

●蒋子龙专栏●



■将“武”与“警”连在一起,响亮,刚劲,有了石破天惊、继往开来的意义。《辞海》里并没有这个词语,可是,自中国武警部队诞生的那一刻起,这个词就不胫而走,顷刻间,妇孺皆知,深入人心。

“武警”这两个字,在精神和视觉效果上,给人的冲击格外强烈。

我曾采访过一位在救灾中荣立二等功的武警战士张虎辰。在最陡处,一根电线杆折断,滚了下来,下面有几个战友和工人师傅。他猛一较劲儿,用肩头硬是扛住了那根下滚的水泥电线杆。也就在较劲儿的时候,他的脊椎骨被掰断了。掰断了脊椎,他也没有让那根水泥柱子砸向战友与工人的头。他甚至没有喊叫,没有让大家知道他当时的危险……

有的时候,危险本身就是消除危险的最好办法。这就是当代中国的武警!

张虎辰说,越是紧张,越能感觉到自己的生命力,危险克服后,心里特别畅快与幸福,很快乐的事情。他让我理解了武警官兵精神世界里“文”的一面。他们不仅

“武”与“警”

□蒋子龙

经历丰富,内心更丰富。

许多天以后的一个早晨,我在远处看他们出操,雪白的冬季,雪白的旷野,有一片整齐而雄壮的绿色,使冰冻雪封的大地立刻充满了生机。他们脸上红扑扑的,冒着热气,雄姿英发又厚重稳朴,厚重稳朴又气宇不俗。或许,因为我是沧州人,对“武”有一种天然的钦慕与欣赏。还因为我也当过兵,才越发对“武”字当头的武警部队,多了一份亲切、一份敬重。

“武”——带着一种阳刚,是男人的梦、男人的魂,勇毅,超迈,敬重行动,以身体作则。其疾如风,动如雷霆。身怀绝技,忠肝义胆。“武”连着国,武术又称“国术”。

“警”——属于阴柔,是精神,是智慧。敬重言论,警敏、警觉、警策、警世。“警”字,是用血和火写下的对祖国与人民

的忠诚。在最危险的时候,是这个“警”字,将武警战士潜在的力量和才能,激发并展示出来。

将“武”与“警”连在一起,响亮,刚劲,有了石破天惊、继往开来的意义。《辞海》里并没有这个词语,可是,自中国武警部队诞生的那一刻起,这个词就不胫而走,顷刻间,妇孺皆知,深入人心。因为,在许多危急时刻,是他们担当了排忧解难的重任。他们燃烧自己的人生,扶危解困,清除祸患。于是,武警的形象,强烈地印在了百姓的心中:“军人形象,菩萨心肠。”

记得当年长江发大水的情景吗?大雨倾天而泻,山洪如排山压下,水势若野马脱缰,防不胜防……就在这千钧一发的时刻,武警官兵自天而降,如一片发绿的绿色,护住了大堤,压住了滔滔洪水。

官兵们精神迸射,要么被洪水吞没,要么压住洪水,不存在能不能护住大堤的问题。“必死则生,幸生则死”,一排排绿色的身影,犹如一块块巨石扑进江水,岸上另有一片绿色,飞快地传递着装满沙土的麻袋……

看那报道时,突然对“武警”有了新的认识,武警之“武”,在心不在力,在气不在技。兵强于心,不强于力,战以气为主,以气为决,气勇则胜。洪峰在增高,同时,武警的大堤,增高得更快。

绿色的武警,有着更强大的、坚不可摧的战斗勇气。绿色,本身就是不可战胜的。滔滔大水中的绿色,是大地的诗,武警是这首诗的“诗眼”。创造这首诗,须有足够的赤诚、胆魄与勇毅。

