

刹车

朱子南



今年两会期间,有人大代表谈到公车私用的问题,指出车轮上的浪费是何等严重。因而,如何阻止公车私用,减少公车支出,看来是非想办法不可了。

据报道,有中学生提出建议:为避免公车私用,使行驶的公车一目了然,公车可以单独使用红色的车牌。这一极好的意见,不知交管部门能否采纳?我还想补充两点:一、可否实行出车登记的办法,谁用车,即由用车者签名登记确认;二、在公车上能否装置如同出租车计价器一样的仪器,打印出起始与到达目的地的时间,并在这单子上附写起始地点与到达地点,交存相关部门,以备查考。这样,对公车使用的监管,可能会更有效。

杜绝公车私用,还应遏制“源头”。要严格配车制度,并且严格执行。目前的公车配置,如按规定,是正部级以上才能有专车。但实际情况呢?有的地区,专车已配到了县级机关的正副局长!县级机关的局只是科级单位吧?公车这样膨胀,这样滥用,不刹刹如何行。

而且,有些地方,假如不用公车,使用私家车上班的,一个正科级干部则每月车贴竟有2800元之多!不知这笔开支是列入哪项预、决算的?

上世纪80年代,我有事去苏州市委,在大门内正遇拟去吴江公干的市委副书记,他没有专车,车子是由市委办公室临时安排的。而当时的吴县,县委总共只有3辆小车。谁要公出,才派车的。

今非昔比。条件好了,公车多了,但制度不能随意“优惠”,对于超过规定的,坚决刹车!



泼水节的快乐水花

沈海滨 摄影

朋友聚会,大家对电视台的《妈妈咪呀》唱歌选秀节目发表意见,有人对“妈妈咪呀”几个字不解,特别对“咪呀”的解释产生歧义。

事实上,“妈妈咪呀”来自2008年美国环球影业公司的同名电影《Mama Mia!》的音译,是意大利文。Mama(妈妈)的发音几乎全世界都一样,Mia是阴性物主代词“我的”,意大利语译作“我的妈呀!”是句很有名的口头语,也有译成“我的天哪!”相当于英语中的“My God!”

电影《Mama Mia!》



千古名玉“和氏璧”得于何处,现可参考的重要史料战国《韩非子·和氏》中只有一句话:“楚人和氏得玉璞楚山中”。即楚国人卞和得到一块含玉的原石于楚国的山中。

楚国的山是一个大概念。楚国是春秋战国时期的一个诸侯国,辖地大致为现在湖南、湖北的全部以及重庆、河南、安徽、江苏等省市的一部分。当代一些学者鉴于当时地理、交通等情况,认为卞和得玉的楚山有可能是邻近楚国始都丹阳的地方。“周成王时,封文武先师鬻熊之曾孙熊绎于荆蛮,为楚子,居丹阳”(东汉班固《汉书·地理志》)。丹阳的地理位置历史上有多种说法,然而认同是如今河南淅川一带的比较多。因此就推测卞和得玉璞的楚山,也许就是在河南淅川周边的山区。

我国历史上通常楚荆不分。在江汉流域的山林里有一种从生的灌木名“楚”或“荆”,砍来作薪柴。商周时期楚荆泛指生活在江汉流域及以南地区。后来在这一带的楚荆部落

叙述在希腊一个岛上的一个即将结婚的姑娘,想让自己素未谋面的生父参加自己的婚礼,但母亲(梅里尔·斯特里普饰)不肯告诉她。她偷看了母

有趣的是,梅里尔·斯特里普因在此片中卓越的演技获得了英国国家电影奖的最佳女演员奖,而相衬之下,著名男演员皮尔斯·布鲁斯南却倒霉地获得2009年金酸梅奖中的最差男配角奖。

之后,同名音乐剧《Mama Mia!》自1999年5月在伦敦上演,在全世界引起了轰动,去年在中国初演也是好评如潮。

唱歌选秀《妈妈咪呀》套用这个名称,节目中许多妈妈们美妙的声音和动人的故事,也的确不时会引起人们“我的天哪!”的赞叹。

西富平县的荆山,其余三座都可纳入“楚之荆山”的地理范围。历代学者对湖北荆山考证得最多。其位于该省西部,武当山东南,汉江平原西岸,横跨南漳、保康两县。《山海经》中早有记录:“中次八经荆山之首,曰景山,其上多金玉”。《湖北通志》

