

“爱国侨商”廖竹宾

□白瑞强

廖竹宾，广东省归善县鸭仔埗乡（今惠州仲恺高新区陈江街道幸福村）人，生于清道光年间（具体时间待考），1894年（清光绪二十年）病故于美国加利福尼亚州旧金山。廖竹宾先生早年在香港圣保罗书院就读，颇通英语，亦精汉文。毕业后便进入香港汇丰银行工作，据《廖恩焘先生年谱》《廖仲恺年谱》推断，约在1871年至1872年间，廖竹宾被调往美国旧金山工作，协助处理汇丰银行在美国的商务，1875年后任旧金山汇丰银行分行副经理等职务。先生多次协助筹款并出资兴建华人医院，治疗旧金山华侨的疾病，是一位爱护华侨、热爱祖国的侨商。

廖竹宾父廖景昌是客人，其远祖廖子璋公，西晋时以武功封为镇国大将军，奉守南京。南宋时期，其后世一直响应抗元民族英雄文天祥号召，从闽拥义军勤王入粤，举家迁往广东梅州，由此开始世代居住在广东梅县程江镇。清道光年间，廖景昌及堂叔祖父廖承昌等从广东梅县程江太和乡榕树下村迁居广东归善县鸭仔埗乡（今惠州仲恺高新区陈江街道幸福村）。起初，廖景昌以耕田为业，伴随着内地人去香港打工经商的日渐增多，廖景昌便举家前往香港以经商为营生。廖景昌娶妻杨氏，先后生下两个儿子，长子就是廖竹宾，次子名廖志岗（又名维杰）。

廖竹宾娶妻梁氏，后又在美国纳了一位侍妾。廖竹宾育有三子一女，长子廖恩焘，字凤舒，号忏庵，1864年11月28日出生于广东省归善县；二子廖恩煦，又名夷白，字仲恺，1877年4月23日出生于美国旧金山。

汪曾祺写给黄裳的信中说，“我对于土里生长而类似果品的东西，若萝卜，若地瓜，若山芋都极有爱好，爱好有过桃李柿杏果，此非矫作，实是真情。”霜天客来，备一盘暖老温贫的山芋粥萝卜干，棉衣裹身一样熨帖和亲切。

故园萝卜又名莱菔、萝卜、菲，疑从诗经、乐府里走来，让人想到心思纯净、秀美轻灵的罗敷。乡野萝卜，仿佛一名纤细女子，裙裾窸窣，独立于旷野寒畦，眼神中透溢出淡淡哀怨。

萝卜水灵瓷实，吸足了秋天的衰弱和萧寒，雪白肌肤莹润光洁如贵妃出浴。咬一口，清脆、薄凉、微辛，犹如春冰开裂、积雪断竹。在微辣和清甜之间，惊鸿一瞥，留下隽永而又轻灵的回味。

白萝卜丝烧豆腐是经典的农家土菜，是相濡以沫、白头偕老的执拗，是安贫乐道、宁静致远的境界。蓝花汤碗盛出来，撒一把翠绿蒜花，色彩明丽。萝卜鲜甜，豆腐糯软，清新爽口，尘世的幸福触手可及。

李渔在《闲情偶寄》中说：“生萝卜切丝做小菜，伴以醋及他物，用之下粥最宜。”萝卜切丝，浇上生抽陈醋，淋点麻油拌吃，简单方便。汪曾祺擅用扬花红萝卜“拌萝卜丝”，他认为，若是加入少量海蜇皮丝同拌，味道更佳。生拌萝卜丝，隐现山野清气，不失淡然本色。世间喧嚣和浮躁，被熨帖融化。

乡村静夜，小院里月光清如溪水，静似画布，瓦屋和枯树闲适安逸地镶嵌在画布上。一家人围桌舀喝鲜美羊汤，顿觉一股热气窜腾，吸溜声中，是一屋子的亲情和温暖。羊肉肥润，萝卜绵甜，汤汁浓稠，寻常幸福，就在这氤氲炊香里深藏不露。

