

# 开拓新思路 党史天地宽

## ——评《鄂南建立全国第一个县级红色政权研究》

刘磊

众所周知,湖北省是个党史大省,但还远远称不上党史强省。一方面,湖北省在中国近现代史和中国革命史上都占有非常重要的地位,拥有大量的革命历史资源,成为全国党史重镇。比如辛亥革命之于武昌,比如将军县之于红安……我国著名党史专家、原中央党史研究室副主任石仲泉先生曾用“一二三四五”来概括湖北省的党史资源:党的一大代表有5位;两位国家主席;三个党的机关(中共中央、中央长江局和中共湖北省委)曾在湖北活动;集中了四个方面的红军(后来属于红一方面军的红三军团、属于红二方面军的湘鄂西红军以及后来创建的红四方面军和红二十五军);土地革命时期创建了五个苏区(鄂豫皖、湘鄂赣、湘鄂西、湘鄂川黔和鄂豫陕苏区)。——面对如此丰厚的资源,如何在新的历史条件下,把握住重大历史机遇,不忘初心,既尊重中国共产党艰苦奋斗的革命史实,又能深入挖掘鄂南革命奋斗、敢为天下先的精神资源和现实意义,促进红色资源研究和利用,是摆在党史研究学者面前的一个重大课题。多年来,各地尤其是鄂南的党史研究并没有满足于既定的党史研究结论,而是敢于探索,寻找新的历史突破并进行深入总结。《鄂南建立全国第一个县级红色政权研究》(中共咸宁市委党史研究室编,中共党史出版社2018年版。以下简称《研究》)就是在这样一个历史背景下的积极尝试与重要成果。

《研究》是为了纪念八七会议和鄂南秋收起义90周年,由咸宁党史研究学者李城外主编的一本地方党史著作。事实上,早在2017年7月初,李城外的论文《鄂南系第一个县级红色政权诞生地之研究》(发表于《江汉论坛》2017年第9期)就已经引起了地方党政领导的热情关注和充分肯定,咸宁市还专门成立了鄂南秋收起义课题调研组。2018年初,李城外负责的《鄂南秋收起义研究》课题顺利通过“湖北思想库”课题验收,研究成果受到社会广泛关注。在此基础上编辑出版的《研究》一书,不仅囊括了此前的重要成果,还结合出版座谈会上各位专家发言,增添了许多重要的研究资料,为后续进一步深入研究打下了十分牢固的基础。

综观《研究》全书,京城和湖北省内外的专家学者纷纷撰文,各抒己见,观点鲜明,论据确凿,颇多创新之处——

把握新思想。党史研究一要实事求是,二要突破创新。实事求是为了呈现历史的真实,突破创新才能更好的揭示历史的细节,成为打破当前研究困境的着力点和突破方向。习近平指出:“创新是引领发展的第一动力,阐明一个道理是创新,找出一种解决问题的办法也是创新。”创新首先要解放思想,勇闯禁区,打破“定论”。对于县级红色政权来说,众说纷纭,莫衷一是。有的观点似乎已经成了定论,进入了多部党史著作和教材。《研究》的作者们大胆假设,小心求证,多方搜集史料,通过细心梳理、严格考证,最终得出1927年8月中下旬成立的鄂南红色政权的真实意义。二是文献部分,收录的是中央档案馆、湖北省档案馆、中央党校出版社编辑出版的珍贵资料,为鄂南建立全国第一个县级红色政权提供了有力史证;三是文摘部分,既有中共党史及军事等著作的内容,也有地方史志、档案资料及回忆录等,是研究第一个县级红色政权等最佳资料。除第一部分是文摘外,后面两个部分(文献、文摘)都属于史料,占全书一半篇幅。这些资料上至中央档案馆,下到亲历者的回忆录,编者穷尽搜寻,最大限度地保证史料的历史覆盖面和代表性,增强对于观点的支撑。史料翔实,论证充分,结论自然极具说服力。

