

银发族

■肖文

耄耋文人寻西施



一群“80 后”老人，为传承、挖掘家乡灿烂的历史文化遗存，自发地聚拢在一起，花了三年时间，终于完成了 67 万字的《西施故里考辨资料汇编》一书，于日前出版。

一群耄耋文人，本该在家含饴弄孙、喝茶休闲、颐养天年，但了解到本乡的西施历史文化遗产遭到了几乎薪火中断的局面，于是毅然担起了时代的重担。

中国管理科学研究院（终身）研究员、原陈香梅文化和自然遗产研究中心主席於立岳先生认为，学术争鸣就是各种不同观点、思想、证据，通过各方辩驳、争论甚至冲突，达到去伪存真。学术有争论，是正常健康的文化生态体现。今天我们共同关注的西施归属地问题，文史学家郁达夫和鲁迅都有明确论述，他们对萧山、诸暨两地人文历史评述绝非信口开河，对此我们理应尊重，理应信服。为使西施文化有更深厚的矿脉发掘，其研究应与附近的固陵遗址互相补充。固陵是当年越国在夫椒之战中大败之后转危为安的根据地，是西施入吴的出发地，也是范蠡建功立业的发源地。让固陵与西施故里古迹群遥相呼应，与浦阳江（西小江）西施文化旅游线相联动，由此带动文化建设的整体推进。在他看来，西施的形象和内涵，要比希腊神话中的最美女神阿佛罗狄忒和海伦要丰满得多，真实得多。只有两个西施故里和谐发展，携手共进才能让西施精神走出萧山和诸暨，走出绍兴和杭州，走出浙江，走向全国，全球。

翁迪明先生在《序》中说，萧山自古人杰地灵，历史天空星辰闪烁，熠熠生辉，而西施就是其中耀眼的一颗明星。西施以一己柔弱之躯投入春秋霸业，常令后人称颂和叹息，她的形象已经伴随“沉鱼落雁”“卧薪尝胆”“三千越甲”等故事一起融入江南文化的骨髓之中，是中华文明的有机构成，也是萧山最引以为荣耀的精神财富。

上世纪八十年代开始，陈红、王炜常、杨钧等萧山人，对西施文化再次发起全面、深刻的挖掘、整理和研究，实现了西施故里考辨的历史性突破，萧山的研究得到了学界普遍接受。

数十年来，萧山政府与民间力量互动互动，地方志编纂和文化遗产保护齐头并进，取得了《萧山县志》《萧山市志》、西施古迹群、“西施传说”“三月三西施庙会”等一系列成果，同时也形成和保持了开放包容、平等互鉴的良好学术风气，堪称萧山气度。

今有萧山越文化研究会以王璟荣先生为代表的民间研究者，接过前辈接力棒，继续推进和深化西施文化研究，收集整理而成《西施故里考辨资料汇编》，总结、呈现当代研究的历程和成果，殊为不易，令人钦佩。

老底子

■紫燕洲

萧山的一汤一菜

说到萧山的美食，不得不提起“萧山十碗头”。萧绍地区的“十碗头”最早可以追溯到清朝嘉庆年间，2012 年，沙地“十碗头”被列入萧山区非物质文化遗产保护名录。“十碗头”一般包括：汤三鲜、前“东坡”、后“东坡”、白鲞扣鸡、糖醋排骨、醋溜鱼、炒时件、炒肉皮、肉丝炒芹菜、榨菜肉丝汤。

我是土生土长的萧南山片人，榨菜蛋花汤偶尔也会上我家的餐桌。但是“十碗头”里排上了榨菜蛋花汤，我是有点不太理解的。因为我的理解中，萧山人第一爱的肯定是“神仙汤”。

不管是萧南山片还是沙地又或者是市区，大部分萧山人都很爱“神仙汤”——夏天下饭神汤。每年春天，油菜花开那段时间，在萧山的农村里，不管是田间地头，还是河埠头池塘头又或者是溪坎埠头，都热闹非凡，大家都在忙着晒干菜了。地里的芥菜被齐刷刷收割回家，堆在阴凉处三至五天，等菜叶子被捂得颜色变黄，便可以洗了。制作干菜的这段时间，家里不管男女老少，但凡有空的都会一起帮忙。地里收菜的，洗菜的，切菜的，揉菜的，翻晒的，忙得热火朝天。春天这一季的劳动，可是一年“神仙汤”的来源。芥菜叶子做成了干菜，可以做霉干菜扣肉，可以炒豆角配料，可以干蒸下粥。菜梗子便是做神仙汤专用的。一碗神仙汤，也可以分好几个版本，基本版可以只有菜蒲头加水；进阶版，可以菜蒲头加丝瓜或者番茄之类；顶配版那必须是菜蒲头加河虾加鞭笋。夏日里因为暑气难耐，大家都是各种吃不下，没胃口。一碗神仙汤，第一口解渴，第二口解暑，第三口生津，四口五口不知不觉一碗饭就已经下肚，实在是萧山人离不开的夏日解暑神汤。