这正是中国当代武警官兵,不可缺少的优秀品质。

院里种菜

□肖复兴

童年住的大院里,各家房前,都会见缝插针,种花、种菜。这是如今楼房里没的景观。四合院民居,天然与大自然,相通相融。

这些狭窄空间里,种的菜基本是丝瓜、苦瓜、扁豆与窝瓜几类。别看地方拥挤,也没怎么施肥除虫,菜都长势很好。现在想,有些奇怪,这些菜为什么与大家如此亲近,那么热情给人们提供一盘盘新鲜、脆嫩的青菜?或许,那时空气中没有什么污染,大院内也非常接地气吧。

扁豆最常见,扁扁的,不是棍豆或油豆角。在土里插上几根细竹架子,架子之间绑上绳线,它们就会很快爬得密密麻麻,开着紫花,一簇簇的,小风一吹,满架飞舞紫蝴蝶。蜜蜂常会飞来,围着花朵,“嗡嗡”地叫,仿佛跟扁豆花说着什么“悄悄话”。扁豆花不动声色,一肚子心事似的,只是不住地随风摇摆。

这种扁豆,结得特别多,摘下一茬儿,没几天,前赴后继,又会结满下一茬儿。我家没种过任何菜,邻居们可没少给他们种的菜,最多的当属这种扁豆。

扁豆,尽管非常嫩,依然要撕下两边的丝,像撕下虾线一样,炒出来才会好吃。一般人家,都会把它们斜着切成细丝,搁上点葱和蒜,急火几下就出锅,又绿又嫩又脆,而且有一股清香,是棍豆、油豆或豇豆完全不一样的味道。很少拿它和肉一起炒,也很少拿它囫圇几个下锅炖。

苦瓜短粗,外表疙疙瘩瘩,跟现在菜市场卖的又长又平滑的苦瓜不一样。当年大院,最早是座“广东会馆”,广东人比较多,最早种苦瓜的也是他们。苦瓜种子是从广东带来的。他们曾经对我说:这才叫苦瓜。长得长的,没有那么多疙瘩的,叫凉瓜。

我是第一次吃苦瓜,比如今买的苦瓜,苦味强烈得多,爸妈都吃不惯。街坊向我妈介绍,要加入肉和辣椒和它一起炒,出锅前,再加一点儿糖,淋一点儿醋,才好吃。又说,可以把肉馅塞进苦瓜里,做酿苦瓜;也可以用苦瓜炖排骨。我妈舍不得金贵的肉和排骨,从来没做过。

小时候,印象最深的是,苦瓜变老的时候,切开一看,里面的瓤鲜红鲜红,特别好看,瓤里藏着一粒粒瓜籽,淡黄色,扁扁的,特别硬,我拿它们做棋子,下“五子棋”玩。我看到苦瓜这种样子,反倒撇撇嘴,说它是“癞瓜”。

丝瓜和窝瓜都开黄花,样子差不多,分不清楚,只有到花渐渐变成了瓜,才恍然大悟,原来,它们一个长长的,一个胖胖的;一个是练体操的,一个是练举重的。丝瓜,从来都是吊在叶间;窝瓜,胖墩墩的,很大、很沉,只能蹲在地上,它们纷纷爬到房顶,倒挺麻利。

大院内,窝瓜种得最起劲的,是前院东厢房的老孙头家。他家紧靠着二道门的围墙,从他家门前到二道门,有一块很宽敞的空地。起初,老孙头在这块空地上种的是美人蕉,那年,闹“瓜菜代”,人们只能靠瓜菜代替粮食,填饱饿瘪的肚子,他改种了窝瓜,种得还特别好,满地满房,开满了金黄的窝瓜花,眼瞅着丰收在望,想不到,意外的麻烦来了。

二道门外、东跨院的唐家,养着几只下蛋的老母鸡,不知是母鸡的主人嫉妒老孙头的老窝瓜,还是母鸡自己饿得慌,居然跑到二道门,把老孙头的窝瓜花,饱餐一顿。等老孙头发现,门前的窝瓜花已经给啄得七零八落。气急之下,他抓住一只母鸡,狠狠摔在地上,母鸡当场没了气。

唐家不干了,冲着老孙头不依不饶地叫:你得赔我家这只老母鸡!老孙头反唇相讥:那你得先赔我的老窝瓜!唐家用说:我家这可是下蛋的老母鸡,以后,得下多少个蛋,你得赔我多少个鸡蛋的钱?老孙头说:哎呀,你给我好好数数,你的那只鸡一共吃了我多少老窝瓜?一个老窝瓜,以后就结一个老窝瓜,你说,你得赔我多少老窝瓜吧?