夜凉如水，煨萝卜豆腐汤，煨的是一种情怀，一

种清凉古意。此时，一股柔软的乡愁倏忽传遍全身，丰沛的情愫也随萝卜微香变得愈加浓烈。

凉风嗖嗖，乡愁空旷无边。抿一口农家自酿的米酒，嚼几粒炒花生米，搛嚼红萝卜烧五花肉，便觉日子清新如年画。铁锅土灶，风箱柴火，红萝卜与五花肉你侬我侬，锅中噗噗乱响，似冰凌乍破，柳笛轻吹。萝卜吸附油脂，入口轻滑粉糯，肉块渗进萝卜的野味和辣香，让味蕾立陷鲜美的沼泽中。

初冬时节，巧妇们总要腌萝卜干。将红萝卜或白萝卜削去头尾，洗净略晒，在长桶里滚刀切块，拌上细盐铺入缸中。当缸中渗出卤汁时，把萝卜捞出放到阳光下晾晒数日，把盐卤煮沸，萝卜入热卤中烫一下。用棉线把萝卜干串起来挂在屋檐下或树枝上晾晒，或平摊在匾子里和席子上，待萝卜干晒成表面干燥略带湿润后，就可以入缸了。

乡村清晨，大家粥碗一捧，咯吱咯吱地咬嚼着爽脆的萝卜干或苋菜饼，咕噜吐噜地喝着滚烫的粳米粥和山芋粥，清淡淳朴，爽脆香甜，生活的恬淡和温馨被演绎得淋漓尽致。

萝卜清雅，入诗入画。宋人陈著诗曰：“茅柴酒与人情好，萝卜羹和野味长。”地炉粗酒，啜吮萝卜羹，洋溢着一种襟怀旷达的山野情趣。“东坡羹”其实就是将萝卜、蔓菁等茎块捣碎，加上研碎的白米，烹煮而成。清代吴其浚冬月吃萝卜，不禁感喟：“琼瑶一片，嚼如冰雪，齿鸣未已，众热俱平，当此时何异醍醐灌顶。”

煨萝卜汤蕴涵着农耕时代的精神和气质，让我们很容易走进内心的清明与平和。清凉夜晚，家人围坐，灯火可亲，在热气氤氲中举杯畅饮，亲情弥漫，寻常生活竟也旖旎生动起来。

“爱”与“恨”是人类永恒的主题，也是文学创作的源泉。廖竹宾，一位爱国侨商，他的生平事迹，值得我们深入挖掘和研究。希望通过这篇文章，能让更多人了解廖竹宾，记住他的名字，传承他的精神。

汪曾祺写给黄裳的信中说，“我对于土里生长而类似果品的东西，若萝卜，若地瓜，若山芋都极有爱好，爱好有过桃李柿杏果，此非矫作，实是真情。”霜天客来，备一盘暖老温贫的山芋粥萝卜干，棉衣裹身一样熨帖和亲切。

故园萝卜又名莱菔、萝卜、菲，疑从诗经、乐府里走来，让人想到心思纯净、秀美轻灵的罗敷。乡野萝卜，仿佛一名纤细女子，裙裾窸窣，独立于旷野寒畦，眼神中透溢出淡淡哀怨。

萝卜水灵瓷实，吸足了秋天的衰弱和萧寒，雪白肌肤莹润光洁如贵妃出浴。咬一口，清脆、薄凉、微辛，犹如春冰开裂、积雪断竹。在微辣和清甜之间，惊鸿一瞥，留下隽永而又轻灵的回味。

白萝卜丝烧豆腐是经典的农家土菜，是相濡以沫、白头偕老的执拗，是安贫乐道、宁静致远的境界。蓝花汤碗盛出来，撒一把翠绿蒜花，色彩明丽。萝卜鲜甜，豆腐糯软，清新爽口，尘世的幸福触手可及。

