



品读

在红色土地上 用文字“丈量”董人董事

——读《百年董山》一书有感

■方颖谊

数日前,收到一份快递。拆开,一份惊喜,跃入眼帘。原来是《百年董山》一书。邮寄者,作协赵老师也。

倒了一杯香茗,坐下来,悠悠地打开《百年董山》,书香沁入心脾。浏览了一遍,前言和目录。雁村、沙村、上庄等,多么熟悉的名字,一瞬间激活了那“尘封”的、零碎的思绪……

《百年董山》由宁波市鄞州区档案馆编写,2021年6月由宁波出版社出版,全书分为五章二十一节。每一章每一节又承上启下,相互关联。如春蚕吐丝作茧,也如“藕断丝连”成佳肴,更如同一幅优秀的书法作品,行与行之间,字与字之间,笔画与笔画之间,气息贯穿,笔势韵连,耐读耐看,耐思耐品。

或许是业余文保员之缘故,我选择首读第五章“绿水青山”,由下溯上。菩提古道、黄泥岭

古道、张家岭古道等,我皆随“文保队”亲临过,留下过足迹。

董山下,菩提古道边的童夏家村,又称雁村,是块“红色土地”。“宁波的香格里拉”,说的就是雁村。雁村与拥有几百年历史的菩提古道息息相关。网红打卡地——“最美风车公路”,就定格在那。菩提岭,因其岭巅南侧的山谷间曾有一座菩提禅院而得名。菩提岭古道,是当时董山人外出、外客来进乡的必经之路,外客,不乏商人、走亲者、赶集者,政客、邮差和军卒等。古道迂回曲折,坐落于“董山”左侧,鄞州的“鄞”字正是源自于此。用鹅卵石铺就的古道全长约6.5公里,步行单趟需两个小时左右。顺雁村溪流而下,先是上庄村,昆虫学家周尧故居所在地。再是童村,童第周故居所在处;再下去则是沙村,距雁村6公里。

3年前,带着家人驱车前往过美丽的雁村,顺道又特地去了沙

村。作为一名书法爱好者,对沙村是怀了一份神秘的感情!因为书法泰斗沙孟海,便出生于此。

沙氏故居,一座典型的浙东民居。坐北朝南,总面积574平方米,是沙孟海及其四位弟弟幼年生活的地方。一间间,缓缓参观,细细回味;一张张旧照,一件件物品,映衬出一个个久远的故事。沙氏故居,现为浙江省重点文物保护单位,也是鄞州区爱国主义教育基地。

沙氏五兄弟,个个好样的,为党为人民洒下了热血!付出了艰辛!沙孟海,为家中老大。为谋生,曾任国民政府总统府秘书,与蒋介石、朱家骅等国民党上层人物有过交往。不过,沙孟海很早就脱离了国民政府,后又怕蒋介石把他留在身边、委他职务,带往台湾,就又离开故土——宁波,躲到上海,作书作画!

老沙二文求,是早期中国共产党优秀党员、大革命期的广州市委秘书长,广州起义后牺牲的

著名烈士,牺牲时年仅24岁。书中第一章,特地印载了文求的“革命烈士证明书”!

老三沙文汉,是共产国际的红色间谍,长期从事对国民党军队的策反工作。解放后出任浙江省第一任省长,政绩斐然。其妻,陈修良,也是一名出色的红色间谍,领导了南京大学生“反饥饿、反内战”大游行,即“五二〇”事件。新中国成立后,修良担任了浙江省委宣传部长。

老四沙文威,是李克农、潘汉年手下的谍海干才,利用沙孟海的掩护,以国民党专员的身份在国民党宫中隐匿了18年,为革命做了许多贡献。

老五沙季同,与孟海堂弟——沙耆一起就读上海美术专科学校,并一同参加了“左联”组织,宣传抗日,与党共进!

书中第二章“家国情怀”之第四节,着重著写了沙耆。他自费留学比利时,在异国继续宣传共产主义革命,并提出“为民族而艺

术”的口号,用手中笔杆为国伸张正义,用一幅“雄狮怒吼画”,来反抗侵略。

董山红土地,涌现了六十多名早期共产党员,率先点燃了星星之火。除了沙孟海的几兄弟,还有董山乡亲——朱镜我,舍身取义;生物学家——童第周在比利时努力科研,奋不顾身投入爱国斗争;著名昆虫学家周尧,意大利弃学毅然回国抗日……

董山多英才,70年来涌现了众多“共和国骄子”。外交翻译家——杜钟瀛,被芬兰国授予“狮子骑士团一级骑士勋章”;通信领域儒将童中杰,多次立功受奖,作出突出贡献;国防军将领张家德,参与“两弹一星”管理工作,为国防“三化”建设作出重要贡献……

读完《百年董山》,心潮澎湃。的确,没有董山英烈们的牺牲,没有董山英才们的艰苦付出,何谈现在的青山绿水,何谈我们今天国泰民安的幸福生活呢?