两个人唇枪舌剑,算着这本账不清的“骡子账”,成了那年大院的一景。大院内,从来没有为种菜发生过纠纷,都是各家种的菜吃不了,摘下来送给邻居,有着“故人具鸡黍,邀我至田家”的古风传统。只有这一次,至今,老街坊见面,还会说起,成为笑谈。

大院内那四种菜,只有丝瓜当时我没吃过。街坊们吃的人也少,一般种它,都是等着它老,萎缩得干瘪干瘪,粗糙的外皮上一条条的丝瓜棱子,格外突兀,才会把它摘下来,用里面的瓤,洗澡或刷碗用。大家叫它“丝瓜瓤子”,有几分亲切的情调,像叫自家小孩的小名“狗子”“柱子”或者“缨子”一样。恐怕,大院里种的蔬菜,还能额外有这种用途的,非丝瓜莫属了。

特殊的经验

□张勇

套用一下“尽信书不如无书”,其实,尽信经验,不如无经验。

当然,并不反对一切经验,毕竟,很多经验是实践中总结出来的,运用得当,会让人们少走弯路,提高效率。有趣的是,有时,经验也会和人类开个玩笑,捉弄一下唯经验论者。经验可以是成功的阶梯,也可能沦为失败的滑梯。

有一支登山队,要攀登雪山,临行前,备齐了食品、药品及其他登山器材。这时,有位老专家提醒:别忘了多带几根钢钉,毕竟在高寒的雪山上,燃气炉的喷嘴极易堵塞,需用钢钉疏通。负责携带钢钉的老登山队员,仅带了一根钢钉,凭经验,他觉得这根钢钉已经足够了。后来,这根钢钉在使用时崩断了,燃气炉无法使用,队员们断炊

了,最后全部葬身雪山。假如那位老登山队员没有仅仅自己的经验,而是按照老专家的要求去做,也许悲剧就完全可以避免了。

白手起家的企业家,特别期望将来要继承公司的儿子能找到一位很出色的妻子。他内心里希望未来的儿媳是贫苦人家出身,认为只有这样,她才能懂得金钱的价值,勤俭节约,好好持家。结果,如他所愿,儿子娶了穷人家的女儿。可惜,几年过后,出现了与普通经验截然不同的结果:被寄予厚望的儿子,把公司弄得一团糟,家庭也出现了危机。

原因何在呢?儿媳进门后的一段时间,也曾像公公期待的那样勤俭持家,但某一瞬间,她突然体会到了从未经历过花钱乐趣。从此,她只想过奢

侈的生活,沉溺于花钱的快乐中,对周围的人却很吝啬,对公司事务也过多干预,还诱导丈夫不再为职员提供福利与奖金。能干的职员们,觉得公司背信弃义,创业功臣们也纷纷离开。结果,公司的人事与财政都陷入了危机,家庭也开始出现明显裂痕。

许多家长、老师认为,孩子一边读书,一边边来动去,或打哈欠,或伸懒腰,总静不下心来学习。而美国加州大学的人体运动学教授摩尔豪斯博士通过实验证明,那些坐硬椅子的同学,通过不舒服而频繁调整坐姿,看起来毛躁不安,可学习成绩却比其他同学好得多。教授的结论是:一个坐沙发得B的同学,坐硬椅子往往可以得到A,因为后者使脑部得到更多的氧和神经的供应,那些维持一定坐姿不动的同学,只要几分

