

一封“嘉”書 陳嘉庚親筆書信賞析

慶祝新中國成立 75 周年
紀念陳嘉庚先生誕辰 150 周年

專題

解密神秘的“符號”

陳嘉庚紀念館的工作人員悉心研究并諮詢專家，得知這些符號原來就是中國民間的“商業數字”——“蘇州碼子”，也稱“花碼”。它們常被用于記賬或者其他數字表達，也是嘉庚先生經常使用的計數方式。嘉庚先生就是用它們來記錄集、廈兩校建設各類費用、規模數量以及工程進度的。

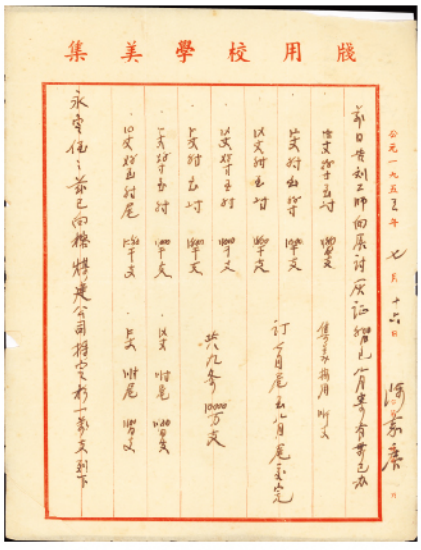
居。他多方籌措資金，為集美學校和廈門大學的修復和擴建傾注了大量心血，親自主持建設工程，從校捨的設計、選材、施工監督以及工程驗收等事事躬親。解碼書信中這些神秘的“符號”幫助我們還原了嘉庚先生當年建設集、廈兩校的更多細節，揭示了嘉庚先生是如何在一人統籌兩校建設龐大工程的情況下，精打細算又保質保量地完成項目的。

神秘的“符號”

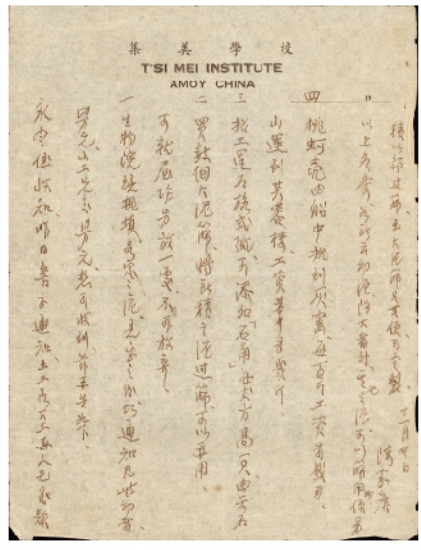
這是一封1953年陳嘉庚先生寫給陳永定（時任廈門大學建築部主任）的親筆信。在這封信中，出現了一種神秘的“符號”。它們看起來不像中文也不像英文，寫法甚是奇怪。在對館藏文物的整理中，我們發現這樣的符號頻繁出現在嘉庚先生的書信當中。這些“符號”究竟代表什麼含義呢？

數字	〇	一	二	三	四	五	六	七	八	九
花碼	○	丨			×	⊗	⊕	≡	≡	女

“蘇州碼子”計數方式圖解



1950年代陳嘉庚先生親筆信



陳嘉庚先生關於廢棄泥沙再充分利用的書信

嘉庚先生建設學校的“秘訣”

量入為出，杜絕浪費

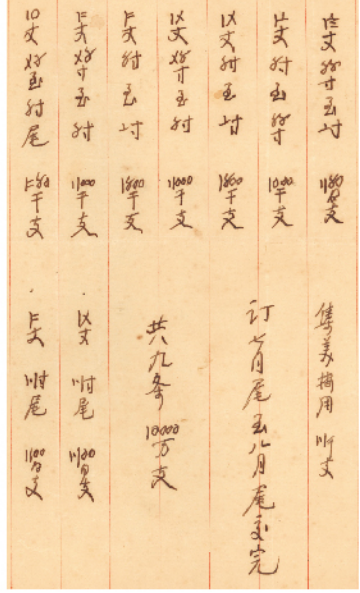
嘉庚先生對於採購要求十分嚴格。他在集美時，幾乎每天都到集美學校建築工地上察看，每周多次乘船往廈大工地視察，因此對於工程進度、建材需求以及施工情況都十分了解。他要求建築隊採購各類材料要根據實際需求做好統籌，精打細算，決不能大手大腳鋪張浪費。他在給陳永定的121封親筆信