如果说春天洗菜切菜晒菜是萧山农村的一景，那晒大白菜，便是萧山冬天很有画面感的人间烟火，是萧山版的“晒冬”经典镜头。萧山有一道名菜，叫作炒二冬。哪二冬？自然是冬腌菜和冬笋。初冬时节，萧山农村家家户户都忙着晒大白菜，但凡能晒到太阳又干净的地方，都会晒满大白菜，着实壮观。有些人家喜欢腌菜时加点辣椒

提提鲜味，那他们家晒冬腌菜时也会晒着一堆自家地里种的红辣椒，那画面就更美了。这一白一红，在阳光的照耀下带给人们多少收获的喜悦和对生活的美好向往。冬腌菜在腌制之前要略微晒干一些水分，所以白白胖胖的白菜们总要被整棵晒那么两三天。到了入缸腌制的日子，一层白菜一层盐，脚踏白菜水缸腌。也就 30 天左右吧，腌白菜便可成为萧山老百姓餐桌上的一道必不可少的美食了。萧山人甚至为它造了一个公园，在南片大镇临浦，就有一个大大的“腌白菜公园”。老百姓对于腌白菜的喜爱可见一斑。腌白菜在萧山，是一个百搭菜，除了炒二冬，腌白菜炒蘑菇、腌白菜圆笋汤都是冬天备受欢迎的菜品。

都说绍兴臭豆腐有名，其实萧山人也有几个臭得出名的臭菜。喜欢的人大快朵颐，不喜欢的，闻到味道都会跑得比兔子还快。在春天，大概是油菜花开这段时间吧，腌白菜的大缸里便会传出来阵阵臭味，挖出来的腌白菜也不再像年前那样饱满鲜亮了，而是颜色暗沉。而此时，苋菜却是最鲜嫩的时候。清明前后，一碗臭腌菜炒苋菜，爱吃的人光这一碗菜就能下两碗饭，闻着臭，吃着香，美味不可方物。

到了夏天，苋菜都已经长得跟人一样高了，老百姓又把这长得高高的苋菜杆子砍回家，切成小段，在清水中泡上一天左右，等水中出现了很多泡泡，捞出苋菜用清水洗净，沥干后撒上盐搅拌均匀，再放入腌菜坛子中 3 至 5 天便可食用了。苋菜杆子经过几天发酵，又成了一道臭味美食，还必须和臭豆腐一起蒸，俗称蒸双臭。这又是萧山民间最常见、最受欢迎的臭菜之一。

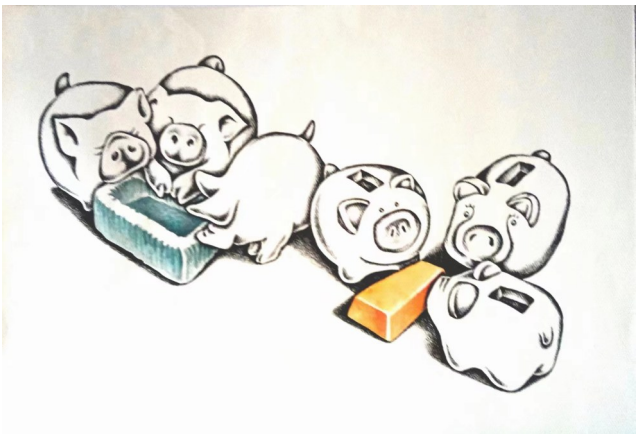
萧山不光有以臭出名的名菜，还有以臭出名的点心——油炸臭年糕。萧山的民俗里，过年那必须是操年糕的。操好的年糕等放两天左右便要切成条状，放入水缸里养着，每隔两三天换水一次。开春后，水缸里的年糕就开始慢慢发酵，散发出一阵阵臭味，但是也并不是坏了。这个时候，把这个年糕切成片，放入油锅里炸至金黄，出锅后只要撒那么一点点盐，便是一道人间美味。闻着臭，吃着香，香里带着臭，越臭就会越香。