李渔在《闲情偶寄》中说：“生萝卜切丝做小菜，伴以醋及他物，用之下粥最宜。”萝卜切丝，浇上生抽陈醋，淋点麻油拌吃，简单方便。汪曾祺擅用扬花红萝卜“拌萝卜丝”，他认为，若是加入少量海蜇皮丝同拌，味道更佳。生拌萝卜丝，隐现山野清气，不失淡然本色。世间喧嚣和浮躁，被熨帖融化。

乡村静夜，小院里月光清如溪水，静似画布，瓦屋和枯树闲适安逸地镶嵌在画布上。一家人围桌舀喝鲜美羊汤，顿觉一股热气窜腾，吸溜声中，是一屋子的亲情和温暖。羊肉肥润，萝卜绵甜，汤汁浓稠，寻常幸福，就在这氤氲炊香里深藏不露。

夜凉如水，煨萝卜豆

种清凉古意。此时，一股柔软的乡愁倏忽传遍全身，丰沛的情愫也随萝卜微香变得愈加浓烈。

凉风嗖嗖，乡愁空旷无边。抿一口农家自酿的米酒，嚼几粒炒花生米，搛嚼红萝卜烧五花肉，便觉日子清新如年画。铁锅土灶，风箱柴火，红萝卜与五花肉你侬我侬，锅中噗噗乱响，似冰凌乍破，柳笛轻吹。萝卜吸附油脂，入口轻滑粉糯，肉块渗进萝卜的野味和辣香，让味蕾立陷鲜美的沼泽中。

初冬时节，巧妇们总要腌萝卜干。将红萝卜或白萝卜削去头尾，洗净略晒，在长桶里滚刀切块，拌上细盐铺入缸中。当缸中渗出卤汁时，把萝卜捞出放到阳光下晾晒数日，把盐卤煮沸，萝卜入热卤中烫一下。用棉线把萝卜干串起来挂在屋檐下或树枝上晾晒，或平摊在匾子里和席子上，待萝卜干晒成表面干燥略带湿润后，就可以入缸了。

乡村清晨，大家粥碗一捧，咯吱咯吱地咬嚼着爽脆的萝卜干或苋菜饼，咕噜吐噜地喝着滚烫的粳米粥和山芋粥，清淡淳朴，爽脆香甜，生活的恬淡和温馨被演绎得淋漓尽致。

萝卜清雅，入诗入画。宋人陈著诗曰：“茅柴酒与人情好，萝卜羹和野味长。”地炉粗酒，啜吮萝卜羹，洋溢着一种襟怀旷达的山野情趣。“东坡羹”其实就是将萝卜、蔓菁等茎块捣碎，加上研碎的白米，烹煮而成。清代吴其浚冬月吃萝卜，不禁感喟：“琼瑶一片，嚼如冰雪，齿鸣未已，众热俱平，当此时何异醍醐灌顶。”

煨萝卜汤蕴涵着农耕时代的精神和气质，让我们很容易走进内心的清明与平和。清凉夜晚，家人围坐，灯火可亲，在热气氤氲中举杯畅饮，亲情弥漫，寻常生活竟也旖旎生动起来。

“爱”与“恨”是人类永恒的主题，也是文学创作的源泉。廖竹宾，一位爱国侨商，他的生平事迹，值得我们深入挖掘和研究。希望通过这篇文章，能让更多人了解廖竹宾，记住他的名字，传承他的精神。

