荷叶,既不渗漏又环保,为此各商家每年都要从浙江等地购进大量荷叶贮存备用。

另外还有一些酱菜则是各店自己制作,且各家有不同的工艺流程,产品的品种、口味也不尽相同。记得多年前,我与忘年交、恒顺第二代掌门人李友芳先生在一次闲谈时,他就头头是道地讲了酱菜的制作门道,如乳黄瓜要选用皮色嫩绿、肉厚皮薄、嫩脆籽少,每斤30条以上的鲜黄瓜为材,而且必须是每年五月下旬黄瓜初生之时采摘的,这样的乳黄瓜经过加工后依然鲜嫩碧绿,还留有特有的香气;萝卜头则要挑选小、圆、白的萝卜为材,加工好后必须脆、嫩、甜;什锦菜要选红、黄、绿、黛多种色彩的酱菜,制作时要切成丁、条、块、丝、片等不同形状,这样才能造型好看,色泽俱佳……据李友芳先生说,当年镇江与扬州的酱菜同样驰名中外。

1956年,国家对私营企业进行社会主义改造后,市区47家酱园先后被并入恒顺旗下,各家酱园虽还保持原有字号,但不再单独生产,都直接设在何家门的恒顺加工场统一进货。到了上世纪六十年代,这些老酱园陆续歇业,由恒顺独家经营。九十年代,大西路改造建山巷广场,老恒顺门市部也从市民视线中消失,全镇江只剩下中山西路上一月几十平方米店堂的“酱园”直至如今,也算得上是镇江一家新“老字号”。

《恒顺故事》选登



李皋宇接管恒顺

□ 滕建锋

1911年,中国革命风起云涌,武昌起义的枪声敲响了封建王朝的丧钟,本就风雨飘摇的清王朝走到了穷途末路。而此时的朱恒顺也摇摇欲坠,甚至陷入难以继的状态。

此时的恒顺掌门人是朱氏后人朱小山——一个整日花天酒地、无所事事的纨绔子弟,全然不顾祖传家业来之不易,花钱如流水,只顾个人享乐,生产经营皆抛于脑后。他聘请周受天和蒋涌周担任正副经理,谁知蒋涌周心怀鬼胎,伙同他人一心要搞垮朱恒顺,以便自己把恒顺盘下来。东家挥金如土,高管内外作祟,朱恒顺一天走下坡路,1924年百花酒、酱菜已停产,一年只产醋不足20吨。

即便如此,朱小山仍然视而不见,在败家的道路上一路狂奔,缺钱时就出售地契房产,一旦在账房拿到钱,就去玩牌、抽鸦片、逛妓院。据说当年朱家就有12支大烟枪,生活腐朽程度令人咋舌,最终搞得恒顺几乎成为一个空壳。

1925年春,朱恒顺生产和经营宣告全面停歇,朱小山便四处托人出让企业。当时,镇江有不少同行包括蒋涌周在内都想接办恒顺。最终,在陆小波及德丰祥酱园老板朱少波等名流的斡旋之下,来自浙江镇海县的李皋宇兄弟于1926年5月以3.8万元承盘恒顺。停产歇业的“朱恒顺”以高价盘出,证明“恒顺”即使在历史最低谷之时,也是一块响亮的金字招牌。李皋宇入主后,改号“恒顺源记酱醋糟坊”,并于同年8月正式复业,恒顺也正式进入“李时代”。

李氏先辈在宁波以经营船运起家,业务以代客运输为主,也自营粮米。其经营范围从浙江沿海远至营口、秦皇岛,内河以七圩、仙女庙为终点,并在七圩设立“李源记号”经营业务。后因七圩坍江,李源记号迁至镇江,1891年李皋宇就在李源记号负责,后来继承父业,长期在镇江从事经营。

李皋宇精明强干,除了接手恒顺外,还接办了清江大丰面粉厂、高邮裕亨面粉厂、泰州泰来面粉厂、扬州面粉厂、南通复兴面粉厂、无锡泰隆面粉厂、镇江怡成面粉厂,同时还投资常州民丰纺织厂、苏州植物油厂、上海三友实业社、天利氮气厂、天原化工厂。他也是镇江水厂的创办发起人之一,是有名的企业家。

李皋宇接手恒顺后,投入原始资本4万元,另吸收亲友存款约5万元,由其三弟李纯宇任经理开始经营,以生产酱醋为主,制酒为辅,通过提高产品质量、改进包装、扩大销售等做法,逐步扭亏为盈。

