

国家能源局煤炭司副司长魏鹏远被有关部门带走时,家里发现上亿现金,执法人员从北京一家银行的分行调去16台点钞机清点,当场烧坏四台。这个新闻,引起热议。许多人对这种屯钱方式觉得不可思议。无独有偶,与此差不多同时,中国石油一个高管被调查的消息也在媒体披露。在这个案例中,由于“抄家”只用了“装车时间持续一个多小时”这样的字样来描述,显得概念模糊,未能引发人们更多的想象而相对沉寂。可见抽象的数字总是枯燥乏味,如果转成可感性强一些的“模型”,效果就不一样了。

事实上,根据权威部门公布的数据,某些官员用侵占、贪污、受贿、挪用等手段敛财达一个亿或一个亿以上的,已不是个位数了。这次的“一个亿”之所以空前“轰动”,其关键词落在“现金”“点钞机”“烧坏”上面,颠覆了人们的惯常思

维,起到了极大的烘托作用。

“一个亿”意味着什么?相信一般老百姓没有多少概念。在日常生活中,人们要想拥有数量达“一个亿”的东西,不是一件容易的事,除非你说自己的身体蕴含着上亿的细胞。由于好事者的参与,现在我们知道了:一个亿的人民币(假如都是百元大钞)——连起来,总长度约合155公里,超过北京五环路(99公里)和四环路(48公里)的总和;一张张叠起来,高度约100米,比30层的大楼还高;铺开的面积,相当于1.67个普通足球场;堆起来重1.15吨;体积达2立方米,和一般家庭的卫生间差不多大;要装满50个银行专用运钞箱才到;16台点钞机一起工作,需要一小时才



边看边聊

## 想得到与想不到

西坡

痛心利息白白流走;财经专家担忧这在一定程度上可能导致钱荒,社会资金不能有效盘活……那么,魏某人想得到这些吗?我猜,一点也想不到是不可能的,毕竟:一亿元的现钞堆在家里,是十分具体形象的;能派什么用处,他心里自然有数;倘若高调花钱,手笔很大,难免露出马脚要犯事。要说他全部想到呢,也是不可能的,比如,这一亿元,按魏某2008年上任至今6年时间算,平均日进就是47619

元,这个数字,相当于北京2013年城镇人均可支配收入的1.18倍;这一亿元,可支付大约250万名学生一年的学费(400元/年标准)……魏某清楚这一点的丧话,作为国家公务人员,就不会丧心病狂敛钱到这样的程度!难道他还有什么难言之隐?

有一点是肯定的:魏某不会想不到,按刑法规定,个人贪污(受贿)10万元以上的,起刑10年以上,情节严重的可判无期徒刑和死刑(受贿一亿元,死一百次都不够);只是他没有想到,这个国家正在发生一些对于像他那样的贪婪者非常不利的变化,并且来得那么快,那么狠;要不,谁还会傻到这样屯钱?而这个变化,正是这个国家的人民热切期待的。

一亿元,可以引发许多联想,其中最没有悬念的联想是它把一个贪官送上了不归路;同时,也可能成为尚未被揭发的贪官夜不能寐、魂牵梦萦的噩耗。

鲍叔牙生于春秋年间,那个时代人才辈出。以鲍叔牙的才能而言,他还排不上号。他出名,是缘于他交了好朋友管仲。管仲辅助齐桓公建立霸业,使齐桓公成了“春秋五霸”之首。但倘若没有鲍叔牙推荐,管仲很可能一辈子默默无闻。

鲍叔牙之父鲍敬叔是齐国贵族,鲍叔牙从小生活很充裕,他说:“人生有两大快事,一是食盾鱼,二为饮玲珑。”由于鲍叔牙好吃盾鱼,盾鱼后易名为鲍鱼。玲珑茶则被改名为鲍叔牙,成为齐国名茶之一。鲍叔牙有一个特点,很善于鉴别人才。

