

梁庄十年的命运

一个普通中国乡村的时代变迁

□佟欣

留下的孩子

如今的村庄，与古时“鸡犬之声相闻，老死不相往来”的状态大有不同，村人为谋生，足迹踏遍天涯海角。据梁鸿统计：在将近三十年中，梁庄人的足迹几乎遍布了中国的大江南北。西边最远到新疆的阿克苏、阿勒泰，西南到西藏的日喀则、云南曲靖、邻越南边界的一些城市，南边到广州、深圳等地，北边到内蒙古锡林浩特。国外最远有到西班牙打工的。他们在城市待的时间最长的有将近三十年，最短的才刚刚踏上漂泊之程。

在我国城市化进程蒸蒸日上的今时今日，农村空心化已成为一个广泛的社会问题，青壮年基本悉数在外，留守乡村的是俗称的“三八六一九九部队”，即为妇女、儿童与老人。在梁庄，更不乏妇女在外务工，五六十岁还能劳作的老人在外务工的情况。

由此引申出的“留守儿童”、“民工子女教育”以及“留守老人”问题，在当今也仍是非常有存在感的重要社会话题。

青壮年离去的村庄，照顾孙辈的只有老人，受限体力，老人们常顾此失彼，五奶奶十一岁的孙子洗野澡时淹死在了河里，纵使有人“疯一样地往河里跑，她的腿发软，她浑身冒汗，她的手上、腿上都是刺”，小小生命再也回不来了。孩子的父母在青岛打工，又生下孩子后，与老板奋力争取，甚至以夫妻辞职相威胁，才让孩子留在青岛自己身边读书，“这偌大的厂区，估计至少有两千对夫妻吧，只有阳阳一个孩子在这儿跟着俺俩上学。2000比1。”那，另外的1999对夫妻，他们的孩子呢？

“回不去的故乡”

梁庄已算生命力强悍，犹自有稳定的居民居住，行政区划得以保留。自进入新世纪以来，也有诸多行政村乡被尘封入了历史，就此与记忆共存。

新中国成立后，原本以村、以家族为集聚点的向心力基本消失。随着时代的发展，“漂文化”更是成为了时代主流，越来越多的人生活在疏离感十足的大城市，回望故乡时也显得越来越陌生。

而离乡之人，无论家乡在与不在，对家乡似乎并无许多眷恋，在梁鸿眼中，甚至存在隔膜。有些家庭整体离

春天是读好书的时候，不妨从梁鸿的新书《梁庄十年》开始。这是学者梁鸿以家乡河南南阳穰县梁庄为母本的非虚构纪实文学“梁庄系列”的第三本，是纪实文学领域的又一本佳作。

纪实文学在上世纪由徐迟的《哥德巴赫猜想》推至巅峰，陈景润成为当时最具知名度的科学家，也成为了一个时代的符号。

笔者读大学时，廉思教授团队所编著的《蚁族：大学毕业生聚居村实录》热度颇高，严格地说，此书的意义不在于揭示、解决问题，亦不在于珍贵数据的汇集整理，而是将大学广泛扩招后一部分大学毕业生中的真实处境展现出来，为不少在校生上了来自社会的真实一课。

此后，诸如袁凌的《寂静的孩子》《青苔不会消失》；季栋梁的《上庄记》；王小妮的《上课记》系列；艾苓发表于读库杂志的“学生”系列等非虚构纪实文学佳作频出，一时间百花齐放异彩纷呈。

但笔者最喜欢的还是梁鸿的“梁庄系列”，《中国在梁庄》《出梁庄记》，乃至纯粹的虚构文学《梁光正的光》一路读来，梁鸿将满腔亲情、乡愁、人文关怀精神与知识分子的良心与责任感悉数倾注笔端，贡献出了极有价值的文字。梁庄世界如整个中国的缩影，中国当下值得关注的的问题，在小小梁庄中得以体现，而百姓的态度，也有了最田野、最原生态的回馈。

开着车，多年不回村庄，至多春节回来上坟烧纸，根本不作停留。只能猜测谁会有他们的联系方式，但这些电话非常难找。有些家庭在村庄的人缘不好，出去打工几乎不与村庄联系，村里出去打工的人也不会找他们帮忙，久而久之，大家也就遗忘了他们。有的在外打工多年，会忽然回来，起一座“豪宅”，接儿媳，在家过一个春节，然后，又从梁庄消失，继续在外打工。如今诸多乡镇村庄，有着众多与环境格格不入的二三层崭新小楼，小楼多而人烟稀少。

梁庄的“她们”