找到新思路。《研究》一书重点讨论的问题是第一个县级红色政权的归属地。关于这个问题的讨论并不单纯,它涉及到许多方面,诸如何为“政权”?何为“红色”?“县”又该如何定义?“第一个”是不是单纯从时间上来定义,等等……该书抛弃了既往的研究误区,不纠结于一城一地,一时一地的争论,更多的将研究的目光聚焦于鄂南秋收起义这样一个大的历史范畴中进行讨论。从书中收录的文献来看,既有《通城暴动中诞生的工农政府》《论鄂南秋收起义与全国第一个县级红色政权的诞生》《鄂南系中国第一个县级红色政权诞生地之研究》等直接论述的文章,更有《鄂南秋收起义与中国最早红色政权的创立》《湖北在土地革命时期的历史地位与贡献》《试论中共湖北省委及其党组织在湘鄂赣边秋收起义中的作用》等从土地革命、秋收起义这些更大的革命史事件中讨论鄂南秋收起义的文章,有点有面,有据有节,最后得出“鄂南秋先点火,会师湘赣后兴兵”的结论,可说是水到渠成。在这样重大的历史意义观照下,鄂南在秋暴中建立的通城、通山红色政权的党史意义也就不言自明。

提出新观点。《研究》一书是咸宁市委党史研究室在鄂南秋收起义课题研究成果基础上完成的一个重大成果,多年来,课题组成员广泛搜集各种史料,面对浩如烟海的材料再去芜存菁,条分缕析,才最终得出这样一个历史观点:“中国第一个县级红色政权发端于崇阳,成功于通城,定型于通山,称鄂南是它最早的诞生地,是受之无愧的。”作者认为:鄂南建立的这个中国第一个县级红色政权,具有五个方面的重大意义:一是首创之功,为创建工农红军和革命根据地奠定了最初的基础;二是稳固后方,推动了全国秋收起义的进程;三是人才摇篮,为后续革命播下了火种;四是力量源泉,坚定了革命必胜的信心;五是精神支柱,形成了敢为人先、勇于胜利的精神。这些观点不仅颠覆了此前已经形成的“定论”,更开拓了党史研究的新天地,创新了党史研究的新方法。

习近平总书记指出:“要用党的伟大成就激励人,用党的优良传统教育人,用党的成功经验启迪人,用党的历史教训警示人”。《研究》一书虽然立足于鄂南秋暴,着眼于通城通山建立的县级红色政权,致力于宣传鄂南秋收起义和暴动中建立的全国第一个县级红色政权,“将鄂南秋暴打造成咸宁的一张新名片”,而这个研究成果和研究意义与方法,完全可以辐射全国党史研究领域。长期以来,在党史研究中,存在着因人立史,利益固化的藩篱,只有解放思想,推陈出新,才能冲破陈旧观念的阻碍,一方面对中国革命和建设事业中的经验教训做出深入分析和总结探讨,另一方面,也能帮助我们深化对中国共产党执政规律的历史认识。从这个意义来说,该书确实值得认真研读和推介。我们真诚地期待,随着鄂南秋收起义与全国第一个县级红色政权研究的进一步深入,不断取得新的成果,为中共党史研究增光添彩。

(作者单位:湖北科技学院)



### 一路向东, 面条文化席卷东亚各地

面条的故事要从“面条帝国”——中国说起。中国土地幅员辽阔,千年炊烟孕育了两千多种面条的做法,影响了整个东亚的面条文化。不过,无论是面条还是制作面条的主要原料小麦,源头都不在这里。中国的象形文字“麦”原指“远道而来的人”,与面条的“面”字结合,就成了“麵”(“面”的繁体字),而小麦以及小麦粉制作而成的面条,在数千年前确实是远道而来的。每年有6亿吨产出,已经成为地球上60%人口主粮的小麦,最早诞生于9000年前美索不达米亚平原的农耕文明。在它诞生后的6500年,小麦种植技术连同制面技术,开始从中东地区传到地中海,穿越巴尔干半岛和阿尔卑斯山,向东经过中亚来到中国。因此,这条以长安为起点,途经甘肃、新疆、中亚、西亚,乃至地中海各国的“丝绸之路”又被叫做“面条之路”。