制造能力、供应链以及消费水平都发生了翻天覆地的变化。

新国货品牌开始具备全球竞争优势,国货的真正崛起已成为可能。本书以时间为线索,

观察中国百年来本土品牌的崛起,以三次国货运动中的商

战故事为脉络,搭建国货的成长模型,讲述与我们生活息息相关的国货浪潮。

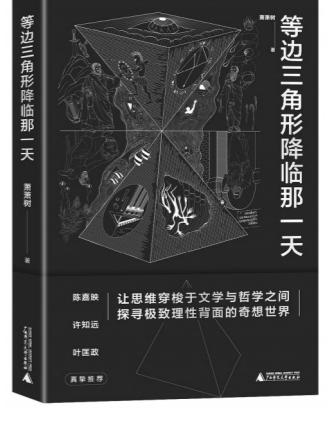
这是关于中国国货的历

史,宏大、清醒、痛苦却也充满

着信心。

让思维穿梭于文学与哲学之间

《等边三角形降临那一天》

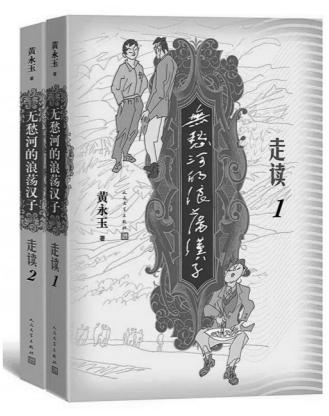


作者:萧萧
出版社:广西师范大学出版社

黎、中国诗人与北方城市、阿波利奈尔和“东方生命”亦真亦幻的故事;《黑色房子》,作为《吉肯之神》的衍生故事,可以看作“缸中之脑”悖论的艺术化呈现,表达了“我”与“爱”的关系。作品中的故事虽短小精悍,却是大量跨领域知识在清晰脉络下的综合体现,同时也结合了数学、物理学、生物学及哲学等领域的理论,使作品内容充实饱满,呈现出一个奇特而丰富的理性世界,兼具科普价值与文学价值。

嬉笑诙谐、议论宣叙,无不妙趣横生

《无愁河的浪荡汉子·走读》



作者:黄永玉
出版社:人民文学出版社

本书笔力从容、沉稳、诙谐,活泼的风格始终保持着惊人的连贯与完整。作者是一位卓有成就的画家,如同他的绘事,《无愁河的浪荡汉子》的写作,十几年如一日的稳定雄健,详略剪裁、处处得当,更带着稀有的自由神思,嬉笑诙谐、议论宣叙,无不妙趣横生。

《365夜故事 秋》



扫一扫识别
在线阅读

鲁冰 叶圣陶等著
北京联合出版公司

阅读分享

江南好,佳肴客堪邀

■林颐

秋到江南,桂香蟹肥。江南好,佳肴客堪邀。

还记得,在《鱼翅与花椒》里,英国美食作家扶霞说淮扬菜挽救了她,仿佛她的红楼一梦,让她找回这个国家的优雅与古朴,找回她对中国有些退却的痴情。扶霞的新书《鱼米之乡》,副标题就叫作“中国人的雅致饮食文化”。她对中国的痴情从未消逝,在时光里渐长渐深。

扶霞的江南之旅始于十年前,第一站去的是扬州,此后几年,她数次下江南,遍访杭州、苏州、宁波、绍兴等古城,徜徉于现代化的上海的大小街巷,跟随当地的大厨和农民入水捕鱼,下地挖菜。躯壳里替换上了中国人的灵魂,她写的书也是中国味道的。

《鱼米之乡》采取简单清晰的总-分结构,首先综述江南美食的历史文化,然后分成各大类,介绍各道食谱的故事和做法,语言亲切,图文并茂。一道佳肴,一张大图,满纸鲜香,透纸而来。在感官上,就撩拨我们的食欲,带给我们原汁原味的体验。

扶霞抓住了江南饮食的特

征:第一,对蔬菜,尤其水生蔬菜(茭白、芡实等)的喜爱。引述林洪、李渔、袁枚等人的著作,阐明“脍不如肉,肉不如蔬”的饮食之道。第二,强调“不时不食”的传统。食材挑得好不好,对菜肴的品质至关重要。江南厨子总是不厌其烦地寻找最应季最上乘的食材。第三,讲究可口的清淡与恬和,也发展了把新鲜和腌制的食材放在一起烹制的“鲜咸合一”的做法,甚至还发展了独特的“臭风”风味。这三个特征,不仅综述