梁鸿笔下另一个隐而不发的重点，则来自乡村女权。这也是《梁庄十年》与先前两本最大的不同之处。前两本目光在于乡村老者、乡村政治、乡村问题与务工者心态，而在本书中，梁鸿几时暗中密友出现在读者面前，用她们各自的生活经历与磨难实录向我们揭示在家暴、偏见、歧视、流言与父权体制下挣扎的部分农村女性群体生活状况。

她们艰苦朴素地度过了一生，却连名字都不为村人所知，甚至自己回忆名字都会有陌生感和羞涩感。她们一生都被唤做某某奶奶、某某嫂子、某某媳妇、某某妈……唯独不是她们自己。

梁鸿也颇为震动，她一贯自认是

有着自觉意识的女性，并在女性主义思潮兴盛之时接受高等教育，却始终以最传统的思维实用语言，在《中国在梁庄》《出梁庄记》中，提到女性人物多以“二嫂”“虎子老婆”之名表述。她还不无尴尬地发现，自己并不知道五奶奶的名字。

好在现在我们都记住了，这位来自梁庄的五奶奶，名字叫做王仙芝。

梁鸿的发小，一个叫做梁燕的女生，因为漂亮，结婚安家，而从小就被人追求。这些近乎疯狂的追逐者让燕子无法安心读书，内心恐惧但找不到任何人求助，乡村反有她招蜂引蝶的流言，即使在多年以后，提起她时还有很多人秉持一以贯之的暧昧而略带鄙夷的态度。用燕子自己的话说，“我的生活都被别人毁了”。她满心不甘，拼命干活挣钱，结婚安家，而那些她经受过伤害，就这样不了了之，没有人觉得需要对燕子存在歉疚。

梁鸿的另一个发小春静，命运则更为悲凉。在外人眼中，嫁给了乡党委书记的她“嫁得好”“攀了高枝”，殊不知她丈夫严重酗酒，没有谋生能力，全靠她辛苦操持挣钱养家，偏生她丈夫还有酒后家暴的毛病，“打得厉害时他妈都急得给他下跪”“刑都用尽了，实在没法讲”。

被打成这样的春静并没有选择离婚，因为“有感情的成分，离不掉也是真的”，顾虑婆家娘家的名声面子，考虑到已经有了孩子……这样的婚姻持

续了十九年，直到春静的丈夫因酗酒而死。

本书多次提及一句俗语“八十岁老太盼娘家”，因为娘家过得好才有人给自己出气，才有靠山，这也是乡村女性在遭遇痛苦与磨难时唯一可以希冀支持的地方。只可惜，在父权与夫权盛行的农村，娘家更多只能给予精神上的慰藉，解决不了实际问题。梁鸿所采访的几位“闺蜜”无一不是毫不思量立刻将毕生苦楚倾囊而出，只因为“也得有个法申冤不是？”

被打得已经略微迟钝，脸庞全无光彩的春静选择了信佛，想来民间宗教盛行，女性信徒众多的一个主要原因，可能也是受苦的女性们实在需要一个希望，哪怕希望在未必存在的来世或天国。

长辈是最后的纽带

梁鸿笔下的梁庄非虚构系列已有三本书，时间跨度超过十年，能见到人生百态，能见到人生无常，比如生死离别。

福伯一家在系列书中有着很强的存在感。在《出梁庄记》一书中，福伯的母亲，99岁老寿星去世了，而在本书中，85岁的福伯也走了。

福伯发现自己癌症晚期时正值春节前夕，害怕影响孩子工作的他对儿孙只字不提，待到他们返乡过年，才发现福伯已形销骨立。过了正月十五，福伯已经卧床不起，来日无多，但却没有咽气。

日子慢慢过去，四个儿子、两个女儿呆不住了，他们如果不赶紧回到打工城市去，工作就要没了，家庭爆发了争执。这争执声也许被福伯听到了吧，他就此拒绝进食，哪怕通过胃管把食物打入胃里，他也会努力吐出来，几日后，福伯走了。

这是一个典型的乡村老者对自己儿女最后的体谅。

父母是维系儿女在家乡最后的纽带，当他们离开，家乡或许就此成为一个遥远的符号。从此，福伯的四子二女，只怕也会加入鲜少还乡，在家乡少有停留那些人的行列了。

一个人去世的过程，也是一个村庄去世的一部分。

梁鸿用记载多名个体生活的方式为梁庄立传，而梁庄又是无数村庄的缩影，文字兼具流逝的时间性和永恒的真实性，包含了对当代中国的细节描述与真实观察。

搭配（麻辣、酸辣、熏辣、咸辣、甜辣），形成独特的香料配方，辣椒的流行自然就在情理之中了。

近三十年来，中国经历了史无前例的大规模人口流动，彻底打破了中国菜原有的口味地域格局。中国近三十年城市化的主力是农村务工人员，他们把浓郁的地方口味恰到好处地融入城市的快节奏生活中，形成了如今可以在任何一个城市都能找到的典型的“江湖菜”。如红油火锅、万州烤鱼、重庆小面、成都串串、麻辣香锅、东北烤串、麻辣小龙虾、台湾牛肉面、炸鸡排等等。“江湖菜”在当今中国的地位依靠的是近三十年来大规模移民奠定的。而在这些“江湖菜”中，辣椒扮演了极其重要的角色。