穿梭在丝绸之路上的阿拉伯商人随身携带面团作为干粮,食用前将面团分成小块,搓成条状晒干,置于火上烤炙,这几乎是人类历史上早期面条的雏形。这样的面条沿着丝绸之路进入中国内地,开始在中原地带繁荣兴盛。但喜食汤羹的中原人将面条与水同煮,热汤中取面时,“箸”(筷子)也就因此诞生。

中国虽不是面条的最早发源地,却是人类现存至今最早面条的发现地。四千多年前,一场突如其来的地震摧毁了中国西北部的一个村庄,紧随其后的洪水又将其封冻。四千多年后,准确说是在2005年,考古学家们在被称为“中国庞贝”的青海省喇家村里,发现了裸露在岩层中长约50厘米、宽约3毫米的面条。不过在那时它的名字很有可能还不叫“面条”。

在中国,最早的面条被叫做“饼”或“汤饼”。1400年前的《齐民要术》首次记载了制作面条的“水引博饪法”——“挾(ru ó)如箸大,一尺一断,盘中盛水浸,宜以手临盘上,挾令薄如韭叶逐沸煮。”“挾如大指许,二寸一断,著水盆中浸,宜以手向盆旁挾使极薄,皆急火逐沸煮熟。”简单来说,“水引面”是将拉成筷子粗细的面条,掐成一尺状,水浸之后,在沸锅的蒸汽上用快速捏成扁条状下锅,煮熟出锅淋上鸡汤。博饪的做法与水引面相似,只是形状更扁平的面揪皮,但口感上都“滑美殊常”,这是中原地区最早的汤面。

在面条刚被引入欧洲时,中国的面条已经进入了令人眼花缭乱的繁荣期。宋代都城开封别称“面条之都”,这座拥有50万人口的国际都市(同期的巴黎只有10万人)出现了世界上最早的大型餐馆,商业街鳞次栉比的食肆比欧洲商业街的出现早了五百多年。手擀面、刀切面、拉面……食肆中主流的面条做法就有三十多种。沿着丝绸之路进入中国内地的面条,又从这里向北向东传播,进入蒙古、韩国和日本,向南进入越南、泰国和印度尼西亚,面条文化席卷了东亚及东南亚各地。



上海,南京路,游人如织,百年如一日。在这条中国最早建立和最为繁荣的商业街上,矗立着两座中间有两道空中走廊连接的米黄色欧式建筑——永安百货大楼。

1918年9月,这家以“经销环球百货,推销中华土产”为号召的百货公司,一开业就取得了轰动效果。商场庞大的规模、琳琅满目的商品和豪华的气派

# 面条里的乾坤

俗话说:“碗中天地宽,面里扭乾坤”。作为古老食物的代表,面条既横贯了东西,又穿越了古今,丝绸之路曾因为它的扩散又被称作“面条之路”,中华餐文化里的“箸”(筷子)也很可能是因它而生。直至今日,面条仍然风靡东西方,并在现代快餐文化中拔得头筹,甚至被送上了外太空。

### 一路向西, 意大利面从贵族料理变成平民美食

相较于面包在欧洲上万年的历史,面条则姗姗来迟,13世纪的一本医学书里才首次提到意大利面。在以面包为主食的欧洲国家里,意大利是一个独特的存在,他们把“国民面条”意大利面上升到国家象征的高度,每天一到餐点,举国上下几乎都吃着同样的东西——意大利面。意大利面是意大利人的重要主食,以至于前菜都被叫做“anti-pasto”(意思是面条之前),据说特别钟爱意大利的墨索里尼每次战前动员都会向士兵承诺:“一会儿会有一盘好吃了的面。”

从诞生之日发展至今,意大利面这一名称的背后已经有上百种花样:细面、螺旋面、猫耳面、通心粉……加上朝鲜蓟、肉酱、蘑菇酱、橄榄油或干酪粉配料能变幻出上千种组合。那么是谁给欧洲带去了这种面条,改变了意大利乃至欧洲的饮食格局?