载:“《韩非子》云卞和得玉楚荆山,其地在今南漳县”。《保康县志》里也有卞和的家乡在保康,世代为玉匠等记载。两县相邻,都有历代为纪念卞和而留下的遗址和文人墨迹。两县为卞和得玉地之归属争了几十年,至今仍无定论。就如前几年发生“夜郎国”、“杏花村”的望望之争一样。有的研究文章干脆来个合二为一,称卞和得玉璞于南漳保康的荆山。保康县建县已有五百年,1995年出土了一尊楚国贵族铜鼎,证明其曾是古时楚国重镇。近年还斥巨资编排了一出《荆山楚源》的先秦风情歌舞

剧,吸引了众多游客。保康县在对历史文化资源的开发利用上,比南漳县略胜一筹。

保康县地处荆山腹地,山里有五道峡。在其中二道峡景区的一块黑褐色巨石上,刻着“抱石岩”三个大字,传是卞和得玉处。岩下有个天然大溶洞,传卞和寻玉时曾宿此洞。那年十月去了此地。秋天的五道峡掩藏在被满山遍野的枫树、栎树和各种落叶灌、乔木染成的斑斓色彩中。秋虫低吟,清泉汨汨,仿佛仙境一般。夜宿客栈,久不能寐。心里总是想着楚人卞和终于在一个月夜守候到飞临五道峡的那只五彩凤凰,凤凰不落无宝之地,在其栖身处,抱得宝玉归的这个美丽传说。推开窗棂,月光如水,五道峡的夜宁静而又神秘。“秋间明月夜,望河候宝来”。是夜得梦,梦到那只远古的凤凰将在一个皎洁的月夜,穿越时空,飞回故地,带来楚山地望的信息……

和的家乡在保康,世代为玉匠等记载。两县相邻,都有历代为纪念卞和而留下的遗址和文人墨迹。两县为卞和得玉地之归属争了几十年,至今仍无定论。就如前几年发生“夜郎国”、“杏花村”的望望之争一样。有的研究文章干脆来个合二为一,称卞和得玉璞于南漳保康的荆山。保康县建县已有五百年,1995年出土了一尊楚国贵族铜鼎,证明其曾是古时楚国重镇。近年还斥巨资编排了一出《荆山楚源》的先秦风情歌舞

和的家乡在保康,世代为玉匠等记载。两县相邻,都有历代为纪念卞和而留下的遗址和文人墨迹。两县为卞和得玉地之归属争了几十年,至今仍无定论。就如前几年发生“夜郎国”、“杏花村”的望望之争一样。有的研究文章干脆来个合二为一,称卞和得玉璞于南漳保康的荆山。保康县建县已有五百年,1995年出土了一尊楚国贵族铜鼎,证明其曾是古时楚国重镇。近年还斥巨资编排了一出《荆山楚源》的先秦风情歌舞

和的家乡在保康,世代为玉匠等记载。两县相邻,都有历代为纪念卞和而留下的遗址和文人墨迹。两县为卞和得玉地之归属争了几十年,至今仍无定论。就如前几年发生“夜郎国”、“杏花村”的望望之争一样。有的研究文章干脆来个合二为一,称卞和得玉璞于南漳保康的荆山。保康县建县已有五百年,1995年出土了一尊楚国贵族铜鼎,证明其曾是古时楚国重镇。近年还斥巨资编排了一出《荆山楚源》的先秦风情歌舞

和的家乡在保康,世代为玉匠等记载。两县相邻,都有历代为纪念卞和而留下的遗址和文人墨迹。两县为卞和得玉地之归属争了几十年,至今仍无定论。就如前几年发生“夜郎国”、“杏花村”的望望之争一样。有的研究文章干脆来个合二为一,称卞和得玉璞于南漳保康的荆山。保康县建县已有五百年,1995年出土了一尊楚国贵族铜鼎,证明其曾是古时楚国重镇。近年还斥巨资编排了一出《荆山楚源》的先秦风情歌舞

