

■ 嫣然思语

河滩的石头(外一首)

□ 孟垚

河滩上的石头不发声，
但它知道所有的故事。
哥哥，你还记得吗？
在雪后一个男孩赤脚走向冻结的湍流，
试图找出鱼儿的答案，
却被阳光烫了一下——一瞬间，
他知道自己拥有了整个冬天。

晚霁

我祈求，一些发着金光的文字
它们应当穿过晦暗（那必然是悠长的
穿刺）
应当如同大雁越过天空
候鸟抬起清冷的疼痛

秋天是一场雾中的降水，雨后
是太阳依旧的赴约。有些水迹蒸发
有些还在那里，他们小声谈话
来来往往，感到凉意且拥向彼此

我祈求，一些发着金光的动词
即使在火焰难以燃起的夜晚
即使杨树高在天上，托起叶齿
抽打彼此发出难以认清的方言

我依旧祈求，想把爱和脉搏
随着落叶卷向高处的山丘

征稿启事

本报《采风》版是业界人士的一块文学园地，为了让这块园地更加“春色满园”，我们特向您征集关于出版文化、读书生活等题材的原创新作，以及诗词、摄影、书法、绘画等各类文艺作品。
投稿邮箱：
zbs404406@163.com

托起“大百科”的出版家们

□ 马汝军

出版家没有一个统一的定义，但有一点可以肯定，就是他们一定为出版业作出过突出贡献。出版家对出版业的贡献，不仅在出版物本身，更重要的是，他们更关注与出版相关的人。笔者曾供职中国大百科全书出版社二十载，有幸耳闻目睹了几位出版家的精神风貌，他们的杰出之处在于对作者、读者和编辑的高度关注。

姜椿芳是中国大百科全书出版社的第一任总编辑，他开创了中国的百科全书事业，呼吁并开启了中国第一套现代大型综合性百科全书的编纂，被誉为“中国百科全书之父”。

我到百科社工作时，姜老已经过世多年，所以只是耳闻了很多姜老的故事。其中，姜老给专家送聘书的故事感人至深。1984年底到1985年初，姜老陆续到中国大百科全书总编辑委员会成员的家中送聘书。一次，姜老去总编委会副主任华罗庚教授家送聘书，华老不在家，姜老庄重地手捧聘书，弯腰施礼，对华罗庚的姐姐说：“请您也像我这样恭恭敬敬地交给他，就说我代表大百科全书总编委向他送聘书来了。”每年新编辑入职培训，许多老编辑都会提到这段往事。

姜老为号召全国学术界参与百科全书的编纂，更是殚精竭虑。据季羨林在一篇文章里回忆：上世纪80年代初，他参加了全国各地许多学术会议，会议虽与大百科没有直接关系，但姜老每会必到，每到必发言，每发言必很长。不管会议的内容如何，他总是讲大百科，反复论证，不厌其详，苦口婆心，唯恐顽石不点头。他的眼睛不好，没法看发言提纲，也根本没有什么提纲，讲话的内容似乎已经照相制版，刻印在他的脑海中。同样内容的讲话他至少听过三四次，他甚至觉得有点厌烦了。可是，到了最后，他一下子“顿悟”过来。姜老执着坚韧的精神感动了他，也感动了其他人。学者们在背后说姜老是“百科迷”，后来大家也迷了起来，大百科的工作顺利进行下去了。

《中国大百科全书》第一版招揽了全国两万余位专家学者撰写条目，其中包括中国科学院绝大多数学部委员（今称院士）和社科领域众多泰斗，这充分体现了姜老独有的感召力。在姜老身上，我们看到了他广揽作者资源，求贤若渴，以身垂范的家国



情怀，这当是出版家应有的精神。

徐惟诚是中国大百科全书出版社的第三任总编辑，他主持出版了我国第一部符合国际惯例的大型现代综合性百科全书——《中国大百科全书》第二版，同时，还倡导并主持编纂了《中国儿童百科全书》系列。

徐总在1995年到任，我在此后入职百科社，由于在总编室工作，所以有较多机会接触他。跟随徐总工作，让我感受最深的是他处处为读者着想的编纂理念。编纂《中国儿童百科全书》时他时常强调，百科全书的知识体系固然重要，但更要关注小读者能否通过阅读而拥有“寻找知识的兴趣，寻找知识的方法，寻找知识的习惯”；编纂儿童百科的6—9岁版时，他针对这一年龄段的阅读特点提出，重要的知识点加拼音，而一般的知识陈述不加拼音，目的是让孩子“连蒙带猜”去读书，提升他们的自学能力。