直笔春秋

钟不动,就血液循环减缓,脑部供血和营养减少,学习效果自然就差很多。

经验主义的错误,也会发生在一些人名身上。

王安石在政务闲暇时,常常翻阅各地送来的诗文。有一天,他看到广东有个秀才写的诗:“彩蝶双起舞,蝉出树上鸣。明月当空叫,黄犬卧花心。”他看了第一、二句,点头称赞;看到第三、四句,便禁不住暗笑起来。一打听,是一位多年不第的秀才所书。王安石心想,这样糊涂的秀才,怎么能考得上呢?于是,他把后两句改成:“明月当空照,黄犬卧花荫。”

后来,王安石变法失败,被迫辞去宰相职务,来到潮州。明月当空,花香扑鼻,王安石在寓所的花园赏月,邀一位老人同坐。那位老人是一名花匠,他

“小干部”的模样

□刘建林

“小干部”成热词,是因一位市委书记训斥浮夸做派干部而来。2020年,在湖北省鄂州市召开的全市作风建设大会上,时任市委书记的王立,飙出这么一段话:“为什么当了干部没几天,我们就染上了一些不好的习气?说话腆个肚子,背着手,哼啊哈的,群众看着就烦。”

这段白描式画像,是典型的“小干部”模样。所谓“小干部”可不是职位低、权力小,而是格局小、心胸窄。小干部的“小”是格局之“小”、气量之“小”,是抖小机灵、耍小聪明、搞小动作、贪小便宜……一言以蔽之,言谈举止之间都透着骨子里的“小”。

有些干部的“小”颇具隐蔽性,它包裹在皮袍下、埋藏在内心里,往往难以觉察。恰恰相反,人们往往看到的却是“大”,比如大肆渲染、大行其道、大兴土木的所谓大型工程,可这工程不见得是民心工程。为政绩,全然不顾老百姓感受,大笔一挥,拍脑袋做决定,一意孤行。好大的官威,好大的手笔,这是一种“大气磅礴”的“小干部”模样。

这种“小干部”的“小”,就体现在心胸、格局和眼界上。他们的行事风格往往大开大合、雷厉风行,可都是蛮力,是“小”的外在映射。他们眼里只有上头,全然没了下面,心里只装着自个儿的仕途,全然没了百姓的疾苦。心里没装着普通大众,哪能为天下苍生请命?

这种“小”有可能是学识修养、成长经历、人生阅历所限,也有可能是扭曲的价值观、政绩观、权力观所致。他们往往会把好事办砸,甚至把天大的好事办成天大的笑话。比如,原本花巨资打造一个公园给老百姓提供休闲娱乐健身场所,可惹来一片质疑;原本想搞一个地标性建筑,却招致众人反对。建公园、搞地标,选址要讲究,不能不顾及祖祖辈辈生活在这片热土上人们的感情。好事都没办好,根子上的问题是官僚主义,没能把屁股坐在百姓这边,而是总想着标榜自己的重大形象工程。

这种“小干部”官职不高,官威倒不小。他们往往以“官老爷”自居,对上唯唯诺诺,对下鼻子不是鼻子、眼不是眼的。这是一种病,得治。不然,“小干部”的“小”,容易滋生出群众看着就烦的“大”。这种“小干部”一旦入了“侯门”,便没了人味,便有了高高在上的优越感,有了对普通百姓耀武扬威的资本。

我们总说,凡事要实事求是,具体问题具体分析,作为领导干部,更应该想方设法为群众着想,不能“一刀切”,更不能一根筋走极端。其实,大多数“小干部”也是普通百姓出身,他们的亲人也是芸芸众生中的一员。但是,他们做官久了、被簇拥久了,就很难再体谅或熟悉普通百姓生活中的细枝末节了。普通人或许偶被光环照耀,但更多时候面临求生之艰、求学之难、求医之急、求职之苦。这才是老百姓的生活常态。如果远离这些生活的真实,决策和工作怎能成才?