一方水土养育一方百姓，萧山的饮食文化，不仅体现了萧山人民的饮食生活习惯，也展示着萧山各地独特的民风民俗。每一道看似简单的菜品，背后都是文化的传承，他们品的是食物，回味的却是家乡的味道，在一汤一菜之间，品味着萧山的烟火人间。

醉花阴

■赵雪峰

为食而聚为财而分



《物以类聚》李伟作

走进第十四届全国美展（漫画）展厅，一幅漫画映入眼帘，多位观众驻足观看，他们围拢画前，指指点点、议论纷纷，偶尔还爆发出笑声。我也凑上前去，原来他们看的是我的老乡画友、吉林省漫画家李伟的作品。

吉林省是我的老家，所以我对吉林的美术，尤其漫画动态格外关注。

这幅漫画是本届展览中吉林省唯一入展的作品。

先说说李伟其人，他早年喜欢漫画，并有作品经常发表、入展，后来因为工作繁忙中断画画，十多年没有作品，几乎淡出漫画圈。近几年他重操旧业，漫画不断出现在国内、国际漫画大赛中，时还摘金夺银，逐渐被同行熟悉，不知情的人见到他的名字和作品还以为他是一个漫画新秀。

本次展览，全国只有 56 幅漫画展出，竞争之激烈、比拼之残酷，足见入选者的实力与水准。李伟的作品凭借他独特的视角、巧妙的构思脱颖而出。

看着这幅悬挂在五年一度国展大厅里的画，我为朋友高兴之余，更被他的画作打动，看画面：几乎是左上角对右下角，一条斜线上，参差排出六只小猪，右上角左下角大面积空白，这种大胆构图打破了画面均衡，显得很另类。左边是生活中的家畜，它们关注的是生计中的温饱问题。右边的看似猪，其实只是猪形的储蓄罐儿，背面有个投币口，是攒钱用具，它们喜欢金钱。左边生猪与生猪是同性，聚在一起等吃喝，我叫它们“生猪”。右面另三只猪形罐，我叫它们“罐猪”。

标题来了——《物以类聚》。明白了，罐猪与罐猪同类，聚在一起赏黄金；生猪聚在一起想混口饭吃，罐猪到一起为谋条财路。

这就是“类聚”，由此我想那句老话，“物以类聚，人以群分”，在这里可以改成“猪”以群分了。

其实“类聚”也好“群分”也罢，它揭示了志同道合、诉求一致的组合与分离的一种现象，表达了把类型和材质相同的物体放在一起，不同的分档的行为。

否则就是大杂烩，就乱套了。

以类型分帮，以兴趣结伙。这里有主观因素，也有客观因素。画的标题叫“物以类聚”，其实也是“猪以群分”，因为画中的“猪”们相聚的同时，也分成了两伙儿，因此叫“猪以群分”也不算错。我们没法评，生猪是为了食物而聚，罐猪是为了金钱而合，哪一伙正确，哪一伙错误。谁应该聚，谁应该散。没有贬低，也没有褒扬，也不是画者的本意。这画只是表达一种生存现象，这种现象本身就具有哲理，也存在一种幽默性。如果探求更深层次的聚与分，可能只有共同利益才能解释清。

仁者见仁，智者见智，对事物如是，对画亦然！

紫藤花

■楼说行

做新时代大先生

三十年多年前踏进师范大门的第一天，老师就告诉我们：学高为师，身正为范，要做在人格、品德、学业上为人表率的大先生。孔子、陶行知、斯霞、于漪、顾明远等就是我们心目中的大先生。我们一线教师如何践行教育家精神，做新时代大先生呢？我想到了自己参与创校的两段经历。

六年前的 8 月，为了响应市委、市政府跨江发展的号召，我和同事们跟随俞国娣校长从上城区跨江而来。我们见证并参与了世纪城奇迹般的崛起和崇文世纪城的发展、壮大，也经历了民转公的波折与煎熬。

今年 3 月，我被任命为亚运村实验小学的筹建人，一边是一个刚接手半年的六年级语文教学和需要带领的学科组团队；一边是整个学校的德育和科研管理，还兼着学生处主任的德育副校长；同时要在 6 个月内完成新学校筹建，而且是个还在做整体改建的学校，我着实感觉到“压力山大”。更让人焦虑的是，领导给筹建负责人开会，告诉我们，接下来有一百件事情要完成，任务重时间紧。但我问遍小伙伴，是哪一百件事，时间节点多少，需要去找哪些部门，所有人都跟我一样茫然。

