

女儿生了女儿,我有了外孙女,心里自然高兴。高兴之余,却又有些惶恐:我果真升级成外婆了?“婆”者,老也。对着镜子照照,自己觉得辰光未到呢。但“外婆外婆”地一叫,好像在不断提醒我“老了老了”。与朋友们说起这种心态,她们调侃说:不想让外孙女叫你外婆,难道让外孙女叫你“叶老师”?话毕大家笑作一团。

年轻时看德国影片《英俊少年》,第一次见片中少年海因彻叫自己的爸爸为“卡尔”,觉得很新鲜,也很有意思。后来知道,和中国人喜欢别人称呼自己的官职、辈分相反,西方人喜欢别人直呼自己的名字甚至昵称,以示彼此间的亲近和平等。即使是长辈和小辈或上司和下级之间,也常常主动用“叫我某某吧”的方式,来免去客套和拘束。若用我们传统的观点来看,海因彻也太“没有规矩”了。因为在中国的文化传统中,辈分是家庭伦理中的重要部分,小辈岂可直呼父母之名?

还有,辈分越高的人就越有福气也越有地位越有权威,你看《红楼梦》中贾政打起宝玉来何等气势汹汹,可贾母一到场他就只有唯唯诺诺的分了。所以,中国人历来特别爱当长辈也特别讲究称呼。为了表示对对方的尊重,称呼一般都往高、往大上靠,免得对方不高兴。

以前我上山东婆家时,侄女、后生们管我先生和我叫“大爷”、“大娘”(即过去上海人称呼的伯伯、伯母,现在多称为大爸爸、大妈妈)。在我们上海人概念中,“大爷大娘”与“老大爷老大娘”没什么区别,而那时我们还年轻,被他们这么一称呼,心里好不自在。后来请他们改称伯伯嬢嬢或叔叔阿姨,这才觉得自在。说实在的,在称呼上我还真欣赏西方文化中那种随意平等。那么,何不效仿他们的“阮大阮小”,让孙女直呼我的名字好了,反正只要我乐意,也不干旁人的事。倒是若真让孙女直呼我名字的话,旁人听来或许会误会——这孩子怎么如此缺乏家教——让我有所顾虑。

正躊躇着,那天我们兄弟姐妹相聚,我说起此事他们反响热烈,原来他们也都有类似的感触。看来这份“升级”的尊荣似乎不再像传统那么受宠了。年轻人或许觉得我们这些家伙完全是阿Q精神,May be! 可我们真的不很愿意很快被叫成婆婆公公的。大家七嘴八舌地议论着如何两全其美,灵感一闪:“叫我Leaf好了。Leaf者,叶也!既是我姓的灵感,又比直呼我的中文姓名含蓄,旁人乍一听来也摸不着头脑,至少不会觉得孩子太没礼貌。”大家点头称是,于是当即拍板。

说时迟那时快,转眼外孙女泱泱就呀呀学语了。我用这个办法巧妙地解开了心结,与小家伙建立了平等亲昵的关系,也算是一个创新吧。现在泱泱已经三岁,她知道我是她的外婆,也会说上我的名字,不过她还是更喜欢叫我Leaf。我呢,时光又流逝了三年,有了外孙女和外孙,升为婆婆级似乎也不再像当年那样心犹不甘,不过我还是更乐意听她叫我Leaf。也许有一天,泱泱还是会改口叫我外婆的,到那时,我再当我的外婆吧!

千古名玉和氏璧究竟有多大?这个问题千百年来困扰着中国玉文化研究者。我们仍然还得从寥如晨星的史籍中,去寻找解谜的蛛丝马迹。战国《韩非子·和氏》是被公认为关于和氏璧最早、最详尽和最可靠的史料,其文字非常严密。楚人卞和先后三次向周王献楚山玉璞。前两次都是“奉”而献之。查阅多部词典,得知“奉”字的常用义为“提升高度到极限”。古人以眉毛的高度为极限。西周金文中有“眉寿”一词,意为极度的高寿。我们平时常用的“奉献”一词,在古文中指的是“把贡品用双手抬举到眉毛齐平处献给君王”,体现对君王的无比敬畏和尊重。可见楚山玉璞是不可能很重的,不然卞和无法将其抬举到齐眉处献给周武王和周厉王。第三次献楚山玉璞时,卞和已是七十多岁的失去双足的残疾老人,其已无力用双手将玉璞举至齐眉处。他回想数十年前两次献玉璞,宫廷玉匠不识宝,自己被误解的不幸遭遇,乃“抱”璞长哭于楚山之下。“抱”字的本义是“用手臂围住”。也就是说,楚山玉璞的体积也不可能太小,要用手臂围住,搂在怀里。