徐总在与小读者的交往中更是循循善诱，有一件事我至今记忆犹新。2014年底，《儿童安全大百科》出版后，我们想捐一些图书给打工子弟学校的学生，希望这些学生在返乡过年时，能把安全知识带回家乡。徐总一直热心公益事业，尤其关心青少年的健康成长，于是，我找到徐总，想请他去给孩子们讲安全知识的重要性。捐赠仪式在北京朝阳区的一家打工子弟小学举行，徐总讲话时只字未提安全，而是给孩子们讲了一个他的个人故事：他儿时在安徽长大，抗战爆发后，与父母辗

转来到上海。初来上海这个大都市，外地人一般都有着很强的不自信，他也不例外。一个夏天，他拿着攒了很久的零花钱去买一块冰砖，他把钱递给售货员，售货员笑着问他要什么，他指着柜台里的冰砖叫不出名字，售货员笑着再次问他，他仍满脸通红开不了口，当售货员把冰砖递给他，他快速拿起，转身跑走。这种不自信伴随了他很久，直到大学入学那一天，他把行李放到宿舍，然后跑到校门口，帮助外地来上海读书的同学拿行李、找宿舍……徐总说，当他开始学会帮助别人时，他真正成了这个城市的主人。同学们听后，会会心一笑，或频频点头。我想，他们一定是领会了徐爷爷故事背后的深意。

徐总未雨绸缪地将百科全书编纂出版延伸到儿童百科领域，不仅为百科全书储备了未来读者，更是为了让儿童读者保持对知识的好奇，《中国儿童百科全书》系列至今仍是百科社的畅销书。在徐总身上，我们看到了他把握读者心理，润物无声，推己及人的人文关怀，这也是出版家应该拥有的精神。

单基夫是中国大百科全书出版社的第二任社长，他60岁才奉命出川入京。10年间，他不仅组织完成了《中国大百科全书》第一版、申请启动了第二版，而且在百科社的转型期，用市场手段成功解决了百科社的生存和发展问题。

单社长从1990年到2000年做了10年的社长，我有幸在他退休前4年在他身边工作。百科社曾对单社长10年工作贡献

做过一个概括，即一是解决了出版社的生存问题，二是为出版界培养了大批人才。单社长在任期间，出版社恰逢由全额拨款的事业单位改制为自收自支的事业单位，所以出版社首先遇到的是资金严重短缺的问题。单社长在1991年就推出了编辑部“编印发一条龙”的大胆改革措施，各个编辑部充分参与市场竞争，事实上就是一个分社有充分的经营自主权，通过利润考核，编辑们多劳多得，此举很快、很好地解决了出版社的生存问题。与之相适应，以前只会编书的编辑们通过在市场上摸爬滚打，练就了既懂编辑业务，又懂市场规律，还懂成本管理的本领。从上世纪末到本世纪初，有近20家在京出版社的社长、总编辑是从百科社走出来的，他们多是此间历练出的人才。

此外，单社长不知疲倦的工作精神，给我乃至百科社的员工留下深刻印象，有一件事至今历历在目。1999年初，《中国大百科全书》的出版资金紧张，当时与出版社合作良好的临沂新华书店伸出了橄榄枝。记得是一个周五下午快下班时，单社长通知我和办公室主任一起马上出发，赶到临沂去谈合作。司机班的师傅开车载着我们，马不停蹄直奔山东，来了一次说走就走的出差。到达山东德州时，天色已黑，我们便在当地住了一宿。为了给社里省钱，单社长安排我和他住一个标准间，办公室主任和司机师傅住一间。第二天上午我们就赶到了临沂，接着马上开会，经过友好协商，双方达成协议，临沂新华书店为《中国大百科全书》提供后期出版资金，这个10卷的大部头也终于在次年顺利出版。我的经历不是个案，与我有着同样经历的百科社同事比比皆是，可以说，单社长在百科社的10年，休息日工作、出差几乎是常态。

单社长在任期间带领百科社进入了全国大社、强社阵营，百科社前社长刘国辉在一篇回忆文章里写道，1997年百科社的市场销售规模是1.2亿元，高于人民出版社、人民文学出版社，这正是单社长改革创新取得的成果。在单社长身上，我们看到了他深挖编辑潜能，身先士卒、敢为人先的大度胸怀，这还是出版家该有的精神。