于是，我化身十万个为什么，兄弟学校、街道社区、指导中心、教育局、管委会、市场监管局、建筑公司等领导、工作人员都曾被我问了个遍、求了个遍。曾经，谭校长这样评价我：“楼，你身上有着典型的知识分子的清高。”我不知道谭校长是夸我还是损我。但自从成为学校筹建人，我变得极其接地气。我告诉自己：只要是为了学校，为了学生，不管什么人都要学会打交道，都得去联系、沟通。

我也尝试做时间管理达人，早晨上班前先去亚运村走一圈，傍晚下班后去巡查一遍，晚上睡觉前脑子里再过一轮，直到眼睛一闭上就能清晰出现学校全貌，脑子一转就能清楚说出建设进度为止；记不得多少次半夜才睡下，凌晨两点多突然醒来，赶紧起床把这一桩桩一件件写在笔记本上，到凌晨四五点再躺下睡一两小时。

同时，我努力跨界学习，未来学校空间设计、后勤财务知识、人事管理制度、建筑材料分类都纳入学习目录，不断拓展知识边界，帮助自己推进学校筹建各项工作。

幸运的是，我的身后有一个坚实、强大的崇文世纪城教育集团，俞校长、谭校长、全体行政和老师们，给予了新学校最大的支持和投入。不论是留在崇文世纪城的老师，还是奔赴亚运村的首创团队，都鼓足了气、铆足了劲，用热火朝天的工作，用只问耕耘不问收获的无私，用不分你我的大气，投入新学校的建设中。

如果说六年前的创校经历，让我在专业上得以成长，六年后正在进行的创校经历，则是更全面的自我挑战。也许有人会问，你从来不是一个争名求利的人，十几年前，你婉拒做校长，现在都奔 50 的人了，为了混个校长当，至于这么拼吗？其实，这个问题我问过自己不下百遍。说实在，跟我同时出道的，比我小很多的人，早就成名成家了。如果是为了当个校长，还真不至于这么拼。那是为了什么呢？我想，应该是为了坚守崇文尚德的初心和新班级教育的教师信仰吧；是为了践行教育家精神，追逐光也成为一道光吧。

尖尖角

■韩可莹

记忆中的花

流年岁月弹指间，一切都已成过往。蓦然回首，才发现原来还有些重要的记忆留驻在心间，孕育成朵朵美丽的花儿。现实中的花并不是每一朵都美丽，但在我心中的花园里，每一朵花都艳丽芬芳。其中几朵承载着老师故事的花儿却显得格外引人注目，那是我最为喜爱的一朵郁金香，她就是我的一位语文老师——祝老师。

优雅端庄、温柔美丽的祝老师，有着一头棕黄色的长发。她时而将头发盘在头上，还会插上一支发簪，时而将头发披散在肩头，长发就如同一道瀑布般垂下。光滑，柔软。一张白皙的脸上，镶嵌着一双虽然不算大却格外明亮的眼睛，嘴角似乎永远都带着蜜糖般的微笑，脸上也随之浮现出两个圆圆的酒窝。最引人注目的便是祝老师穿着的各式各样的旗袍，一身典雅的旗袍更显得祝老师的优雅美丽了。从此，我记住了旗袍，记住了典雅。

成为我最喜欢的小学老师，光有那美丽的外貌当然还不够。朱老师的课堂也是最为吸引我的。语文课上，幽默风趣的朱老师打破了同学们沉闷的气氛，大家的情绪都被带动了起来，课堂上一片欢声笑语。祝老师收放自如的讲课与同学思路新奇的发言，让我对语文课的兴趣格外高。

记得新学期开学的第一天，我们因为才开学显得格外随意，出操的队伍十分凌乱。大课间结束后。朱老师便要求我们留在操场上进行站队练习。天上的太阳向大地射出道道炽热刺眼的光，让我们的汗珠如同断了线的珠子般向下流淌，我们时不时动手动脚，怎么都站不好。朱老师没有批评我们，而是在我们身边一动不动地站着，典雅的旗袍已经隐隐透出汗水，她就像一尊雕塑站在那里，我们惊呆了，这种美丽中透出的坚毅深深地感染了我们，从此我们的出操格外整齐富有精神。

我爱郁金香，因为她象征着美丽优雅，最关键的是每每看到郁金香，我就想起朱老师，但郁金香不足以形容朱老师，朱老师除了美丽优雅还有坚毅、以身作则等等美好的品质，值得我一辈子学习效仿。朱老师，教师节快乐，所有爱我们的老师们，教师节快乐！

（作者系回澜初中 715 班学生）