从各地方文献记载来看，在传统吃辣区域以内的乡村，辣味菜肴是普及的，但是在成都、昆明、西安、武汉、长沙等这些大城市中，尽管被吃辣的乡村所包围，直到民国末期，饭馆的菜式大多不辣。这些城市口味转向以辣味为突出特征，大致是在人口得以自由流动的上世纪八十年代以后。由于变革原因导致原有的阶级饮食文化结构破碎，才发生了辣味在吃辣区域内的从农村向城市的扩散、形成“农村包围城市”的局面。

辣椒真正在中国饮食中蔓延至全国，是从1978年改革开放以后。近三十年，中国迅速的城市化进程使得数以亿计的移民进入城市，移民们创造了覆盖近半人口的“城市辣味”饮食文化。

中国大规模的食辣历史，竟然与中国城市化进程息息相关，这从一个侧面反映了四十多年来波澜壮阔的改革开放大潮不仅是从政治、经济、观念方面等在改变着国人，甚至从人们的味觉等方面在改变着国人。

感染科医生



◆作者：于建新
◆出版：花城出版社

长篇小说《感染科医生》讲述主人公支道了二十多年的从医经历。文中每一个篇章都有一个中心人物和完整故事，可单独成篇，全部串联起来则是医生完整的人生。

支道了医生生于上世纪六十年代，毕业于某医学院，九十年代初参加工作，是一名四级城市综合性医院的感染科医生。经历了婚姻的七年之痒之后，他的原配过世了，他一直单身。小说中对医生日常工作的还原度非常高，其中不乏专业的医疗知识和常识。刻画的人物有被遗忘的母亲，为了爱情有无偿献血而染上丙肝的女子，因为家人医学知识匮乏未正确照顾而过世的男子，被拖垮的家庭等典型故事。每一个患者的身后，都有时代的缩影。支道了医生与患者的一个个故事，便是一幅幅悲欢离合、生死离别的浮世绘，体现一位仁心仁术的医生柔软善良的内心。

画出乐观的自己

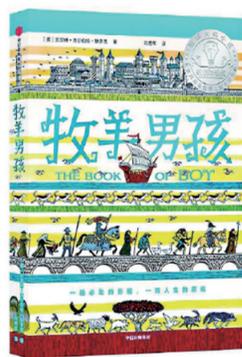


◆作者：[英]简·海恩斯
◆出版：中国画报出版社2021年版

绘画是有治愈力量的消遣活动，帮助人们放松并平静下来，并从绘画中找到自我价值。绘画还可以帮助人们改善心理状态，应对难以掌控的日常问题。《画出乐观的自己：简·海恩斯的创意水彩》是一本能让读者找到力量的创意水彩书。作者简·海恩斯融合了东西方的绘画技法及元素，又将艺术创作与身心疗愈相结合，分析了色彩对绘画及生活的影响，鼓励读者体验“我能行、我也能画”，并从中获得各种绘画的技巧、灵感与能量。

作者简·海恩斯的水彩画颇有中国画的大写意味道，灵动潇洒。她第一次学会用赭石磨颜料就是在中国，她将东西方的绘画风格融会贯通，用鲜艳的色彩、多变的技巧创造出了丰富多彩的创意水彩。作者在本书中刻意选择了一些相对简单、容易上手、每个人都可以尝试的范例，如日常可见的花卉、建筑甚至蔬菜水果等的绘画练习，运用充满活力的颜色，别出心裁地搭配触手可及的画材如旧牙刷、保鲜膜、盐等，帮助读者在最简单轻松的绘画练习中，找到让自己愉悦的创作方法，体验创作带来的成就感。

牧羊男孩



◆著者：(美)凯瑟琳·吉尔伯特·默多克
◆译者：刘勇军
◆出版社：中信出版社

你会担心吗，孩子在成长的过程中会不会被世界温柔以待？你会犹豫吗，该不该把那些不太美好的现实告诉孩子？建议你和孩子一起读一读这本《牧羊男孩》。

这是一个发生在中世纪的悬疑冒险故事。当时瘟疫席卷整个欧洲，许多人丧命，许多城市沦为空城，但对小男孩布瓦来说，更可怕的是别人的嘲笑——“怪物！”人们这么叫他，因为他是个驼背的孩子。