西汉司马迁编写的《史记》中一些关于和氏璧的文字,也被学界视为重要旁证史料。《廉颇蔺相如列传》中有个“完璧归赵”的故事。当秦昭王得知赵国得到了和氏璧,于是遣书赵王,欲以十五座城池换璧,赵王不敢得罪秦王,派大臣蔺相如“奉璧而入秦”。相如“奉”璧奏秦王,秦王看了大喜,“传以见美人和左右”。对这句描写,许多的研究文家都解读为:秦王让嫫妃及近侍轮流传着观看。笔者管见解读为:秦王“传令(把和氏璧)展示给嫫妃及近侍观看”似乎更合适。因为这块珍贵的和氏璧有一定重量,让嫫妃及近侍自己轮流传看,容易失手,而让人捧着璧递与嫫妃及近侍一一观看为妥。当相如见秦王

徐梦梅



●里弄生产组是那个时代的记忆,至今令一代人难以忘怀。当年,曾经在生产组里度过青春岁月的人们,凭借自己勤劳的双手为社会作出了贡献。

走遍宝岛,最富诗意的古镇,要数坐落于新北市(原台北县)最南端的莺歌镇。初闻“莺歌”这个美丽地名,你千万不要引发“莺舞翩翩”

宝岛“瓷都”

周天柱

的低吟,或“莺鸣委婉”的联想,它仅仅是因镇北耸立的一块奇石酷似莺状而得名。那天小车刚在莺歌镇停稳,当地陶瓷文化协会许会长就迫不及待请我们做一个有趣的实验:漫步老街,张嘴做一次深呼吸吸。奇怪,此时鼻腔内所嗅到的竟是陶土气味,说这里是台湾的“瓷

黄玮华
埋头奉献
(三字金融名词)
昨日谜面:控制饮食
(水暖配件)
谜底:进口管(注:付。付与)

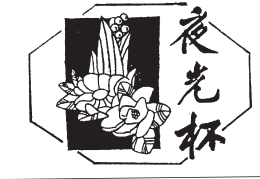
无意换城时,谎说此璧有瑕,把和氏璧复取到手后,“持璧却立,倚柱”。其怒发冲冠地说,如秦王相逼,“臣头于璧碎于柱矣”,秦王无奈。后来相如趁秦王为请璧成斋五日之时,命一名随从换上粗麻布短衣“怀其璧”从小路逃回赵国。从这段史料中“奉璧”、“持璧”的文字再次证明和氏璧不可能太重。特别是“怀其璧”三个字更是明确地告知,和氏璧的大小是可以揣在怀里而不易被发现的。时下许多研究文字,甚至教科书都认为和氏璧是用楚山玉璞雕琢而成,后来又据秦始皇改制成传国玉玺。学界对传国玉玺尺寸的考证,认为其“方四寸,高三寸六分”,几乎没有异议。秦代每尺相当于现在的23.1厘米。故传国玉玺的大小相当于9.24厘米见方,高8.3厘米左右。如假设要用中间有孔的圆形扁状玉璧来改制,可开出四方相同大小的传国玉玺的料。那么此璧的圆径至少要30厘米,厚度为8.5厘米。和氏璧大如磨盘,重几十公斤。不仅与出土考证的战国玉璧(30厘米的大玉璧,厚度多在2厘米左右)不符,而且更与史料中的文字细节不符。

近年学界还有一种新观点,认为和氏璧是没有经过任何加工,是一颗珠形超级大钻石,并论证出其重约800克拉(约160克重),比鸡蛋略大。如果和氏璧只有这般的重量和体积,那么卞和在第三次献玉璞时,即使再老弱病残,无须也无法“抱”璞长哭。而只要将其双手捧握在掌心即可。显然此说也与史料中的文字细节不符。

综上所述:去掉一个最大的,去掉一个最小的。那么和氏璧究竟有多大呢?建议读者可从“奉”、“抱”、“持”和“怀”这四个动词中去分析推测。“一百个莎士比亚,一百个哈姆雷特”,一百个读者,可能会有一百块和氏璧。这都无妨,权作是国人对中国玉文化知识的一次学习和传播吧!



