

抽象是发明的基础之一。没有任何发明比使用某一种交换媒介代表任何商品或服务价值的概念更为抽象了。货币是物质商品最高级抽象，它的各种形式表现出人们对货币发明不同阶段感性飞跃。

第一阶段远在有历史记载之前。由于人们开始在不同地方交易商品，因此需要标准度量来衡量不同商品价值。那时人们开始用牲畜或金属这类简单常见物品来衡量所有不同商品。

远在4400年前，人们开始使用标准交易媒介。那时人们采用像金、银或铜，这类金属重量作为参照物。圣经中塔兰同(talent)就是一种重量单位。公元前9世纪,50或60磅铜塔兰同是地中海地区常用交易中间值。原始谢克尔(shekel)并不是钱币，而是一堆银块，大约三分之一盎司。

下一个阶段，政府颁发特殊交

发明货币

John H. Lienhard(约翰·H·立恩哈德)文 姜小龙 译

易媒体。公元前8世纪,中国人就使用这种方法交易。他们将面值刻写在某种交换物品上。一世纪后,伊奥尼亚(Ionians)开始将政府印章印在塔兰同上。公元前650年,吕底亚(Lyidian)希腊人铸造第一枚钱币。钱币是向抽象特殊性质的一个巨大飞跃。一旦执政者将面值刻在一片金属上,并保证其价值,这片金属将与金属物质本身价值截然不同了。

“与克罗伊斯(Croesus)人一样富有”这句名言,起源于公元前5世纪的吕底亚国王克罗伊斯。他们用自然的金银合金来铸造标准钱币。而后几世纪里,希腊钱币达到不可超越艺术水准,直到近代。

纸币是下一阶段抽象的进步。它代表商品价值,而自身价值几乎



为零。早在8世纪,中国人就使用私人纸券。12世纪,中国政府发行纸币。大约三百年之后,纸币才在欧洲流行。

今天我们又进一步抽象货币交易过程。我们用电脑进行商业交易。我们用电子记录,来代表牛、汽车、及人工账面平衡。在此层面,所有商品和服务都转换成协议的价值(比如美元或日元),等同于电子脉动。我们仍然进行类似商业交易,但是交易媒介最终抽象成为完全隐形。

当今交易媒体一定不会是最终的抽象,进一步抽象的路还长着呢。更复杂衡量价值方法将会出现。下一级交易媒体趋势一定是进一步减少交易物与媒介自身价值等值关系。老式等价交换媒介将被更理性方式取代。那会是什么呢?在我有生之年,我也许看不到了。但是我猜测年轻人将会看见更新交易媒介。

这个记忆真的是很遥远了。我插队的时候每到冬天,被称作“劳力”的淮北汉子是闲不下来的。他们要把精力投入到兴修水利的工地上去,以求改变淮北那旱涝不均的农田状况。一收完秋,农村的那些乡间土路上就会出现络绎不绝的民工队伍。他们远的离乡背井的到外地作业;近的就公社和大队的范围内开沟挖河。那时候也不需要什么动员,工分给的是最高的;吃饭是不要钱的;干完了一期工程以后还给一些金钱上的补助。农民们很满足,积极性也就空前地高。

在这些浩浩荡荡的民工队伍中,很自然地少不了我们上海知青。插队的第二年冬天,我就加入了开挖茨淮新河的民工队伍。那些日子,乡村的土路上,板车、大车、还有独轮车,成天响着古怪的声音,向茨淮新河工地上涌过去,把凹凸不平的路压平,把平平整整的路再碾出深深的辙沟来。

深处是戴着独龙帽穿着黑棉袄的民工,到处晃动着泛着土红色的行李铺盖卷。路边跳跃着民工们用砖架着铁锅做饭的红红的火焰,空气里充满了粗劣烟草的苦辣味儿。茨淮新河是安徽上世纪七十年代最初最大的水利工程之一。

记忆在茨淮新河

许桂林

在那些日子,乡村的土路上,板车、大车、还有独轮车,成天响着古怪的声音,向茨淮新河工地上涌过去,把凹凸不平的路压平,把平平整整的路再碾出深深的辙沟来。

深处是戴着独龙帽穿着黑棉袄的民工,到处晃动着泛着土红色的行李铺盖卷。路边跳跃着民工们用砖架着铁锅做饭的红红的火焰,空气里充满了粗劣烟草的苦辣味儿。茨淮新河是安徽上世纪七十年代最初最大的水利工程之一。