布瓦暗暗希望自己能成为一个正常的男孩，一次偶然的机会，他跟着一个神秘的朝圣者开启了冒险之旅。他们相信，只要集齐传说中的七件圣物，就能达成各自的心愿。一路上，他们从陆地到海上，从恢弘的城堡到黑暗的墓室，经过城市乡村，翻越荒山野岭。在疾病引起的混乱中，骗子、窃贼和歹徒给他们的旅途带来重重危机，但小布瓦用善良和智慧帮助别人，不断克服困难，直到有一天他被困在一口石棺里……集齐圣物，真的就能实现心愿吗？

《中国食辣史》与中国的城市化进程

□顾依左

西、湖南、贵州、云南、四川等省份。还有一个输入点，是朝鲜经由海路获得辣椒后，通过与中国东北的贸易联系传入辽宁。

贵州是传播的重要节点。在贵州，辣椒完成了从外来新物种到融入于中国饮食中的调味副食的过程。

贵州吃辣的食俗始于缺乏食盐。贵州既不靠海，也不靠盐井，交通又不便利。盐大部分来自四川，靠人力把盐背进山里，价格高昂。所以，以辣代盐，成为贵州山民的无奈之举。贵州的苗族、侗族在引进辣椒之前，已经有了以酸代盐的习俗，时至今日，仍保留着酸辣口味的菜肴。

陕西是辣椒在北方传播的重要起点。辣椒在北方食地区的传播要晚于南方米食地区的传播。辣椒进入陕西关中地区以后，其食用方式出现了新的变化，更加符合与面食的搭配，如一般以油泼辣子的形式添加到面食中，或者用于蘸食。陕西食用辣椒的基本形态是辣椒粉。

因为地理条件等的差异，使得辣椒在南北方作为调味品的形态也有很大的差异：辣椒可以加工为干辣椒、辣椒粉、辣椒酱。鲜辣椒在制成辣椒粉的过程中，被干燥、研磨，一般不添加其他物质，是比较纯粹、简单的调味品。这是辣椒在北方地区的主要形态。辣椒酱、剁辣椒通常会添加其他物质，并盛放在特定的容器中进行发酵，这是辣椒在南方地区饮食中普遍的状态。

南方食用辣椒酱、辣椒腌制品的习惯，与米食有关；北方食用辣椒粉的习惯，与面食有关。辣椒粉的使用，非常适合添加到面食、肉食中。

大概来说，南方人喜欢吃湿辣椒，如辣椒酱、腌辣椒、剁辣椒、豆瓣酱、蘸水调料。北方人喜欢吃干辣椒，通常磨成粉食用。

中国南北方食用辣椒的“形态”，可以发现一个特点：南酱北粉。

文化有阶级性，饮食文化更是如此。

在食辣地区，城市里富裕阶层的人们并不吃辣。吃辣被视为贫民阶层的饮食习惯。如火锅，起源于长江盐工、船工、搬运工等苦力，支架搭锅，投入辣椒、花椒、葱姜蒜等调味品，百菜皆煮，为火锅雏形。

社会上层认为，辣椒为庶民饮食中最不可接受的部分，认为辣椒味不符合传统的食料原则，也没有体现五味调和与包容。味觉体验过于突兀，会破坏高级食材的本味。而这正是庶民（老百姓）们追求的，要的就是辣椒的刺激与火热，能够掩盖掉食材不好的味道，便能下饭。

因为辣椒是穷人们的下饭菜，上层社会甚至认为吃辣椒是一件很不体面的事情。贵族、世家更不属于尝试这种“低贱”的味道。晚清野史记载，湖南人曾国藩在家中吃辣椒，只能“偷食”，怕被别人看见受嘲笑！

辣椒何以征服原本嫌弃它的上层社会走向全国的呢？这是近三十年来才出现的饮食现象，与中国的改革开放、城市化进程密切相关。

第一是辣味菜相对廉价，比较适合大众口味。第二是食品的工业化和商业化，是辣椒及其相关调味品能够流行的重要原因。第三，也是最重要的原因，中国进入工业化时代，辣的食物被大量来自农村的移民带入城市，成为新移民的象征性食物。随着时间的推移，辣椒属于下层人的食物标签被剥离。随着食辣人群的地位的不断上升，经济地位的不断改善，最终普遍地流行开来。

辣味可以刺激唾液分泌，让食客胃口大开，吃下更多的菜，餐厅能获得更多利润。辣味还很容易与其它味道