陳嘉庚先生的賬本

中，言及採購事項的就有60餘封，占半數之多，可見其重視程度。信中的採購需求會附上詳細的規格、數量，防止多買、錯買。他也時常叮囑要及時做好廈大工地各類建材用量、存量的統計，以便精準採購。這種精準的核算統計能力幫助嘉庚先生有效控制成本，將錢花在刀刃上。

同時，嘉庚先生還特別注重提高材料利用率。他在給陳永定的一封信中提到對於工地上產生的廢泥沙不能簡單丟棄了事，而是要將其中可以使用的細沙土篩出來再 reuse，剩下的廢料再做清理。



陳嘉庚先生親筆信中的神秘“符號”

貨比三家，優中取優

嘉庚先生對於市場調研工作十分重視。為了能夠買到物美價廉的材料，他經常親自調研考察各供應商，廣拓渠道，貨比三家，力求達到最優化。

隊參與競標，再從中選出價低且質優的施工隊伍。

以木料採購為例。為了能夠以優惠價格採購到木料，嘉庚先生不僅向本地煤建公司詢價，還向漳州、福州、廣州等地詢價，最終綜合考慮了價格與質量的因素後定下採購商。而在校捨建造方面，嘉庚先生採用公開招投標的方式，在報紙上發布公告，吸引多家工程

追求低價并不意味着放棄質量。嘉庚先生在1953年5月26日給陳永定的致信中提到“本地造之磨石雖可用，但因乏結實易損及脫落常有。茲可將此弊告知，改良較結實堅硬為可。”同年11月16日又提到發現有一批灰洋（水泥的舊稱）質量不達標，要求退貨并嚴查賣家。工程質量在嘉庚先生眼裏就是不可觸碰的紅線。

嚴謹細致，勤於記賬

嘉庚先生之所以能夠及時準確地掌握學校各項建設工程的情況，除了其強大的記憶力以外，更得益於他平時勤於記賬的習慣。他要求建築隊要做到每天登記賬目，形成日清冊，定期匯總檢查，發現問題及時糾正。此外，已是古稀之年的他還堅持記賬的習慣。有關兩校建設的重要數據、費用開支情況他都要親自記錄。

得扔掉，便將它們收好，有需要記錄的時候就拿出來用。大到千萬百萬的教學樓，小到小小一塊紅磚，都記錄在冊。這些賬本也是採用“蘇州碼子”計數。

陳嘉庚紀念館保存着8本嘉庚先生用於記賬的筆記本。這些筆記本規格不一，顏色各異，是嘉庚先生參加會議或者活動時沒用完的本子。他捨不

陳嘉庚先生一生克勤克儉，始終信奉“該花的錢千萬百萬都不要吝惜，不該花的錢一分一厘也不能浪費”。他為了新中國的教育事業發展，投入數以千萬計的巨額經費，卻能夠在細微處精打細算，將每一分錢都花在實處。正是這種嚴謹負責的品質造就了一幢幢精美的“嘉庚建築”。

（陳嘉庚紀念館文/圖）

熱愛美食的你，想必在每一個假期裏都為尋覓美食“踏破鐵鞋”，今天的美食之旅主題讓你在唇齒間品味廈門的人間烟火。

香迷糊了！吃遍廈門的綫路就在這裏

綫路一
鼓浪嶼餡餅食品文化博物館→南普陀素菜館→海滄三都土笋凍→同安區薄餅傳傳統美食園→古龍醬文化園→廈門沃頭蠔幹粥→陳信用新圩鵝肉
去鼓浪嶼餡餅食品文化博物館，感受鼓浪嶼餡餅制作的閩南傳統手工技藝文化。在南普陀素菜館，素菜造型、色澤和味道講究大都以形態命名，富有詩意禪味，獨具特色。
廈門本地特色美食，離不開“古早味”。藏