李皋宇管理理念先进,先后延聘董仲芳、唐盛标、周受天等熟悉酱醋生产和销售的人为经理,还利用自身优势,在贻成、泰来两家面粉厂购新麦时,为恒顺收进低价面粉,并利用运洋油至蚌埠出售之便,收购黄豆运回镇江给恒顺做原料。经销方面,在原有西大街总店的基础上,恒顺先后在大堰街设立第一分店,在日新街设立第二分店,在小码头设立第三分店。后又进军上海,在上海北京西路成立总发行所,在上海八仙桥、棋盘街及虹口等地开设了三家分店。

李皋宇非常注重产品商标和包装,还常常在当时的报纸上刊登广告。1928年2月,恒顺源记酱醋糟坊向当局提交了酱油、酱、酱菜、醋商标注册申请,申请以镇江“金山”为商标并获得批准,随后在镇江《三山日报》《江声报》刊登广告。恒顺在全国同行中领先注册,并推动酱醋产品采用包装上市,对酱菜、醋等分别采用了马口铁罐头和玻璃瓶等在当时非常时尚的包装,不仅便于携带,还不易变质。

李皋宇的励精图治让恒顺的生产和业务节节攀升。到20世纪30年代,恒顺在外省的经销处达31家,醋和酱菜已销售至安徽、广东、广西、湖南、湖北等多地。1935年,李皋宇将恒顺源记酱醋糟坊正式改组为“恒顺酱醋股份有限公司”,并在上海开设了分厂,对恒顺产品进行分装,同时由香港分销至越南、缅甸、菲律宾及新加坡、马来西亚、苏门答腊等国家和地区。1936年,恒顺各种产品产量都达到高峰,年产醋7000坛,罐头酱菜35万听,制酱黄豆1800担,达到了自创设以来的鼎盛时期。

小雪农谚拾趣

□ 魏益君

“小雪雪满天,来年必丰年。”这是流行于民间最脍炙人口的一句小雪农谚。这句农谚的含义有三:其一,小雪落雪,来年雨水均匀,无大旱涝;其二,下雪可冻死一些病菌和害虫,来年减轻病虫害的发生;其三,积雪有保暖作用,利于土壤的有机物分解,增强土壤肥力。

小雪节气是冬季开始的第二个节气,在二十四节气中表示降雪的开始时间与程度。进入小雪节气,意味着气温持续走低,天气寒冷,降水状态由雨变成雪。因此,小雪与雨水、谷雨等节气一样,都是反映降水多少的节气。多少年来,历经农耕岁月的父辈们,用他们的勤劳和智慧,总结出了众多有关小雪与农事的谚语,这些农谚通俗简约,代代相传。

从古至今,人们习惯根据小雪有无雪来预测来年的年景,从一些有关小雪节气的谚语中,可以看出小雪时,如果下雪则表示年景好。如:“小雪不见雪,来年长工歇。”“小雪雪漫天,来年必丰产。果园清得净,来年无病虫”……

有说小雪时节收菜的,如:“小雪不起菜,就要受冻害”“小雪铲白菜,大雪铲菠菜”“小雪不砍菜,必定有一害”等。还有说小雪时节冬耕的,如:“小雪地不封,大雪还能耕”“小雪封地地不封,老汉继续把地耕”“小雪地能耕,大雪船帆撑”“立冬小雪,抓紧冬耕。结合复播,增加收成。土地深翻,加厚土层”等。再有就是讲小雪时节栽树,



如:“趁地未封冻,赶快把树种”“大地未冻结,栽树不能歇”“小雪虽冷窝能开,家有树苗尽管栽”……

小雪时节的越冬管理更是不能忽视。“到了小雪节,果树快剪裁”,这是说果树管理的;“趁地未冻结,浇麦不能歇”,这是说麦田管理的;“小雪到来天渐寒,越冬鱼塘莫忘管”,这是说鱼塘管理的;“小雪不把棉柴拔,地冻镰砍就刺茬”,这是说越冬土地的管理。

“副业生产冬天搞,莫把农闲错过了”“农副业,千条路,盘算好,穷变富”“条子编筐苇席席,好似存款加利息”“莫道冬天闲,昼夜搞条编”……这些谚语讲的是小雪时节利用冬闲搞好农副业生产的,朗朗上口,

便于记忆。

我国幅员辽阔,各地的谚语也不尽相同。山东地区有“小雪收葱,不收就空。萝卜白菜,收藏窖中”的谚语;江苏有“立冬下麦迟,小雪搞积肥”的农谚;上海、浙江等地有“立冬小雪北风寒,棉粮油料快收完。油菜定植麦续播,贮足饲料莫迟延”的谚语;福建当地有“小雪点青稻”的说法,青稻指的是晚稻;广东则有“小雪满田红,大雪满田空”,这里所谓的红,指的农活多,此时开始收获晚稻,播种小麦。

关于小雪的农谚,不胜枚举,这是我国劳动人民在生产实践中总结出的宝贵财富。