述过中国烹饪的刀工与食客对口感的追求。江南饮食在这两点上尤为突出。扶霞说,江南厨师接受的基础训练包括将一块豆腐切成头发一样的梦幻细丝,把鱼肉切成一朵菊花,有经验的厨师会培养起对锅中油温的第六感,蛋白入锅就如云朵一般轻盈柔美。

这样的遣词造句,包涵了中国的审美情趣,所以,我们读扶霞的作品会觉得亲切,像亲近的朋友,没有外国人与中国常有的那种外视的隔阂的感觉。

欧洲人的食谱,烹饪犹如自然科学实验,而中国人的烹饪,更像是个人艺术创作。扶霞融入了中国的氛围,不过,她偶尔也会跳触过的、看上去十分可疑的食物,而人类的饮食史、文明史,就是在好奇心的推动下,积累经验向前发展的。

我们都能感觉到她那旺盛的好奇心,这是扶霞得到中国读者喜爱的原因之一。文字画面感很强,仿佛她正睁大眼,张大嘴,“哇,这是什么!”然后,强忍着不适,小心翼翼地品尝,然后,又张大眼感叹,“哇,不错不错,好吃好吃!”然后,举筷如风,大快朵颐。

扶霞的《鱼翅与花椒》重点描

述过中国烹饪的刀工与食客对口感的追求。江南饮食在这两点上尤为突出。扶霞说,江南厨师接受的基础训练包括将一块豆腐切成头发一样的梦幻细丝,把鱼肉切成一朵菊花,有经验的厨师会培养起对锅中油温的第六感,蛋白入锅就如云朵一般轻盈柔美。

这样的遣词造句,包涵了中国的审美情趣,所以,我们读扶霞的作品会觉得亲切,像亲近的朋友,没有外国人与中国常有的那种外视的隔阂的感觉。

欧洲人的食谱,烹饪犹如自然科学实验,而中国人的烹饪,更像是个人艺术创作。扶霞融入了中国的氛围,不过,她偶尔也会跳触过的、看上去十分可疑的食物,而人类的饮食史、文明史,就是在好奇心的推动下,积累经验向前发展的。

真正的老饕客,一定都是些好奇心旺盛的人,敢于尝试从未接触过的、看上去十分可疑的食物,而人类的饮食史、文明史,就是在好奇心的推动下,积累经验向前发展的。

我们都能够感觉到她那旺盛的好奇心,这是扶霞得到中国读者喜爱的原因之一。文字画面感很强,仿佛她正睁大眼,张大嘴,“哇,这是什么!”然后,强忍着不适,小心翼翼地品尝,然后,又张大眼感叹,“哇,不错不错,好吃好吃!”然后,举筷如风,大快朵颐。

扶霞的《鱼翅与花椒》重点描

述过中国烹饪的刀工与食客对口感的追求。江南饮食在这两点上尤为突出。扶霞说,江南厨师接受的基础训练包括将一块豆腐切成头发一样的梦幻细丝,把鱼肉切成一朵菊花,有经验的厨师会培养起对锅中油温的第六感,蛋白入锅就如云朵一般轻盈柔美。

这样的遣词造句,包涵了中国的审美情趣,所以,我们读扶霞的作品会觉得亲切,像亲近的朋友,没有外国人与中国常有的那种外视的隔阂的感觉。

欧洲人的食谱,烹饪犹如自然科学实验,而中国人的烹饪,更像是个人艺术创作。扶霞融入了中国的氛围,不过,她偶尔也会跳触过的、看上去十分可疑的食物,而人类的饮食史、文明史,就是在好奇心的推动下,积累经验向前发展的。

我们都能够感觉到她那旺盛的好奇心,这是扶霞得到中国读者喜爱的原因之一。文字画面感很强,仿佛她正睁大眼,张大嘴,“哇,这是什么!”然后,强忍着不适,小心翼翼地品尝,然后,又张大眼感叹,“哇,不错不错,好吃好吃!”然后,举筷如风,大快朵颐。

扶霞的《鱼翅与花椒》重点描

博览与熟读,孰好?