中国人愿意相信是马可·波罗。这个出生于14世纪威尼斯的商人后裔,因为从事香料贩卖家境显赫,在15岁那年就来到中国四处游历,饱尝中华文化的风土人情,直到十年以后才重返故土。有一种说法就是马可·波罗在周游中国时看到了各式面条的制作,于是将中国的制面技术带回了意大利。

### 方便面, 现代社会的快餐美食



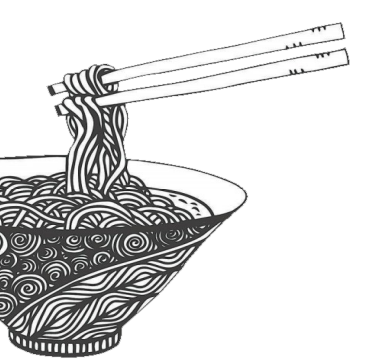
18世纪的江户是一个迅猛膨胀的大都市,巅峰时期人口曾接近100万。德川为了确保地方贵族的忠诚,要求大名每两年来江户居住,而他们的妻妾家人则必须常住江户作为人质。大名及其眷眷在江户居住需要像样的宫殿,一时间江户城聚集了全国最精湛的工匠与手艺人,大兴土木、街道。这些被称为“町人”的工商阶层推动了日本的面食文化,其中最典型的莫过于荞麦面。

大量平民都居住在狭窄的木质“町屋”中,生火做饭容易引发火灾,“町人”们的口腹之需常常以外食的形式解决,被称为“屋台”的流动小吃摊是他们的“厨房和餐厅”。1804年,江户就有6065家小吃店登记在册。这些小吃店除了天妇罗、寿司等日本传统食物,还有即买即做的荞麦面销售。点单之后,事先过水备用的

然而,在马可·波罗的著作《马可·波罗游记》中,从未发现他关于面条的描述。相反在1244年意大利另一座城市热那亚的医生处方里,历史学家发现了“胃部脆弱的患者,应尽量少吃特里”的忠告,这里的“特里”被证实为意大利面,而这个记载比马可·波罗回国的时间足足早了几十年。所以马可·波罗并不是介绍面条给意大利的人。

另一种说法来自意大利人自己,他们将这种民族食物的历史推前到罗马帝国时期,认为那时的伊特鲁里亚人就已经开始吃面条了。但罗马饮食的考古记载中,至今能印证的也只有“杂菜汤、海鲜、烤鱼,以及类似比萨的面包”,面条仍难寻踪影。

在欧洲,即使中世纪的面条价格是面包的四倍,人们也一直并没有放弃。面条在欧洲有四百多年的时间都是奢侈品,能够享用的群体仅局限于欧洲教皇与贵族,后期缓慢扩大到逐渐兴盛的中产阶级。面条的制作者几乎全是女性,且大部分是来自修道院的修女们。只有她们,才能以如此的闲暇将面团精细揉搓、切割、晾晒,以意大利的“螺旋面”为例:“最精细、最白、也最小巧的东西,但也得付出最昂贵的代价。面团先得揉制、分割成长条形,再由巧手的女孩搓卷成



蜗牛状。”到了17世纪的意大利,意大利面从贵族的高级料理传入社会各阶层,从贵族和主教的厨房来到街上的流动摊点。19世纪揉面机器的改良、20世纪碾磨技术的进步和电动引擎的出现,使得小麦价格不断降低,关于面条的“白色技艺”成为了“白色加工业”,面粉和面条也日渐便宜。工业制作的面条使其在世界范围内成为一个平民化的饮食,尤其是在人口迅速集聚的大城市。