淮北大冬天的风,干燥得没有一丝水气。我的嘴唇裂开了一道又一道的血口子。每天唯一的感受就是饿。只要开板的哨子一响,整个开河工地就欢腾起来。到了晚上,20多个人挤在一起。一躺下,骨头架子散了,四肢瘫了。那时候,只觉得世界上的幸福都是假的,最大的幸福莫过于这么躺着。接着就是迷迷糊糊的。有时会突然惊醒,出了一身汗,汗湿透了盖着的被。往往好像只打了个盹,出工的哨声就在耳边炸响了。事实上天并不曾亮,只有星星在天幕上闪着蓝莹莹的光,使人觉得遥远而寒冷。土被冻得硬邦邦的,铁锹砍在冻土上被弹得老高。耳边只有铿锵的铁锹撞击声,知青的先进事迹成了每天广播站的重头新闻。

我因为伤病只干了一个月就被换回了后方。但

孙思邈养生小识

陈迅

孙思邈是我国古代伟大的医药学家、养生学家。相传他活到141岁,百余岁时仍然视听不衰,红光满面。孙思邈的养生,我以为有以下几点值得借鉴。

一是他的好学。孙思邈年少时就勤于读书,爱钻研问题,诸子百家均有涉猎,还喜好研究佛教经典。隋朝廷想叫他出来当官,他拒绝了。唐太宗即位后,召他入京师。皇帝见他容色如同少年,为之惊叹,认为他是个得道的高人,应当受到尊重。养生与得道是互为关联的,好学的人才会懂得更多道理,甚至一通百通。二是他的潜心于学问。孙思邈注有《老子》《庄子》,撰写了《千金要方》《福祿论》《摄生真录》等书。他的医药学和养生学是建立在广泛研究诸子百家等学术基础之上的,他有一颗探索的心,心的年轻将延缓身的衰老。三是他研究出了养生13法。即发常梳、目常运、齿常叩、漱玉津、耳常鼓、面常洗、头常摇、腰常摆、腹常揉、撮谷道、膝运扭、常散步、脚常搓,并长年累月坚持做这些保健功。

说杏仁清肺,我时常喝用杏仁粉冲泡的杏仁茶,还特别喜欢那一道饭后甜食杏仁豆腐。可女儿却讨厌杏仁的味道,到了厌恶的地步,凡是带有一丁点杏仁味的或者根本不是杏仁貌似有杏仁味的东西,她一概拒绝。我很想不通,“难道小时候她咳嗽药水喝多了?”

在台湾,随两个年轻朋友参加原住民的通宵夜祭,等待凌晨最后的仪式时有点犯困,没事找事,来到一小摊请她们喝杏仁茶。隐约感觉她们看着杏仁茶有点发愣,可我光顾

整个茨淮新河的工程从1971年开始到1998年完工,开挖河道130公里,建了4个水利枢纽以及沿河9座大桥,总投资达到了5.44亿元。在这么多年安徽的洪涝灾害面前,茨淮新河减轻了淮河干流正阳关至怀远间的洪水负担,提高颍河防洪标准到20年一遇。我们的青春岁月在那个年代并没有完全地白白流失,她也发过光……

你不必交代头和尾,你就从最好吃的地方吃起。”

如今李晔已经成为了《山花》杂志的青年编辑。当年获奖的那篇小说是他发表的第一篇作品,因而他一直说,“《上海文学》是我们的母刊。”我觉得他说的“我们”里有我。我当时也没有意识到那篇小说对我的意义。但小说发表以后,

微尘之舞

张怡微

姚老师和张重光老师推荐我加入了上海作协,我成为了当时最年轻的会员,而后又成为了签约作家。这个过程,全仰赖《上海文学》的鼓励和帮助,我非常感激。记得我到办公室填写简历,金老师看了一眼说,“原来你已经写了那么多东西了,算一个老作者了。”许多年后,当我回想起那一幕,发现就连当时每个编辑座位上稿纸、杂志的高低我都记得,巨细靡遗,恐怕是出于紧张和敏感。即使没有做错任何事,还是有一种深切的惴惴不安。