和的家乡在保康,世代为玉匠等记载。两县相邻,都有历代为纪念卞和而留下的遗址和文人墨迹。两县为卞和得玉地之归属争了几十年,至今仍无定论。就如前几年发生“夜郎国”、“杏花村”的望望之争一样。有的研究文章干脆来个合二为一,称卞和得玉璞于南漳保康的荆山。保康县建县已有五百年,1995年出土了一尊楚国贵族铜鼎,证明其曾是古时楚国重镇。近年还斥巨资编排了一出《荆山楚源》的先秦风情歌舞

和的家乡在保康,世代为玉匠等记载。两县相邻,都有历代为纪念卞和而留下的遗址和文人墨迹。两县为卞和得玉地之归属争了几十年,至今仍无定论。就如前几年发生“夜郎国”、“杏花村”的望望之争一样。有的研究文章干脆来个合二为一,称卞和得玉璞于南漳保康的荆山。保康县建县已有五百年,1995年出土了一尊楚国贵族铜鼎,证明其曾是古时楚国重镇。近年还斥巨资编排了一出《荆山楚源》的先秦风情歌舞

和的家乡在保康,世代为玉匠等记载。两县相邻,都有历代为纪念卞和而留下的遗址和文人墨迹。两县为卞和得玉地之归属争了几十年,至今仍无定论。就如前几年发生“夜郎国”、“杏花村”的望望之争一样。有的研究文章干脆来个合二为一,称卞和得玉璞于南漳保康的荆山。保康县建县已有五百年,1995年出土了一尊楚国贵族铜鼎,证明其曾是古时楚国重镇。近年还斥巨资编排了一出《荆山楚源》的先秦风情歌舞

和的家乡在保康,世代为玉匠等记载。两县相邻,都有历代为纪念卞和而留下的遗址和文人墨迹。两县为卞和得玉地之归属争了几十年,至今仍无定论。就如前几年发生“夜郎国”、“杏花村”的望望之争一样。有的研究文章干脆来个合二为一,称卞和得玉璞于南漳保康的荆山。保康县建县已有五百年,1995年出土了一尊楚国贵族铜鼎,证明其曾是古时楚国重镇。近年还斥巨资编排了一出《荆山楚源》的先秦风情歌舞

和的家乡在保康,世代为玉匠等记载。两县相邻,都有历代为纪念卞和而留下的遗址和文人墨迹。两县为卞和得玉地之归属争了几十年,至今仍无定论。就如前几年发生“夜郎国”、“杏花村”的望望之争一样。有的研究文章干脆来个合二为一,称卞和得玉璞于南漳保康的荆山。保康县建县已有五百年,1995年出土了一尊楚国贵族铜鼎,证明其曾是古时楚国重镇。近年还斥巨资编排了一出《荆山楚源》的先秦风情歌舞

初冬六月(南半球季节相反),我们在澳大利亚悉尼“罗斯诺”森林的宅院鲜花盛开,草木繁茂,看不出有一丝秋冬气息。

刚刚吃过午饭,便听到快要临产的媳妇在后院惊叫:“蛇、蛇、蛇……”跑过去一看,果然有一条黄绿相间的蛇横陈在后院的路边。这蛇懒洋洋的,见人不惊不诧,丝毫没有因为我们大喊大叫、跺脚、拍手而稍微有所挪动。年轻时曾在大巴山区当知青十数载,见过的蛇不计其数,但却从未见过这种不怕人的“淡定”蛇,心中不由得一阵忐忑:“这是什么蛇呀?”于是,素有“见蛇不打三分罪”观念的我竟也临阵退缩,收起手中已举起的铁钳。

原指望那蛇在我们宅院玩好了便自行撤退,谁知两人小时过去了,它却仍在后院缓缓游弋,丝毫没有去意。“万一伤着孕妇、惊着孩子怎么办?”如是想着,我便鼓起勇气跑到离它不足一米远的地方,把木棒敲得咚咚山响,

希冀能把它赶走。眼见那蛇慢腾腾地爬进靠近栅栏的灌木丛,我方才舒了口气:“这下该万事大吉了!”