●里弄生产组是那个时代的记忆,至今令一代人难以忘怀。当年,曾经在生产组里度过青春岁月的人们,凭借自己勤劳的双手为社会作出了贡献。



建造中的上海中心大厦,预计在2014年落成,届时,上海将产生632米的新的

高度。在感叹上海巨大变化的同时,我们也在思考一个问题:对于城市建设来说,是不是越高越好?

答案有点复杂。有研究说:21世纪是一个“城市化”的世纪,到2050年,全世界70%的人口将居住在城市。所以,经济学家、城市规划学家和建筑承包商会不约而同地

说,未来的城市会越建越“高”。有一种所谓“超级线性比例”的理论是这样说的:城市的人口增加一倍,城市的创造力和经济的产出将增加两倍。显然,目前全球城市化的迅速发展证明了这一理论的正确性。

城市高度的上升,意味着城市人口密度的增加。统计显示,上海人口密度最高的地方已达到每平方公里48000人。这些人口高密度的地区往往是高楼云集,有人戏称“摩天大楼”为城市中的“垂直的郊区”。这些高楼里的人群大都“足不出户”,办公

2000年建成的主题馆,高5层,占地1.2公顷,囊括典藏、保存、研究、展示、教育等各种功能,已成为莺歌地方产业及文化特色的标志。馆

员现场指导,凡参与者从定

中心、开洞、拉高、成形,逐步

玩到“修坪”,最后上釉、窑烧

这两道关键工序,则可拜托

指导老师“点土成金”。而最

令人怦然心动的是,

只要给组委会留个

通讯地址,要不了十

来天,自制的作品就会

安然无损地回到

你的身边。

夜幕降临,戏土广场的

“陶客人人乐”活动活力四

射。素不相识的各路游客沉

湎于古镇饶有趣味的百种传

统民间游戏,将欢乐气氛推

向高潮。

古镇的“第三宝”最受民

众喜爱。“莺歌陶瓷嘉年华”

年年举办,年年富有创意。我

们来到嘉年华的中心地——

火焰广场,没想到来“瓷都”

物馆”是莺歌的“次宝”。这

座

我对汤情有独钟,钟情到“宁可行

无车,不可餐无汤”的地步。这想来

是讨了个宁波籍的老婆的缘故:餐

桌上小菜碗碟细巧玲珑,每餐的一

大锅汤却是满满扑扑,二十年夫妻

做下来,竟然就“一日勿吃咸菜

汤,脚里就要酸汪汪”起来。于是,

在外用餐,总要问问这家餐馆的

特色汤,点一只尝尝。

最近在江苏溧阳,我吃到了一只

好汤——天目湖鱼头汤。

那天车到天目湖,正是午餐时间,

就在湖畔一家餐馆吃饭。上汤时,

我的眼睛不由一亮,哇,满满一大

砂锅鱼头汤,娇小的女服务员一路

端竟咬牙撇嘴的很费劲哩!看锅里,

乳白的鱼头汤刚没过鱼头,上面

一撮香菜碧绿生青,一股鱼头

扑鼻而来。大家早顾不得文雅了,

大勺小匙一齐上往自己的碗里舀

汤。一碗汤下肚,吐出一个字:鲜!