马泳斋白斩鸡的垫底

贺友直 图/文

我是在1952年11月参加工作的,就职单位是公私合营新美术出版社,社址在江宁路新闻路北边一条弄堂里。我住家在南市国货路,上下班自行车。我虽生性好酒,无奈一周要上六天班,中午在社里就餐是不会生出这个念头的。晚饭自我克制,为何?因一沾酒夜里就无时间“种自留田”(画外稿赚稿费)了,不能因小失大,只得硬性克制,但是周六周日这两天的夜饭一斤“黄汤”是必不可少的。至于下酒的菜,多数是我于下班时路过看中买下带回,下班的路线

大世界是必经之处,它的西边对面就是熟食名店“马泳斋”,这爿店的诸多熟食中最佳者当数白斩鸡,这白斩鸡皮嫩黄肉清白,斩切得大小得体,选的部位有翅有背有肚有腿,尤其是垫底铺一层海蜇头子,这还是奉送的,这在别的熟食店里是没有的事,这档海蜇头子若在今今可以说无论出多高价也买不到如此质量的货色的,由此可见相比之下如今质量水平下降到何等地步。

杏仁茶控

任雪蕊

转角处,有一家豆浆专卖店,同时也卖杏仁茶。这家杏仁茶,味道清纯温润,适合半温半热地喝。老板娘说,杏仁里加了一些大米、一点点冰糖。不过更具诱惑力的,是这家的杏仁茶特便宜,2升装的一大瓶,才100块台币,提溜回招待所慢慢喝,是一件很享受的事情。

台湾朋友还推荐了另一家喝杏仁茶的好去处。在新竹城隍庙旁,是一家很不起眼的小店。第一次去,我来来回回,找了老半天也没找到。按说人再冒失粗心,要找到自己爱吃的东西,也不应该找不到吧?于是回招待所上网查到店家的确切地址:新竹市中山路105号和107号间。再去,这才发现,那个地方我其实来来回回经过了好几次,皆因店家的招牌太小,只草草写了“花生仁汤”四个字,难怪我这样专注死硬的吃货没能发现。不过,台湾有不少有名的面食店、小吃店,都这样不挂显眼的招牌,好像专门要考考吃客的“找功”。

这家小店专卖杏仁茶和花生仁汤,杏仁茶醇厚香浓,被台湾网友票选为“全台前十大好吃的店”。网友介绍说,这家小店已经撑过了半世纪,老板是第3代店主了。老店主在日据时代每天挑着杏仁茶和油条的担子四处叫卖。



我佩服得五体投地:一碗杏仁茶竟然还会代代相传卖3代。

小小一碗杏仁茶,制作却很花功夫。首先要选好品质的杏仁,从碾碎,按比例混合苦杏仁和甜杏,到最后的熬煮,每一个步骤都不能马虎。熬煮的3小时里,人必须守在炉锅旁不断搅动,煮出来的杏仁茶才会均匀没有苦味,而且杏仁与水融为一体,不管静置多久,杏仁的微粒也不会沉淀,好味道久久不散。如此用心熬煮的杏仁茶,大碗台币50元,小碗台币30元。杏仁茶配上一根油条,真正的人间美味!回上海后给自己列了一个“再去台湾时必去之地”的单子,这家杏仁茶小铺也在其中。

喝杏仁茶好像是台湾本省人的习惯,所以,台南的杏仁茶小摊更多,我几乎是走到哪里喝到哪里,不挑不做攻略。唯独“阿卿杏仁茶”是我看了旅游书的介绍专程去的,才到路口就看见排着一长溜的队。天,杏仁茶的喝客竟有那么多,已经是晚上9点多了啊!据说,每天都是这样的队长。

我排着队,倒是有了时间悄悄地打量老板娘阿卿。那是一个五官漂亮到精致的中年大嫂,衣着也很亮丽,只见她手脚麻利地收钱找钱,口齿清楚地跟客人对答。结果,喝完阿卿家的杏仁茶,我倒不记得茶有什么特别,只记得老板娘阿卿漂亮。

一个人爱吃什么,往往跟记忆有关。现在,我更爱杏仁茶了,不清肿也无妨。