然而一小时后,等我欲去后院厨房做事时,却见那蛇又从灌木丛中钻出,重新横陈在后门附近的路中央。

怎么办?见“淡定蛇”一副“哥今天就是不走,你奈哥如何”的模样,媳妇彷徨无计,于是便拨通悉尼市动物保护机构的电话,以讨教驱蛇良方。谁知那工作人员一听我们曾采取“暴力”驱赶行动,竟急得在电话那端连声喊“NO”:

“千万别伤害它!它自己会走的……”就好像那蛇是她的亲人。向西人讨教不成,媳妇又转而给一位华人邻居打电话:“遇到过这种情况吗?能打吗?”这位邻居听罢,竟连声道喜:“我在这森林里住了七八年,还从来没见过蛇……您快临产了,这条蛇应是小龙,这是吉

兆呵,千万打不得!”

打也不能打,赶又赶不走,于是,我们只好对着“淡定”蛇干瞪眼,任由它大摇大摆地在花园里“散步”。如果不是我们防患于未然,紧闭后门后窗,恐怕它早已钻进屋来大摆“S”阵了。

眼见着太阳一寸一寸地落下林梢,曾是资深动物专家、深谙蛇等爬行动物习性的儿子有点坐不住了:“天一黑,这懒蛇就会变成快蛇……”犹豫了片刻,儿子操起一把铁铲,“叮叮咚咚”地跑到后院:“你走不走?你走不走?”边嚷,边一铲接一铲地狠狠砸地。铁铲砸得地面碎石飞溅、沙土激扬,虽没有一铲是砸到蛇身上的,不过,这也足以让淡定蛇“淡定”不起来了:它左躲右闪了片刻,飞快地穿过栅栏“游”进隔壁邻居家的花丛中。

儿子喘了口气,正欲喊邻居警惕,却见那蛇又杀了个“回马枪”,竟又盘旋在我家后院的栅栏上,大有“敌进我退、敌疲我抗”之势。儿子又是几飞铲砸去,那蛇终于掉下栅栏不见了“倩影”。

邻居听到动静从屋里跑了出来,当听说蛇有可能在他家院子的某一角落“避难”时,他不在意地摆摆手道:“等它玩吧,玩够了,它自会拜拜!……去年,有只灰袋鼠在我家玩了整整三天呢!”

邻居听到动静从屋里跑了出来,当听说蛇有可能在他家院子的某一角落“避难”时,他不在意地摆摆手道:“等它玩吧,玩够了,它自会拜拜!……去年,有只灰袋鼠在我家玩了整整三天呢!”

邻居听到动静从屋里跑了出来,当听说蛇有可能在他家院子的某一角落“避难”时,他不在意地摆摆手道:“等它玩吧,玩够了,它自会拜拜!……去年,有只灰袋鼠在我家玩了整整三天呢!”

邻居听到动静从屋里跑了出来,当听说蛇有可能在他家院子的某一角落“避难”时,他不在意地摆摆手道:“等它玩吧,玩够了,它自会拜拜!……去年,有只灰袋鼠在我家玩了整整三天呢!”

邻居听到动静从屋里跑了出来,当听说蛇有可能在他家院子的某一角落“避难”时,他不在意地摆摆手道:“等它玩吧,玩够了,它自会拜拜!……去年,有只灰袋鼠在我家玩了整整三天呢!”

邻居听到动静从屋里跑了出来,当听说蛇有可能在他家院子的某一角落“避难”时,他不在意地摆摆手道:“等它玩吧,玩够了,它自会拜拜!……去年,有只灰袋鼠在我家玩了整整三天呢!”

邻居听到动静从屋里跑了出来,当听说蛇有可能在他家院子的某一角落“避难”时,他不在意地摆摆手道:“等它玩吧,玩够了,它自会拜拜!……去年,有只灰袋鼠在我家玩了整整三天呢!”

邻居听到动静从屋里跑了出来,当听说蛇有可能在他家院子的某一角落“避难”时,他不在意地摆摆手道:“等它玩吧,玩够了,它自会拜拜!……去年,有只灰袋鼠在我家玩了整整三天呢!”