服务员见我们吃得开心,微笑着

给我们讲起了鱼头汤的故事。

原来,天目湖盛产花鲢鱼,但过去

当地人只习惯吃鱼的后半截。一位

现在的公交车有窗帘、移动电视、空调,还有投币箱、自动声频报站设备,无论是车厢环境,还是服务设施,都比过去先进得多,也舒适得多。只是那只中门座椅下的一只垃圾桶,常让我感到不舒服。

乘公交车目前并无禁食的规定,而现在又多为包装食品,连饮用水都是瓶装的,有些人乘车时吃这喝那,难免会有丢弃的垃圾,因此车上备只垃圾桶的确很有必要。这比起早年间车上只备扫帚、拖把等清扫工具,只在车到终点或结束一天营运时才打扫一番,明显进步了。

不过,看看车上的那些垃圾桶,各路车队并不是统一的:有的线路公交车上的垃圾桶还基本整齐;有的却已缺了拎襟、或有裂口了;甚至有用废弃的涂料桶、原先存放化工产品的圆铁桶“顶替”的……这些“杂牌军”用来当作车上的垃圾桶,一是不美观,破坏了车厢的整体美感;二是,这些垃圾桶的管理也成问题,有些好像很久未曾清洗,里外污迹斑斑不堪入目,很不卫生。

在公交车上设置垃圾桶,看似小事一桩,公交公司对此似乎也过于随意,但我以为:一只小小垃圾桶,会影响公交车的整体“氛围”;而公交车又是城市的“窗口”,影响了市容,恐怕就得不偿失了。

在公交车上放置统一美观的垃圾桶,花不了多少钱,却能让整个车厢更为温馨、亮堂。设置了垃圾桶,应勤于清洁,常常里外冲洗一下——把车厢当做乘客的家,这个家应当是清洁舒适的。

室和餐厅两点一线,每天看到的是相同的人,这就大大降低了和其他人群偶遇的机会。虽然住在城市的中心地带,却有点像偏远农村“鸡犬之声相闻,老死不相往来”的情形。有研究称,上海作为一个特大城市,它的“创新动力”不及纽约、伦敦、巴黎和米兰,甚至不及一些人口密度低的高科技城市,如旧金山湾区的“硅谷”、西雅图、波士顿、奥斯汀等。

城市的高度

周炳煊

因为,城市的经济发

展,不在于其人口的密度,而在于人与人之间的融合。这种人与人之间的融合,见诸以步行为主的纽约、伦敦的繁华闹市,同样见诸出门就要开车的旧金山湾区“硅谷”的城市群。它们一个共同的特点是:这些地方的行政当局为社会精英和创新企业的聚集、信息交流提供了高层次的平台。

城市经济学中有一个术语叫“雅可布斯密度”(以已故美国城市学家简·雅可布斯命名),认为城市的密度应以街道上的人群得以互动,使普通人任何时间都能在特定的公共场合进行非正式的接触最为适宜。城市具有了“雅可布斯密度”,自然而然会对当地的产品、服务的多样性形成需求。而需求的多样性,不仅是因为城市人群来自不同的阶层、人种,也是因为不同的人群有不同的喜好和品味,这种多样性对经济增长的刺激是不言而喻的。

上海这座伟大的城市,有着开放、包容的悠久历史,以其追求生活品质闻名于世。愿我们的城市规划师,在构思上海的高度、密度的同时,千万不要忘了保持她的多样性。

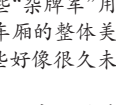
宁波人称之为“下颈肉”,嚼起来滋味鲜美,富有弹性。

“你们知道鱼头哪个部位最滋补身体吗?”见我们吃得热烈,服务员又问。

全桌人一下被问住了。谁知道这个呀?此时邻桌一位先生插进话来。他说,鱼头性味甘平,补脾健胃。最滋补身体的是面颊和鱼脑。科学研究发现,鱼体内有两种不饱和脂肪酸,对清理和软化血管、降低血脂有好处,还能健脑和延缓衰老。这两种不饱和脂肪酸在鱼油中含量很高,鱼油又多在鱼头里,因而多吃鱼头有助健康。这位戴眼镜的先生说话慢条斯理,一番阐述颇为专业。一问,原来他是一名营养师,在当地的一家医院工作。

一大砂锅鱼头汤像拷浜一样被舀得精光了!乘四个小时的汽车到溧阳吃一锅天目湖鱼头汤,色香味俱佳,值了!