鲍叔牙在南阳遇见了家境贫困的管仲,两人一交往,鲍叔牙对管仲很赏识。两人合伙做买卖,每次算账,管仲总要多占一点,鲍叔牙笑呵呵同意了。管仲拿了钱去做生意,亏本了,鲍叔牙也不在乎。后来,管仲从军,当了逃兵;管仲去当小官,又干不好。有人便来劝鲍叔牙,管仲这个人一事无成,你为什么要把他迁就他呢?鲍叔牙说:“管仲家贫,多分一点钱,情有可原;他从军做逃兵,因为有老母亲要服侍;他当官被驱逐,由于他的能力没发挥出来。”总之,管仲落魄多年,鲍叔牙一直宽厚地对待他,这让管仲很感动。

## 鲍叔牙之荐

米舒

管仲、鲍叔牙终于在齐国当上了大夫。当时齐僖公有三个儿子,长子诸已立为太子,他想让管仲、鲍叔牙辅助另两个儿子。管仲选了次子纠,鲍叔牙当了第三个儿子白的师傅。

公子诸即位后当了齐襄公,齐襄公荒淫无道,引起齐国大乱。公子纠由管仲辅助逃到了鲁国,公子白则在鲍叔牙帮助下逃到了莒国。十年后,大臣发动了政变,齐襄公死,公孙无知被拥立为国君,又过一年,公孙无知被人杀死,齐国陷于混乱之中。

公子纠与公子白都急于回国当国君,在途中管仲遇见公子白,便一箭射中公子白,公子白诈死,在鲍叔牙帮助下抢先回国,成为齐桓公。

齐桓公想聘鲍叔牙为相。鲍叔牙说:“您如想治理好国家,我可以胜任。您如想成为一代霸主。那非用管仲不可。”齐桓公刚被管仲射中一箭,恨之人骨,说:“我恨不得食其肉,寝其皮,焉能用他!”鲍叔牙耐心分析,管仲射你,是各为其主。如您用他,他必报以忠心。

鲍叔牙见齐桓公不允,继续讲了自己有五点不如管仲,一是安抚百姓,二治理国家,三是结交诸侯,四是制订礼仪,五是指挥军队。他认为管仲在这五方面能力都在自己之上。齐桓公终于被其说服,拜管仲为相。

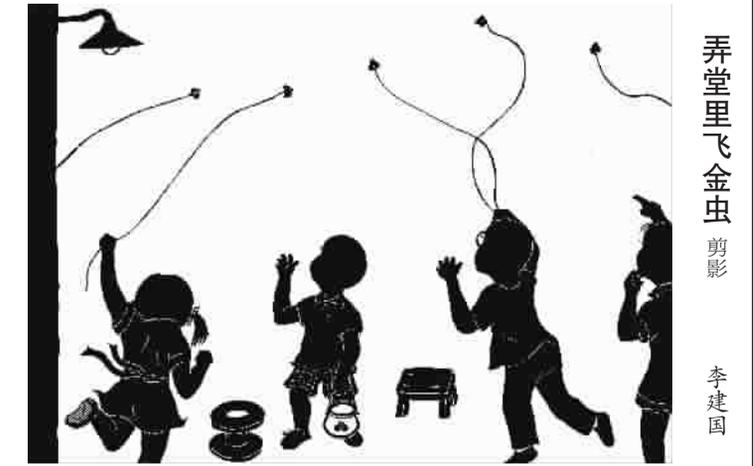
管仲给齐桓公提了三条建议,一是“均地分力”,把田地分给百姓,调动民众积极性。二是精简军队,兵不在多而在精。三是“尊王攘夷”,先从吃掉小国开始。这就是齐国后来称霸的三条谋略,经济上改良,军事上强兵,政治上扩张。齐桓公照之而行,富国强兵,灭掉了30多个小国,管仲终于让齐桓公成为春秋第一霸主。

后来管仲病重,齐桓公哭之,问他可否用鲍叔牙为相。管仲摇摇头:“鲍叔牙善恶过于分明,他不能为相。”

齐桓公当时宠爱两个人。一个叫竖刁,他当年因齐桓公想吃肉,就把儿子煮了献食,齐桓公以为他很忠心。另一个叫易牙,他为了亲近齐桓公,居然把自己阉了,当上太监来服侍齐桓公。这两个人便赶去向鲍叔牙告密,鲍叔牙笑道:“管仲忠于国家,没有私心。若让我为相,我早就容不得你们两个人了。”