卖桑叶

杨子明

南宋乾道年间,信州一带的桑叶价钱暴涨。桑叶也值钱,那是从来没有的事,许多蚕农户闻状又惊又喜。经盘算,他们发觉卖桑叶比辛辛苦苦养蚕卖丝更有利可图,没心养蚕了,干脆就把家里的蚕扔掉,把桑叶采下全拿到市场上去卖。农桑之事,向来盈利低微,这回卖桑叶的收益,比养蚕卖丝高得多,一时皆大欢喜。

另一些舍不得弃蚕卖桑的养蚕户,因为桑叶不够,只得高价买桑叶,把蚕继续养下去。不久,水涨船高,蚕丝价也暴涨几倍,他们也等不得留着蚕丝去织造了,提前把蚕丝卖掉,一盘算,发现卖丝的收益又好过织绸缎卖。丝价暴涨,令当初卖桑叶的人家捶胸顿足,后悔莫及。

第二年,绸缎带动棉麻布在内的所有织物价格大涨,比早时桑叶、蚕丝的增幅又猛得多。之前卖掉蚕丝的亦痛心疾首。情形还远不止后悔那么简单,物产经这么转了一圈之后,上年卖桑叶赚了钱的已是买不起蚕来养了,卖蚕丝赚了钱的更是买不起衣物。桑农蚕户对着山坡上发着新叶的桑林呆望:卖桑叶都能赚钱,天底下哪会有这样的好事!这只是欲望赐给养蚕人的陷阱。

他们终于明白,有利可图的时候,正是吃亏的开始。

喜欢一棵好笋

流沙

母亲对笋极有“研究”,长在哪里的笋嫩,长在哪里的笋鲜,了如指掌。她特别喜欢老家南山上的笋,每次上山挖来,定会通知我赶快回老家来,说挖到好笋了,过了夜,笋的味道就差了。

我味感迟钝,经常辨别不出一棵笋的好坏。母亲就会嗟叹:“亏你还是个农家子弟,连笋的好坏也不知道!”有一次,她把两棵笋放在我面前,一棵采自南山,一棵采自菜园,让我观察它们的区别。我看了半天,没发现有什么大的区别。

母亲取过采自南山的笋说:你看它笋壳的颜色,焦黄色,纹路细密清爽;看它的形状,像纺锤;再看它的肉质,白嫩而结实。母亲又取过采自菜园的笋让我看,我发现它的笋壳是粗糙的,纹理也是粗线条的;形状呈一字形;肉质是粗粗的,而且泛黄。

我第一次发现貌似同样的笋有这样明显的区别。

母亲说,笋的好坏与土质关系很大。南山东西走向,山坡朝北,日照合适,土壤终年潮湿,加上那里是黄泥土,黏性强,笋就得在潮湿而韧劲十足的土壤里“挣扎”,要比其他地方生长得更艰难,结果就导致笋壳、笋肉细密,肉质鲜嫩,它的形状也是上小下粗,像个纺锤。而菜园里的笋,土质松软,笋可以轻轻松松地生长,所以它的肉质就会疏松垮垮,笋形状也几乎是一根直筒。

这真是行行有门道,万物皆有因。

每年开春,春雷响过后,母亲总会采一些雷笋让我尝鲜。雷笋是一种小笋,对于雷笋的生长,母亲也了如指掌。去年春雷过后的第三天,正是双休日,母亲就让我回老家,因为美味的雷笋全面“出产”了。我当时不信雷笋会这么早长出来,陪母亲上山,果然发现在小竹林里,一根根、一簇簇,到处都是。

母亲说:雷笋雷笋,顾名思义,就是打雷后长出来的笋。那雷笋啊,就像个兵,一听到雷声,就争先恐后地从土里钻出来了。最好二三天内采下它们,如果与空气、阳光接触时间长了,口感就差了,最后还会滋生苦味,没法食用了。

许多厨师对笋的烹饪,大都“束手无策”,他们变不出什么新菜品。其实烹饪之精义,无非是顺应食材之原味,追求一个“鲜”字。一份好食材,真的不需要复杂的烹饪手法,简简单单最好。曾在星级酒店或所谓的农家菜馆吃过笋,但直到如今,我吃到最美味的笋,就是母亲刚刚从山下挖下来的黄泥笋,放入自家养的腌制土猪肉,用柴火慢慢煨炖出来的腌肉汤笋,吃一次想念一次。