“小干部”往往脱离了这样的实际,远离了这样的生活,一旦跳出了土窝窝,就没了朴实劲,丢了本色,缺乏平民情怀。正如时任宿迁市委主要领导的王天琦所言,事业是官员的年龄,而平民情怀至关重要。他说:“平民情怀,就是老百姓生活的种种艰辛和困难,能够让我们因酸楚而潸然泪下;平民情怀就是惯常于琐碎而简单的生活,时时刻刻一个普通人的作息行止。”

“小干部”要想去掉这个“小”字,就需要敞开心扉,把眼光下移,用心用情体察群众疾苦、百姓生活。要把上面的规定与下面的实情结合好,选择一条大家都满意的路子,逐步推动社会前进,而不是阻碍改革、往死胡同里钻,死板僵化地执行规章制度,却不领会其背后的精神实质。

“小干部”的模样更像是《西游记》里的猪八戒,贪色好吃,既馋又懒,却还不想拼命打妖精,遇上难事了找猴哥,遭遇打不过的妖魔鬼怪,就想着散伙回高老庄。这种模样使人烦、招人厌,心里更不是不亮堂。俗话说聊由心生,心里打着小九九,自然脸上就不那么光鲜。

改变一个干部的模样固然不易,但更不容易的是改变他的心。

素雅美味

□侯美玲

《论语》中提到一种生活理念:“一箪食,一瓢饮,在陋巷,人不堪其忧,回不改其志。”什么样的食物,能让人乐在其中呢?有人选择粗茶淡饭,有人认定山珍海味,当然,也有一小部分人,喜欢素食之食。

《红楼梦》中贾宝玉被父亲打得体无完肤,什么美味佳肴都不想吃了,独独想起以前吃过的“荷叶羹”。凤姐忙吩咐厨房去做,还说:“口味不算高贵,只是太磨牙了。”

一碗荷叶羹能在宝玉的舌尖留下记忆,足以引起众人好奇。其实,荷叶羹的食材很简单,面团、荷叶,但因做工繁杂,因此才显难得。将面团压进银质模具,模具上有黄豆大小的花样,梅花、莲蓬、菱角……压成的小花面,放入锅中煮熟,加入用鲜荷叶熬制的清汤。炎炎夏季,用新鲜荷叶煮汤,自是多了一份荷花气息,闻之沁人心脾,喝之清润鲜香。一碗荷叶羹,在凤姐看来只有烦琐,但在宝玉看来,其中的清雅无与伦比。看来,食物之雅,因人而异。

苏东坡的名字与许多美食有关,除了“东坡肉”“东坡肘子”与“东坡春鸠脍”这样的“硬菜”,苏轼做起羹汤来,也毫不逊色,“东坡羹”就是一道慢工出细活的美味。

刚刚从地里采摘的白菜、萝卜、荠菜,还带着晶莹剔透的露水,反复揉洗去除苦味,和生姜一起放入锅中,再用涂抹了生

油的碗盖在上面蒸煮。苏轼特别提醒,油碗千万不要触碰蔬菜,否则,会有生油味。最后,将白菜放进去,一起煮熟。

“东坡羹”虽然没有鸡鸭鱼肉的鲜味,但因含着露水,淡极而知味,朴素中见雅致,所以清爽无比,尝一口甘之如饴。一把普普通通的杂菜,做出了特别的雅味,看来,苏东坡的确是一位能苦中作乐,又不失儒雅的美食家。

时隔多年,苏东坡依然不忘那碗杂菜羹。他在诗中写道:“我昔在田间,寒庖有珍烹,常支折脚鼎,自煮花蔓菁。中年失此味,想像如隔生。谁知南岳老,解作东坡羹。中有芦菔根,尚含晓露清。勿谓贵公子,从渠醉醺醺。”

才女董小宛,虽个性奔放,但不喜喧嚣,以幽林远壑、片石孤云为友。诗人冒辟疆在《影梅庵忆语》中,记载了董小宛平日制作的一蔬一饭,无不清雅精雅。

董小宛饭量极小,一小壶温水淘洗的芥菜,加入切好的水菜、香豉,放入盘中就是一餐饭。董小宛还有一绝,她可以将鲜花、野草之类的植物,加工成菜品。刚刚开放的梅花、海棠、蔷薇、玫瑰、丹桂与甘菊,将它们的花朵采摘下来,用露水和盐腌制,一段时间后,盛出来的颜色鲜艳,如同刚刚摘下来一样。因为有花蜜融入其中,吃起来有一股特别的甜味,再配上洁白的盘子,既