那只垃圾桶



钱红春

现在的公交车有窗帘、移动电视、空调,还有投币箱、自动声频报站设备,无论是车厢环境,还是服务设施,都比过去先进得多,也舒适得多。只是那只中门座椅下的一只垃圾桶,常让我感到不舒服。

乘公交车目前并无禁食的规定,而现在又多为包装食品,连饮用水都是瓶装的,有些人乘车时吃这喝那,难免会有丢弃的垃圾,因此车上备只垃圾桶的确很有必要。这比起早年间车上只备扫帚、拖把等清扫工具,只在车到终点或结束一天营运时才打扫一番,明显进步了。

不过,看看车上的那些垃圾桶,各路车队并不是统一的:有的线路公交车上的垃圾桶还基本整齐;有的却已缺了拎襟、或有裂口了;甚至有用废弃的涂料桶、原先存放化工产品的圆铁桶“顶替”的……这些“杂牌军”用来当作车上的垃圾桶,一是不美观,破坏了车厢的整体美感;二是,这些垃圾桶的管理也成问题,有些好像很久未曾清洗,里外污迹斑斑不堪入目,很不卫生。

在公交车上设置垃圾桶,看似小事一桩,公交公司对此似乎也过于随意,但我以为:一只小小垃圾桶,会影响公交车的整体“氛围”;而公交车又是城市的“窗口”,影响了市容,恐怕就得不偿失了。

在公交车上放置统一美观的垃圾桶,花不了多少钱,却能让整个车厢更为温馨、亮堂。设置了垃圾桶,应勤于清洁,常常里外冲洗一下——把车厢当做乘客的家,这个家应当是清洁舒适的。

室和餐厅两点一线,每天看到的是相同的人,这就大大降低了和其他人群偶遇的机会。虽然住在城市的中心地带,却有点像偏远农村“鸡犬之声相闻,老死不相往来”的情形。有研究称,上海作为一个特大城市,它的“创新动力”不及纽约、伦敦、巴黎和米兰,甚至不及一些人口密度低的高科技城市,如旧金山湾区的“硅谷”、西雅图、波士顿、奥斯汀等。

因为,城市的经济发

展,不在于其人口的密度,而在于人与人之间的融合。这种人与人之间的融合,见诸以步行为主的纽约、伦敦的繁华闹市,同样见诸出门就要开车的旧金山湾区“硅谷”的城市群。它们一个共同的特点是:这些地方的行政当局为社会精英和创新企业的聚集、信息交流提供了高层次的平台。

城市经济学中有一个术语叫“雅可布斯密度”(以已故美国城市学家简·雅可布斯命名),认为城市的密度应以街道上的人群得以互动,使普通人任何时间都能在特定的公共场合进行非正式的接触最为适宜。城市具有了“雅可布斯密度”,自然而然会对当地的产品、服务的多样性形成需求。而需求的多样性,不仅是因为城市人群来自不同的阶层、人种,也是因为不同的人群有不同的喜好和品味,这种多样性对经济增长的刺激是不言而喻的。

上海这座伟大的城市,有着开放、包容的悠久历史,以其追求生活品质闻名于世。愿我们的城市规划师,在构思上海的高度、密度的同时,千万不要忘了保持她的多样性。

宁波人称之为“下颈肉”,嚼起来滋味鲜美,富有弹性。

“你们知道鱼头哪个部位最滋补身体吗?”见我们吃得热烈,服务员又问。

全桌人一下被问住了。谁知道这个呀?此时邻桌一位先生插进话来。他说,鱼头性味甘平,补脾健胃。最滋补身体的是面颊和鱼脑。科学研究发现,鱼体内有两种不饱和脂肪酸,对清理和软化血管、降低血脂有好处,还能健脑和延缓衰老。这两种不饱和脂肪酸在鱼油中含量很高,鱼油又多在鱼头里,因而多吃鱼头有助健康。这位戴眼镜的先生说话慢条斯理,一番阐述颇为专业。一问,原来他是一名营养师,在当地的一家医院工作。

一大砂锅鱼头汤像拷浜一样被舀得精光了!乘四个小时的汽车到溧阳吃一锅天目湖鱼头汤,色香味俱佳,值了!