许多厨师对笋的烹饪,大都“束手无策”,他们变不出什么新菜品。其实烹饪之精义,无非是顺应食材之原味,追求一个“鲜”字。一份好食材,真的不需要复杂的烹饪手法,简简单单最好。曾在星级酒店或所谓的农家菜馆吃过笋,但直到如今,我吃到最美味的笋,就是母亲刚刚从山下挖下来的黄泥笋,放入自家养的腌制土猪肉,用柴火慢慢煨炖出来的腌肉汤笋,吃一次想念一次。

许多厨师对笋的烹饪,大都“束手无策”,他们变不出什么新菜品。其实烹饪之精义,无非是顺应食材之原味,追求一个“鲜”字。一份好食材,真的不需要复杂的烹饪手法,简简单单最好。曾在星级酒店或所谓的农家菜馆吃过笋,但直到如今,我吃到最美味的笋,就是母亲刚刚从山下挖下来的黄泥笋,放入自家养的腌制土猪肉,用柴火慢慢煨炖出来的腌肉汤笋,吃一次想念一次。

许多厨师对笋的烹饪,大都“束手无策”,他们变不出什么新菜品。其实烹饪之精义,无非是顺应食材之原味,追求一个“鲜”字。一份好食材,真的不需要复杂的烹饪手法,简简单单最好。曾在星级酒店或所谓的农家菜馆吃过笋,但直到如今,我吃到最美味的笋,就是母亲刚刚从山下挖下来的黄泥笋,放入自家养的腌制土猪肉,用柴火慢慢煨炖出来的腌肉汤笋,吃一次想念一次。

许多厨师对笋的烹饪,大都“束手无策”,他们变不出什么新菜品。其实烹饪之精义,无非是顺应食材之原味,追求一个“鲜”字。一份好食材,真的不需要复杂的烹饪手法,简简单单最好。曾在星级酒店或所谓的农家菜馆吃过笋,但直到如今,我吃到最美味的笋,就是母亲刚刚从山下挖下来的黄泥笋,放入自家养的腌制土猪肉,用柴火慢慢煨炖出来的腌肉汤笋,吃一次想念一次。

许多厨师对笋的烹饪,大都“束手无策”,他们变不出什么新菜品。其实烹饪之精义,无非是顺应食材之原味,追求一个“鲜”字。一份好食材,真的不需要复杂的烹饪手法,简简单单最好。曾在星级酒店或所谓的农家菜馆吃过笋,但直到如今,我吃到最美味的笋,就是母亲刚刚从山下挖下来的黄泥笋,放入自家养的腌制土猪肉,用柴火慢慢煨炖出来的腌肉汤笋,吃一次想念一次。

许多厨师对笋的烹饪,大都“束手无策”,他们变不出什么新菜品。其实烹饪之精义,无非是顺应食材之原味,追求一个“鲜”字。一份好食材,真的不需要复杂的烹饪手法,简简单单最好。曾在星级酒店或所谓的农家菜馆吃过笋,但直到如今,我吃到最美味的笋,就是母亲刚刚从山下挖下来的黄泥笋,放入自家养的腌制土猪肉,用柴火慢慢煨炖出来的腌肉汤笋,吃一次想念一次。

许多厨师对笋的烹饪,大都“束手无策”,他们变不出什么新菜品。其实烹饪之精义,无非是顺应食材之原味,追求一个“鲜”字。一份好食材,真的不需要复杂的烹饪手法,简简单单最好。曾在星级酒店或所谓的农家菜馆吃过笋,但直到如今,我吃到最美味的笋,就是母亲刚刚从山下挖下来的黄泥笋,放入自家养的腌制土猪肉,用柴火慢慢煨炖出来的腌肉汤笋,吃一次想念一次。

许多厨师对笋的烹饪,大都“束手无策”,他们变不出什么新菜品。其实烹饪之精义,无非是顺应食材之原味,追求一个“鲜”字。一份好食材,真的不需要复杂的烹饪手法,简简单单最好。曾在星级酒店或所谓的农家菜馆吃过