清新脱俗,又素雅至极。

很多女人怕油烟,不敢走进厨房,可董小宛制作菜品时总是亲力亲为,从不怕麻烦,即使炎炎夏日,也静静地坐在火炉边,等待锅里的汁水变为琥珀色膏脂。她娴雅、安静的身影,的确让人怜惜。

不只花朵、蔬菜能做出风雅之食,即使一根毫不起眼的萝卜,在文人手里也会灵动、素雅起来。汪曾祺先生会吃能写,在女儿家时,家里来客人了,见女儿忙得不可开交,他亲自下厨,做了一盘蜂蜜小萝卜。

一盘萝卜,可是费了汪曾祺一番功夫。先将刚刚从集市上买来的小萝卜淘洗干净,再一点点去皮切成小块,轻轻淋上蜂蜜,用细细的牙签插上,码放整齐后端给客人食用。

可是,客人对蜂蜜小萝卜不感兴趣,女儿也抱怨花了那么多时间,还不如削个苹果来得快些。汪曾祺先生并不那么认为,只是说:“蜂蜜小萝卜,这个多雅。”言下之意,萝卜素雅,只是你的客人不识货而已。

无须珍贵食材,更不需要名贵餐具,洗手做羹汤,一心一意做一道清雅小食,以此慰藉疲惫的身心,是清贫生活的美好点缀,是繁忙工作的自我放松,更是名利场外的有益调节。其实,素雅美味并不遥远,只要有恒心、用心,那么,野菜、野花、白米、泉水,乃至萝卜,未尝不能做成一道人间素雅之食。

趣闻“点秋香”

□吴昊军

人;俞见安则从无锡去苏州的水路上,邂逅美女。

俞见安的族孙,曾为俞樾证实其事的真实可信,可见,俞樾的记述来源确凿,并非杜撰。

据明代梅禹金《青莲莲花记》记载,秋香姓林,原名奴儿,又名金兰,秋香是她的女。她出身官宦人家,是父亲的独生女,也是父母的掌上明珠。从小,秋香就聪明伶俐,酷爱书法与绘画。不幸的是,十几岁时,秋香的父母染病双亡。她先被金陵的伯父收养,不久,伯父被捕入狱,秋香也沦为官办“教坊”中的歌伎。

此时,秋香姿色出众,歌舞弹唱俱佳。她声名大噪,成为金陵“教坊”中的群芳之冠。后来,一位李公子与她一见如故,竭力为其赎身,使之脱离“教坊”。秋香与李公子结成伉俪,比翼双飞。当年,一些曾不惜千金买秋香一笑的人,仍期望得到美人,秋香断然拒绝,并写了一首明志诗:“昔日章台舞细腰,任君攀折

嫩枝条。如今写入丹青里,不许东风再动摇。”

上述记载,并未见到唐伯虎的身影,可见,唐伯虎与秋香根本没没见过面,何来“三笑点秋香”的趣事呢?

明朝《画史会要》记载:“秋香学画于史廷直、王元父二人,笔最清润……(秋香)画山水、人物、花鸟,笔力虽未至,亦女流所难得。”周晖在《金陵琐事》中写到,明代画家沈周和秋香过从甚密。当时,沈周就与秋香开始交往,还在绘画方面给予指点。沈周兴致来时,还亲自为秋香的绘画作品题字,他的《临江仙》中写道:“舞韵歌声都折起,丹青留下芳名。”秋香画名远播,登门求画者,络绎不绝。

据各种史书文献记载,唐伯虎与秋香虽都是明朝人,但秋香至少比唐伯虎年长20岁,他俩根本就不认识,彼此之间,更没有任何感情纠葛。所谓唐伯虎“三笑点秋香”的趣闻,的确是子虚乌有。