在海滄古鎮中的海滄三都土笋凍、同安區薄餅傳傳統美食園的薄餅、廈門沃頭蠔幹粥、陳信用新圩鵝肉……都是廈門人喜愛的味道。別忘了來A級景區廈門古龍醬文化園，走進福建省“非物質文化遺產”代表性項目，細品油鹽醬醋裏的文化之味。

綫路二
鼓浪嶼（麻糍、肉脯、肉鬆、鼓浪嶼餡餅）→中山路（黃則和花生湯、1980燒肉粽、沙茶肉

串、土笋凍、姜母鴨）→局口街（拌面、蓮歡海蠣煎）→八市（海鮮、沙茶面、滿煎糕、芋包王、四果湯）
世遺島嶼鼓浪嶼，也是許多人鐘愛的美食寶藏地，葉氏麻糍、黃勝記豬肉脯、肉鬆、鼓浪嶼餡餅……都是本地人喜愛的經典美味。在中山路、局口街，還能沿着獨具南洋風情的騎樓街巷邊逛邊吃，花生湯、燒肉粽、姜母鴨、海蠣煎……街邊小店的美食香氣讓人流連忘返。

綫路三
百家村（吳記焗豆幹、醬油芒果、好德來姜母鴨）→美湖路吳再添小吃店→溪岸路花鳥市場→筓筓咖啡一條街
百家村的地道美食，吳記焗豆幹、芒果蘸醬油、好德來姜母鴨、阿牛章魚……老廈門人一吃就是十幾年。吳再添小吃店匯集眾多古早味美食。品過美食，你還能漫步溪岸路花鳥市場，感受廈門人的浪漫生活，再到筓筓咖啡一條街，廈門咖啡文化的絕佳體驗地就在這裏。

綫路四
集美學村→石鼓路美食街→集美大社（沙茶面）→杏林灣營運中心（味友鴨肉面綫）
百年學村集美學村旁的石鼓路美食街，是附近學子們鐘愛的“校外食堂”，匯集了眾多平價美味的特色小吃。臨近的集美大社不僅充滿歷史人文底蘊，還藏着大社戲臺沙茶面、匙仔炸、面綫糊等美食。
2017年金磚國家領導人廈門會晤期間，味友作為本地美食代表在央視一套、四套、十三套輪番亮

相。你可以在杏林灣營運中心，品嚐經典“家宴”味友鴨肉面綫。
綫路五
同安鐘樓美食→肥棟滿煎糕→阿呆鹽鴨→姜母鴨→同安封肉→同安大腸血→丙洲煎蟹→後田海鮮
同安鐘樓附近，擁有眾多特色美食。17年老店肥棟滿煎糕、色香味俱全的阿呆鹽鴨，還有同安封肉、同安大腸血、丙洲煎蟹、後田海鮮……豐富多彩，期待你來品嚐。
（來源：廈門文旅）

名片點擊 廈門《鷺風報》

《鷺風報》是一份立足廈門、面向海內外公開發行的僑刊周報。發行主要對象是海外華僑華人和閩南地區的歸僑僑眷。由廈門市人民政府僑務辦公室主管，廈門市海外聯誼會主辦。
1956年創刊以來，《鷺風報》向海外華僑華人以及廣大歸僑僑眷反映家鄉風情，傳播中華優秀傳統文化；記錄海外鄉親的軼聞趣事、生活狀態，傳遞海外鄉親的熾熱鄉情，眾多海外鄉親對《鷺風報》有着難以割捨的感情。
在新的歷史時期，《鷺風報》正用紙質報、數字報、微信公眾號和海外專版等多種途徑展現出全新的風貌。
胸懷廈門籍海外僑胞，發行數十個國家和地區，這份“集體家書”在飛速發展的年代裏，依舊親情濃濃，堅守一份別樣情懷。