由此可见,鲍叔牙虽在治理国家上不如管仲,但他的眼光与见识,都是第一流的。

管仲死后,齐桓公没听管仲遗言,重用易牙、竖刁与开方这些佞臣。两年后齐桓公病重,易牙、竖刁居然把宫门禁闭,把齐桓公活活饿死了。齐桓公在饿死前,一定会特别想念管仲与鲍叔牙。



弄堂里飞金虫 剪影 李建国

飞金虫曾是过去上海小园夏日里最喜爱的娱乐项目。上海人说的金虫,也叫金乌虫,学名金龟子。那时金乌虫很多,随手可抓,抓来放进用棒冰棒头扎成的小笼子里养着。用细线扎住金乌虫的颈甲处拿到弄堂里放飞,边跑边喊,还有的两三只一起飞,场面甚是热闹。一旁观看的小伙伴们也没闲着,指手画脚俨然像是评委。

搬到这个绿意葱茏、鸟语花香的新小区,我习惯依旧,每天早晨到小区花园当“业余保安”:既锻炼身体又熟悉环境。

那天早晨六点半,我“巡视”到靠近河道边的一栋楼前,隐约传来耳熟能详的曲调。走近一瞧,只见底楼花园的一位白发老人仁立着,正神情肃穆地升国旗,旁边小凳上放着的小型录音机传出雄壮高亢的国歌。老人开的音量不高,但这从小伴随成长的曲调还是令我热血沸腾!

## 小区里的国旗手

胡海明

我参加过无数次升国旗仪式,但在小区居民家庭园里奏国歌升国旗,还是第一次遇见,让我好奇。

一天傍晚,去物业缴费,顺便问物业的小姑娘得知不知道升国旗的那位老人。不想我的问题立马打开了小姑娘的话匣子。“噢,她辫子一甩,你说的是43号的阿昌伯吧?”

原来,阿昌伯是归国华侨,上世纪三十年代随父母去了美国。七十年代末,该国掀起排华高潮。在

“嗖”的一声,头尾高翘、黑色平底的威尼斯“贡多拉”瞬间离开了码头。在船只云集的极狭小空间,我们的船艄手中的木桨简直成了无所不能的魔棒,只见他轻轻一点,“水上奔驰”灵巧地向左一拐,与迎面而来的“黑色法拉利”“喇”的一下擦肩而过。据我的目测,两船相距的最近距离仅10厘米左右。

“贡多拉”为什么叫此名,现已无从考证,可能源自希腊语,或拉丁语,意为为轻快小舟的意思。从表面看,“贡多拉”和世界各地的小游船并无多大差别,木制,单桨,躺在水面呈弧形。最大的不同是船头带有6齿的金属饰物,象征威尼斯的6个行政区,船尾则由铜饰包裹。奇特的首尾呼应,进而连结成为前尖中平后高翘的特质船体。作为全世界唯一一座没有汽车、没有红绿灯、没有斑马线的“水上都市”,从诞生之日起,船是出门仅有的交通工具,而且具有1000多年历史的“贡多拉”最盛时期竟多达数万艘,出巡水面时威风凛凛,不可一世。

驾驭“贡多拉”的艄公个个都是好角色,没有超人胆量和过人船技,要想在177条水道独当一面、自由畅行,绝无可能。那天为我们掌舵的威尼斯帅哥,高个子,浓眉大眼,小平头,约莫20多岁。经日晒雨淋,全身古铜色,上穿黑白相间的海魂衫,下一条簇新的黑长裤,

显得十分精神。由他来掌舵,予人第一感觉是自信。

当长度足有11米的“贡多拉”拐入比上海小弄堂还要窄得多的水中小巷时,两边斑驳的房子之间的距离,只勉强容得下约1.5米宽的船体。船上的6位艄公不由自主地屏住呼吸。而此时的水道似乎越弯曲,越狭窄,越能显示出艄公的“英雄本色”。只见他单手紧握船桨,“威尼斯摇桨法”大显神威,先重一记,轻一记;又轻一记,重一记,身随桨摇,人随船舞,眼看要擦碰到左侧古老房子的青