汇丰银行分行正式开设后，廖竹宾担任了该分行的副经理等职务。他成为旧金山华侨中一位很有社会地位的人，很受当地侨胞拥戴。

身在美国的廖竹宾凭借个人才智，历经一番艰辛的拼搏努力，变成了一位成功的侨商，家庭已经较为富有。虽然经济地位提高了，但由于当时清朝政府的软弱无能，侨居国外的中国人，还是低人一等，备受欺侮。廖竹宾没有忘本，为了祖国的强大，为了华人不再受歧视、虐待和凌辱，廖竹宾从1875年10月开始投身社会公益事业，协助筹款并出资兴建华人医院，治疗旧金山华侨的疾病，因此受到当地报纸的赞扬。三藩市（旧金山）1875年10月30日出版的《唐番公报》就曾报道廖竹宾协助筹款兴建医院，以治疗当地华人疾病一事。1888年，廖竹宾再次协助筹款兴建医院，相关事迹在1888年4月13日三藩市《萃华美新报》刊发。以廖竹宾当时在三藩市华人区的声望来看，再次印证了当时他的家境应该是非常好的。何香凝在《回忆孙中山和廖仲恺》一书中说廖仲恺的父亲曾在“美国旧金山汇丰银行做事”。刘清扬在《何香凝先生平》一文中说，廖仲恺在旧金山长大的时候“家甚富有”。此外，据《申报》记载，在1887年至1888年间，廖竹宾还多次向上海四马路文汇报、上海北市丝业会馆等单位捐款。

廖竹宾虽然在美国三藩市（旧金山）工作和居住，但他的生活方式仍然和中国国内的绅商没有太大的差异。他保持着中国固有的传统，他对美国当局迫害华人的行径表示极大的义愤，他热爱自己的祖国，鼓励

儿女们努力学习中国文化。他常常对子女和周围的人说：“我们不能忘记我们是中国人，对于祖国的文字更应该学习精通。随便哪个人都得懂自己祖国的文字。祖国是每个人灵魂和生命所寄托的，灵魂没有寄托的人，生命没有寄托的人，就像树叶离开树枝一样，失去了营养的供给，便会焦枯而死的。所以我们要爱护自己的祖国，就像爱护我们自己的灵魂，自己的生命一样。能够不忘记祖国、不忘忘记祖国的文字，这就是爱护祖国的第一个条件。”胸怀爱国之志的廖竹宾从小就对子女们进行爱国思想教育，“其教子女，辄以国学为先”。廖竹宾还经常给孩子们讲述家乡惠州的山山水水，风土人情；讲祖国的大好河山，中国的古文化，以及祖国人民勤劳朴实勇敢的民族精神。为了让子女进一步接受祖国文化的熏陶，1879年，当长子廖恩焘15岁时，他便将其送回国，让他在广东学者、东莞名儒陈伯陶在广东澄海县开设的专馆里研读国学，从此廖恩焘“学问大进，经史词章，均有根底”。

同样，廖竹宾对次子廖仲恺的国学教育也是非常严格的。1885年，在廖仲恺八岁时，旧金山办起了第一所华人子弟学校，从国内聘了一些秀才、举人来校执教，以儒家经典为主要内容教育华侨子弟。廖竹宾除让廖仲恺修读英文外，还要他每天下午到华人区开设的国学专馆，攻读唐诗和古文等科目。廖梦醒在《我所知道关于父亲的几件事》中说：“父亲（廖仲恺）生长在美国，但其国学根底，并不像一般华侨的贫弱，固然是因为祖父（廖竹宾）对他的教育很是关心，在旧金山也延师教读而且督促很严”。梁绍文在《廖仲恺先生传略》中则说：“父竹宾，商于美，去国虽远，而不忘国学，故仲恺国学之根基，得于幼时稳固。”由此可见，廖竹宾炽热的爱国爱乡的思想和言行，对少年时代的廖仲恺，有着极大的启蒙与熏陶作用。廖仲恺经过七八年的勤奋学习，在西学和国学两方面，都已具有一定功底。这些为他日后思想与学业上的进一步长进，奠定了基础。这些教育也使得廖仲恺萌发了爱国思想，他对遥远而陌生的祖国和家乡，有了强烈的向往之情，同时也把这种浓郁的家国情怀、爱国之志种在了心里。