现象&交流

我的心灵,让我体会到文学的魅力,我也在那些书里面得到了不一样的感悟。

那时候追过东野圭吾、村上春树,胡塞尼,追过希斯洛普、石黑一雄,追过汪曾祺、沈从文……印象最深的是读法国作家马克·李维写的小说时发生的一件事。那一年,疼爱我的外婆离开了我,悲痛中的我一时意志消沉。正当此时,我在马克·李维的《偷影子的人》中看到了这段文字:“人们从来不会失去亲人,即使逝世以后,他们还是与你同在。那些对你们怀有感情并且把全部的爱奉献给你们,好让你们替他们活下去的人,会永远活在你们的心中不会消失。”亲人会永垂不朽,在我的心中!那一刻,我真的感谢

能够愉快地读书,就是那时候开始的,那些好书渐渐填充了我的心灵,让我体会到文学的魅力,我也在那些书里面得到了不一样的感悟。

那时候追过东野圭吾、村上春树,胡塞尼,追过希斯洛普、石黑一雄,追过汪曾祺、沈从文……印象最深的是读法国作家马克·李维写的小说时发生的一件事。那一年,疼爱我的外婆离开了我,悲痛中的我一时意志消沉。正当此时,我在马克·李维的《偷影子的人》中看到了这段文字:“人们从来不会失去亲人,即使逝世以后,他们还是与你同在。那些对你们怀有感情并且把全部的爱奉献给你们,好让你们替他们活下去的人,会永远活在你们的心中不会消失。”亲人会永垂不朽,在我的心中!那一刻,我真的感谢

能够愉快地读书,就是那时候开始的,那些好书渐渐填充了我的体力。

据测算,使用改进后的耐张平梯进行作业,平均操作时间由先前的平均36分钟缩短为不超17分钟,提高作业效率超50%。国网湖州供电公司全面应用耐张平梯进行输电检修作业后,预计全年可减少110千伏输电线路停电时间约30小时,相当于减少直接停电损失约150万元,经济效益和社会效益显著。

据了解,输电线路检修是保障大电网安全运行的重要工作。但是,在输电检修工作中,

尤其是在输电线路耐张杆塔上作业时,电力检修人员在经过绝缘子串抵达作业点的过程中移位困难、耗时较长。为提高塔上检修作业的安全性和效率,国网湖州供电公司经过多次实验研究,反复调试后研发出一种专用平梯。作业人员可以利用平梯通过绝缘子串抵达作业点,平梯设有专用移动座位,并加装收紧器,使平梯牢牢固定于塔身。平梯的使用过程简单、方便,大大节省了作业人

员的体力。

创新成果交流活动由中华全国总工会、科学技术部、工业和信息化部、人力资源和社会保障部联合开展评选,旨在表彰在技术创新上有重大突破,主要技术或经济指标达到国内领先水平,推动领域技术进步的奖项。该活动每三年举办一次,在本届评选的100项优秀成果中,一等奖3项,二等奖15项,优秀奖82项。

疫情防控要求:看样人员请务必提前预约,提供健康码及近14日轨迹行程码,做好个人防护措施,并按照海关疫情防控要求做好相关配合工作。

董心怡

湖州供电一项目获全国总工会职工技术成果奖

日前,中华全国总工会办公厅印发《中华全国总工会关于表彰职工技术成果的决定》,对第六届全国职工优秀技术创新成果交流活动中涌现出的100项优秀成果授予全国总工会职工技术创新成果奖。其中,国网湖州供电公司公司的“耐张绝缘子出线平梯研制”项目荣获优秀奖。

据了解,输电线路检修是保障大电网安全运行的重要工作。但是,在输电检修工作中,

尤其是在输电线路耐张杆塔上作业时,电力检修人员在经过绝缘子串抵达作业点的过程中移位困难、耗时较长。为提高塔上检修作业的安全性和效率,国网湖州供电公司经过多次实验研究,反复调试后研发出一种专用平梯。作业人员可以利用平梯通过绝缘子串抵达作业点,平梯设有专用移动座位,并加装收紧器,使平梯牢牢固定于塔身。平梯的使用过程简单、方便,大大节省了作业人

员的体力。

据测算,使用改进后的耐张平梯进行作业,平均操作时间由先前的平均36分钟缩短为不超17分钟,提高作业效率超50%。国网湖州供电公司全面应用耐张平梯进行输电检修作业后,预计全年可减少110千伏输电线路停电时间约30小时,相当于减少直接停电损失约150万元,经济效益和社会效益显著。

疫情防控要求:看样人员请务必提前预约,提供健康码及近14日轨迹行程码,做好个人防护措施,并按照海关疫情防控要求做好相关配合工作。

董心怡

杭州萧山机场海关涉案物品拍卖公告

浙江邦泰国际拍卖有限公司,统

一社会信用代码:91331021MA28G6TC9W

评估报告文号:3301012638505,评估

报告日期:2021年11月10日

评估报告文号:3301012638505,评估

报告日期:2021年11月10日

评估报告文号:3301012638505,评估

报告日期:2021年11月10日

评估报告文号:3301012638505,评估