14世纪关于意大利面制作的画作

要用到厨房的普通人家那里也能瞬间完成。

他在自家后院的厨房里反复试验,最终发现可以通过油炸的方式将面条里的湿气完全抽干(在中世纪的意大利,他们用好几天甚至一周左右的时间晾晒),使得面条得以长期保存,同时炸出的小孔也能在注水时迅速吸收水分。1958年,安藤百福以“鸡拉面”的产品向市场推出了第一批方便面,又借助1959年电视的引进与1964年东京奥运会的攻势,将这种“便宜、可口、容易料理”的面条宣传开来。尤其是在1972年的大阪千日百货公司火灾中为消防人员提供免费的面包,使得这种方便面深入人心。日本媒体甚至称赞安藤百福的方便面是20世纪日本最伟大的发明,而安藤本人也因此受益匪浅,由他一手创办的日清集团如今每年的收入已达到2.5亿欧元。按照《面食之书》作者克里斯多夫·纳哈特的统计与预测:“2005年,人类一年消耗850亿份的泡面,平均每个人吃掉12杯。2010年则会达到1000亿。”不管是独居青年还是南极考察团,甚至宇宙空间站的航天员,都在以泡面的形式快速享受一碗面条。

沿着丝绸之路传递东西方,随各地饮食风尚千变万化,又在现代城市的崛起中掐准了节奏——面条4000多年一路走来,不仅没有式微,反而发展得超乎想象。历久弥新,正是对“面里乾坤”的最好注解。(本报综合)

# 百年永安的缔造者

吸引了一波接一波的购物者,日超万元的营业额让其上海迅速站稳脚跟,并蒸蒸日上,成为四大百货公司(永安、先施、新新和大新)的领跑者。

永安百货的成功离不开创始人——郭乐的个人奋斗和经营才略。他1874年出生于广东香山的一户农民家中,16岁时家乡遭受水灾,便追随乡人的脚步来到澳大利亚谋生。初到异地的他,先到悉尼的一个菜园当工人,后来在回乡开设的果栏(即水果批发商店)工作。1897年,时年23岁的郭乐和同乡合资开设了“永安果栏”,并被推举为经理。

“永安果栏”在郭乐的经营下发展很快,陆续开设了数家分店,并逐渐掌握了水果的货源。不久,“永安”联合另外两家果栏在斐济开设了“生安泰”商店,从事以收购当地水果为主,兼营中国土产的业务,获利甚多。与此同时,果栏通过帮助当地华侨递送侨汇,建立

起与侨胞之间的金融往来,信誉也由此与日俱增,为今后吸收华侨资金打下了良好的基础。

不到10年时间,“永安果栏”已成为悉尼水果业的龙头企业。此后,郭乐开始把目光投向更具发展前景的国内市场,并把目标锁定为经营大型百货公司,希望通过这一商业模式将西方先进的营销理念引入中国。他在晚年回忆到香港开办永安公司时说:“余旅居雪梨十有余载,览欧美货物新奇,种类繁多,而外人之经营技术也殊有研究……思我国欲于外国人经济侵略之危机中而谋自救,非将外国商业艺术介绍于祖国,不可。”

以香港和上海永安公司积累的资本和管理经验为基础,郭乐还进一步扩展业务领域,先后开办了水火保险公司、纺织公司、人寿保险公司和永安银行,以及为数众多的附属企业。在永安

集团的诸多企业中,值得一提的还是永安纺织公司。永安抓住一战后国内纱布价格猛涨的时机,在1922年建成上海永安纱厂,此后又陆续增建3个纱厂,资本总额一度达到3600多万元,发展成为上海第二大纺织企业。

为使永安的各项事业长盛不衰,郭乐十分重视用人之道和人才的培养。除了注重选聘高素质管理人才和职员之外,他和弟弟郭郭十分重视家族后人的教育。郭琳爽和郭福活便是郭氏子弟中的佼佼者。他们先后在国外完成学业,回到国内掌管百货公司和纺织公司,倾尽所学将公司办得如火如荼。

抗战爆发后,不愿与日军合作的郭乐在1938年出走香港,翌年远赴美国,在旧金山和纽约开设永安分公司,但仍与国内企业保持联系。1949年后,永安公司经过公私合营进入新的发展阶段。(本报综合)