1894年，廖竹宾因病在美国去世。时年17岁的廖仲恺根据父亲的遗愿，陪着母亲和妹妹廖静仪，护送着父亲的灵柩回到家乡鸭仔埗安葬。

主要参考文献

1. 何香凝著，《回忆孙中山和廖仲恺》，中国青年出版社1963年。
2. 尚明轩著，《廖仲恺传》，北京出版社1982年。
3. 尚明轩、余炎光编，《双清文集》，人民出版社1985年。
4. 陈福霖、余炎光著，《廖仲恺年谱》，湖南出版社1991年。
5. 暨南大学历史系、广东省文物管理委员会、廖仲恺何香凝纪念馆编，《纪念廖仲恺何香凝》，文物出版社1987年。
6. 卜永坚、钱念民编，《廖恩焘词笺注》，广东人民出版社2016年。
7. 闵定庆编，《廖恩焘集》，浙江古籍出版社2019年。

如今已是寒风吹彻，那些炙热的时光早已落入了新的轮回。银杏黄绿辗转、悠然飘落，对于许多地方来说，这似乎已经是上一个季节的场景了。然而，我所在的地方，前阵子刚落了一地银杏“香”果。于此时放缓脚步，再探一番炙热与严寒的结合之树，仍是别有情致。

文博单位的四时小景，各有千秋。炎热淡去，寒意深入，可见，金银桂延绵，玉枫一叶红。随后，便是满树银杏如画卷般翡翠金浓。我第一次尝到银杏果，便是在入职后享了单位的福。一次午休时，保安们给我们送来了刚用微波炉热好的果子。烹制过的银杏果正如别名“白果”，小小一颗，中间圆鼓鼓，两头角尖尖，淡乳黄色的表皮不见了，露出了偏白色的硬壳。“这个银杏果怎么吃呀？”我问道。“就像我们平常吃坚果一样，把它们外面的壳剥开，只吃果肉。”保安热情地笑着说。熟银杏果的味道闻起来也有点像开心果，臭臭的味道散去不少。我尝试着用指甲用力掰开果壳，里面的果仁是黄绿色的，口感像坚果果的软糖，还有些嚼劲。“这白果的好处可多了，可以养颜抗衰老、祛痰润肺……”同事说道。“白果虽好，大家可不能生吃，也不能多吃，避免中毒。”保安提醒道。我边吃，边连连点头。

散步消食，见到两位保安正在两棵并排的银杏树下拾白果。我好奇地走近，忽然发现只有一棵树结了果。“咦？怎么只有这一棵树结了果子？”我问道。“是啊，一直都只有这棵树才结果，可能它们也有性别吧。”保安说。我查询后得知，银杏的身世竟可追溯到2亿年前，是当时原始植物中唯一幸存的物种。银杏树雌雄有别，附近有雄枝陪伴，自然生长的雌树一般二十多年以后才开始结果。

周末，爱人陪我来单位看

书，见到白果也表现出了与我一样的好奇。原来，身边不止一人曾对银杏不明所以。我们一边分享着相关的趣事，一边赏景，相谈甚欢。回程后，不知道什么原因，家里总是能隐隐约约地闻到一股臭味。起先我们以为是外面飘进来的，可关闭门窗后味道反倒更浓了。两人分别在家里寻找来源，仍是未果。爱人便尝试着拖地除味，准备“死马当活马医”。我突然灵光一闪，叫住他说：“你是不是把银杏果带回家了？”“没有吧。”他说着翻了翻口袋，结果还真掏出了一颗挤破的白果。我赶紧捏着鼻子往后退，与他拉开距离。爱人马上放下拖把，把果子丢进了垃圾袋并扎紧。事毕，我们对视了一眼，捧腹大笑。

岁月漫漫，万物有情。银杏“爱侣”们扎根各处，相伴相依。我立于树下仰望，寒意骤

□戚思翠

美丽庭院
□惠东宣供图

“两竹分手握，力与河底争。吴田要培壅，河泥粪可成。罱如帆壳闭，张吐船随盈。”整理书橱，无意看到清代诗人钱载的这首《罱泥诗》，儿时的乡村罱泥船，刹那间，从记忆深处复制、粘贴眼前。