（作者为新星出版社社长）

谁解中餐食中意

□ 李子木

提起中餐，人们马上会联想到各式美味佳肴、高超的烹饪技艺及博大精深的饮食文化。近日读罢中国人民大学食学研究中心主任刘广伟的新作《中餐概论》，方发现中餐远不止于此。

刘广伟作为长期深耕食学问题的拓荒者，其研究方向不仅包括食事问题系统治理、食学体系创建、三食理论等，还包括中餐整体体系构建。食事问题全面整体系统认知是刘广伟一以贯之的学术思想基础，该书力求构建完整的中餐理论知识体系。刘广伟认为，仅仅将中餐定位于“中国风味的餐食菜肴”，忽略了与菜肴并列的诸般吃事：或只局限于烹饪产品，缺少发酵、生食这两个重要的产品体系；或以饮食文化代替中餐，重古轻今，重虚轻实；或只局限于技术层面，未重视中餐的品牌价值；或只着眼于本土中餐，忽视了在全球范围还有数十万家中餐馆为中餐传播尽力……所有这些，都把中餐看窄了，看偏了，看老了，看虚了。刘广伟对中餐给出的定义是以中国传统烹饪、发酵、碎解技艺制作食物和箸食的整体范式。由此，该书力求从食材、从工艺、从产品、从体系、从吃事等角度，对中餐进行一番整体全面的梳理和认知，由一系列子体系形成一个整体体系。例如，在中餐加工前构建了多维度的食材划分体系，在加工中构建了中餐三级工艺体系，在加工后构建了中餐产品的多维体系，在吃事上构建了五觉双元审美体系，在传播上构建了中餐的品牌体系，让中餐认知走向整体化、科学化，定位于它应有的位置。

刘广伟认为，建构中餐整体知识体系要做到两个拓展。一是将“中餐=烹饪”的传统单一技术理念，拓展为“中餐=烹饪+发酵+碎解”的整体理念。也就是说，中餐不仅是烹饪和盘子里的菜，而是餐桌上的所有产品，包括茶、酒等发酵产品。二是将“中餐=制作+产品”的传统理念，拓展为“中餐=制作+产品+吃事”的整体理念。中餐不仅是加工技艺，以箸取食方式、围坐文化、餐饮礼仪、吃事审美风格、肌食耦合、以食疗疾等理念也是中餐的重要组成。

过去论述中餐的书籍中一般只涉及加工，不讲吃事、吃法、吃审美。其实，加工是吃的手段，吃是加工的目的，加工与吃事都是中餐的重要内涵、特征，任何缺少吃事特征的餐饮体系都是不完整的。中餐的吃事包括三个方面的内容：一是吃的方法，包括吃前三耕、吃中七宜、吃后二验等吃法维度，也包括与吃法紧密相关的吃病和吃疗；二是吃的礼俗，包括中餐吃礼和中餐吃俗两个部分；三是吃事审美，论述了吃事五觉双元审美的特殊性和重要性。这三方面的内容，饱含着中华民族的哲学理念、养生理念、礼俗理念、审美理念，呈现出中餐与西餐的鲜明区别。

海外中餐是经历数百年的客观存在，是全世界传播最广的餐系，20万家海外中餐厅是中餐不可分割的一个部分，既不能丢下它，又不能以“正宗”的视角批评它，其不正宗的价值就在于传播。《中餐概论》首次旗帜鲜明地为海外中餐正名：在异域扎根，

在食材、口味方面做出调整的“变式菜”“非正宗”的价值是传播，让世界上更多的人享用中餐，是中餐价值最大化的体现，没有孰是孰非，建构中餐整体体系不能没有海外中餐的位置。再如，“师门”是中餐行业的一大特色，是传承中餐工艺的一支重要力量。“师门”还是形成中餐产品差异性的一个基本层级，是构成中餐产品多样性最生动的一环，以往的中餐理论忽视了“师门”的价值，“师门”在中餐理论体系中不应缺位。该书以开创者姓名为主，梳理了1200多个影响的师门，这些师门传承是中餐一条重要的血脉，代表着一代又一代师门门派技艺、经验的积累与传递。中餐随时代发展要去粗精粕、要扬弃、要与时俱进，但康续传统饮食文明、建构中餐整体知识体系不是食古不化，对师门的肯定体现了作者对中餐的深刻理解与坚定的文化自信。

中餐是中华文明标识体系中的重要组成。刘广伟认为，从中餐特征、中餐价值、中餐贡献、中餐吃法、中餐吃疗、中餐审美、中餐标准、中餐品牌、中餐编码等维度出发，为“中餐是科学、是艺术”的论断确立理论基础。同时，中餐是中国创造的优秀代表。中餐既是一个文化品牌，也是一个经济品牌，对内可以带动农业、食品业、旅游业、餐饮业、健康业等领域的发展，对外可以传播中华文化和民族价值观，可以惠及世界各国各族人民的口福与健康。

高手懂得在不同的时间、空间和角度、站位体察事物本质，而不是只拘泥在某一个故步自封的点里。