七夕会 美食情怀

我虽偏好汤汤水水,但觉着新竹米粉更适合炒食,米粉只要搁开水里泡软,就可下鼎炒,配菜随意,肉丝、鲜鱿、香菇、胡萝卜、番茄、青菜,再匆忙没啥配菜,加鸡蛋、豆芽或葱花素炒,掩不住本真的米粉香,也好吃呀。能给来家探访的亲友急炒一盘香香的米粉,饭后心情好好地写一篇米粉的随笔,也是小女子我卑微的理想生活呢。

喜欢米粉,或炒,或烫,最好是细长条的,柔韧绵滑,口感不会粗粗的、粉粉的、太易断的。家里常备米粉,用餐时间突然有客来访,只要有一盘炒得鼎气十足的米粉上桌,也不算太失礼,不必重淘米下锅。

去河源等出产米粉的地方,如果有车,必捎些农家米粉回家。同伴笑说,到处都有的米粉,何必千里迢迢?其实,好米粉不易得,特别是新鲜的农家米粉。本来也是农妇打算自家吃的,制作用的米就新鲜,磨完拉线晾竿讲究时机、步骤,如此米粉,入口细滑,满口米香,叫人心旷神怡。不少所谓名牌米粉,或米粉汤店用的米粉,制作粗糙,即使店家在汤锅里加一勺勺油努力使口感变滑,也难掩米粉本身之粗劣,未咬先断,更难推有柔韧绵润之妙。

因心存疑虑,一开始对新竹米粉也抱试试的态度,知是台湾新竹的知名食材,真的好吗?后来,游走中吃过一次“旗鱼新竹米粉”,台湾人开的米粉店,汤底极清,只有旗鱼加米粉的绿条,米粉天然口感已是软润,旗鱼丁新鲜细嫩,虽也有贡丸米粉汤,但我非常满足于这碗清润鲜美的旗鱼米粉,撒的一小把蒜苗,味道上也是绝配。一碗不够,旁座居然又添一碗,佐以炸旗鱼排、炸蚶(他们叫炸蚶仔),我夹一两筷,炸得甚好吃,确是佐米粉汤之佳作。料理台上尚有炸红糟肉、炸豆腐、炸虾仁等炸物,一碟碟,神采诱人,丝毫没有配角的自卑,按店家出手,想来口味也应不错。一碗米粉,一碟炸物,足见这家小店的精神。

以来作为原料的新竹米粉,原本由大陆传入台湾,新竹地区气候独特,在稻收季节过后的10月至12月间盛吹东北季风,降雨量少,适合晒米粉,这也是出产米粉品质最好的季节,米粉逐渐成为新竹地方特产。新竹米粉有“水粉”和“炊粉”,水粉短粗,炊粉纤细,先压制成细丝后以蒸笼蒸熟、风干。新竹米粉以大南势地区的最知名,此地水田密布,盛产稻米,成为产米粉重镇,大南势又称“米粉寮”。台湾最常见的食法,是将炊粉与肉、猪肝、贡丸等煮成米粉汤,或将米粉炒熟后浇淋酱油肉汁。

## 不外一碗米粉

林颖辉



壶中书影

岸爬满青苔的古老墙根发出特殊的潮湿气味,夜归的房屋主人点亮了古老的烛型灯,惬意地享受着丰盛的意式晚餐。而此时的船艄公在忽明忽暗的灯光映衬下,全凭自我感觉在表演着划船绝技,剪影般的芭蕾虽无掌声却更为精彩……

威尼斯的芭蕾虽多情浪漫,却始终掺杂着些许隐晦的凄美。地下水的过多抽取,造成潟湖陆地不断下沉,再加上周期性的潮水回灌,因而而美丽的威尼斯正在被洪水慢慢侵蚀。她还会为我们的世界美丽多久?谁也无法权威、准确地回答。眼下我们所能做的,或许也仅仅是尽情欣赏“贡多拉”之美,艄公芭蕾般绝活,再依依不舍地与之悄悄告别……

## 元宵灯谜

朱彬华  
 谜目:二字金石术语  
 谜面:主角跑龙套(五字沪语)  
 谜底:大脚装小脚  
 (注:脚,脚色,旧指演员。谜底本意为“矫情”、“装腔”)