从前，农谚言：庄稼一枝花，全靠肥当家。除了靠人粪（农民常到城里公厕“偷”粪）、猪灰、畜肥等，很多肥料还靠人工积造，也就是罱泥窖草塘沤肥。在农人眼里，河泥是上等的有机肥。春天的河泥拌苦子、蚕豆秆、青草等，在泥塘里发酵收干，麦收后，挑到秧田里散开，作基肥。这种肥料，肥效长，呈凉性，在炎热夏天特别适应水稻的生长和发育。长出的稻米是纯绿色产品，煮出的米饭香糯可口，通体透亮，好吃好看。而泥渣，来源于河沟塘底，是由风雨侵蚀坍塌的泥土，加之吹刷到河里的树叶、杂草等有机物，经过日复一日的浸泡而成。于是，在乡村河道里便有一道独特的风景——罱泥船。

所谓罱泥船，就是罱泥的船只，起初为木船，后发展为水泥船，通常是5吨载量。船有三个舱，靠船头的两个小夹舱一般不上泥，河泥只上在中间大舱。泥罱子呈椭圆形，像只超大的河蚌，前边有一张大嘴，嘴巴后面有一个交链，连接着两支罱子，罱子长五米左右。罱泥时，分开罱子，罱口张开，直抵河底。撑开和收拢罱子，罱夹自动闭合，使罱子衔接河泥，然后，借罱子在水中的浮力，用力上提，凭着一股惯性，将泥罱子移至船舱的上空，“叭哒”一声，罱口张开，一罱子泥浆便欢快地跳进了船舱。船晃动间，罱泥者又将罱子顺势甩向河中，再周而复始，继续刚才的一番操作。一连串的动作，迅猛有力，娴熟自然。那时罱河泥，每条船上一般有两个人，一人撑船，一人罱泥。舱满便将船撑至岸边去，那里有早已准备好的蓄泥塘。接着，二人面对面站船船上岸泥。岸泥工具叫扁锹，其形状有点像大汤瓢，有木制和铝制，尺把长，安装在一根三米长的竹柄上。二人牢固地站在船帮上，手执扁锹，在舱中舀起一勺泥浆，眼睁了一下那个蓄泥塘，双手迅捷奋力上扬扁锹柄，并使扁锹口侧斜，“噗”，满满一勺泥浆由下而上划了一个弧线，然后不偏不倚地滑进蓄泥塘中。试了两下后，岸泥人很快找到了感觉，“噗、噗、噗”，随着颇有节奏的一声接一声，一勺泥浆一勺泥浆的河泥落入蓄泥塘。动作一致，娴熟优美。

罱泥是一种强体力、高技术的农活。能不能罱河泥，也是衡量是否为头等劳力的重要标志。而很多时候，到了晚上，我们家与帮大爷家就聚餐吃“大锅饭”。十多个人围挤在草屋里的大方桌上，有说有笑，吃着鱼虾，嘬着螺丝，蛤蜊肉子蚕豆米鸡蛋韭菜汤等绿色蔬菜，父亲与帮大爷来点二锅头，那真是人间一种最美享受。每到此时，我就不堪入目地跟着他们，因为不停地在寒风和冰水堆中推磨、提耙，要不了几天，那双手的掌心里，已龟裂出一道道带血的大口子，钻心刺骨地疼……

寒抚摸过身体，透过缝隙的阳光却使我脸颊微醺。风过，吹得叶片止不住地震动，若心泛涟漪。几片叶子翩然落在地上的果实边，似在借风声诉说着无言的爱意。寒意已浓，银杏叶仍可见丝缕绿意，白果也未尽踪迹。纵使严寒，炙热依旧，它们与我们一起见证着岁岁沉积。来日叶尽，若有飞雪点缀，当干花坠枝，枝头挂满霜白，银杏虽已卸去繁华，却以静默之姿，静候春的归来。每一片落叶，每一颗遗落的白果，都承载着季节的更迭与生命的哲理，仿佛在诉说着不朽的故事。何时不可赏银杏，何处不曾见深情。

何处不曾见深情
□张瀚