

武大郎捅了马蜂窝

五月牛

那天早上,阳谷县衙门仿佛炸开了马蜂窝,一群官吏围着知县武大郎闹得面红耳赤。闻讯赶来的《阳谷戏说》公号记者探知,事因武大郎半夜里在县衙官网公示了自己的全部财产:他任知县一年的官俸白银360两,减去伙食费、房租和其它开销110两,尚余250两;另有固定资产土灶一座、炊饼挑子一副、当年与潘金莲成婚的木床一张。诚邀全县百姓对他及本府官吏财产状况实施监督!

武大郎半夜里的一个小动作,不仅让萧条的县衙官网被如潮的点击搞得几近崩溃,更是惹得本府有些官吏哭笑不得。县丞和县尉抢在头里叫苦不迭:“知县大人,你悄悄把家底这番抖落,真让下官等人措手不及啦!叫下官也把家底亮个底朝天,还让那些平头百姓瞅着,我们这有妻有妾的合家老小,还有佣人丫环的该怎么养活呢?”几个小吏衙役也跟着附和:“都让小老百姓盯着俺们,沾不着半点油水,这清水衙门还有啥混头?”

“哈哈,瞧你们魂飞魄散的怂样儿,大家不贪不捞的做官当差,怕个鸟啊?!”武大郎扶直了县丞和县尉弯着的腰杆儿,“两位官人可知本县的农夫和匠人一年能挣多少?人家三四十两银子不也养活了合家老小嘛?豪宅华堂身外物,妻妾成群伤身骨。各位不妨自我检点一下吧!”

两位官人发火了:“哼,你武大郎站着说话腰不疼,都像你这窝囊样,还有谁当这破官儿?”后面的小吏衙役也在私语:“怪不得这武老大当初养不住潘金莲,哪个女人愿意跟着他这没心没肺的傻瓜苦守清贫?”

脾气不大的武大郎怒了!他扯开卖炊饼的嗓门大喝:“本府大小官吏听着,你等与俺共为全县百姓做事,该发的俸禄不少半厘,理当知足不辱。若是有人吃了碗里想到锅里,要发大财建豪宅、包二奶养三奶,全没了做官当差的德性操守,阳谷的老百姓定然不会同意,俺武大郎更是不能容忍!若是有谁嫌弃本府乃清水衙门,下官恕不挽留!”

顿时鸦雀无声。那两个闹在头里的官人朝武大郎干瞪了几下眼睛,一抖官袍上班去了;那些跟风起哄的吏人衙役更是大气不出,鞋底抹油干活去了。

据《阳谷戏说》公号记者追踪报道,近日,齐鲁府派要员带着一叠事关武大郎的举报信来到阳谷,齐鲁府要员责问武大郎:“身为知县,却不守官场惯例,瞒着同僚公开个人财产,搞得下属人心惶惶,是什么动机?”武大郎憨憨地答道:“下官上任一年有余,已将身边贪官污吏的底儿摸得一清二楚。俺这是想让他们改邪归正,免得玷污了俺们官府在老百姓心里的清廉之威啊!”



●老树画画
歌唱
老树

晚风四面吹起,远方有人歌唱。声音时有时无,不辨所来方向。

单位小花园里有些红月季,前几个月开得特别好,又红又大。我每天骑行上下班,每天看着它们,心情也会愉快。可到了5月中下旬,月季都陆续凋谢了。往日的火红不再,难免叫人有些难过。

但就在上周,我突然发现路上的月季又回来了,重新绽放在枝头。我到单位后特意去了小花园,很多月季的花苞不知道何时又重新出现在枝头,含苞待放。花可以再开,人同样也可以再次成功,再次幸运,再次幸福。

贴,写出引人入胜却又平易浅显的故事,让人读小说的时候不至于太辛苦。

我喜欢明白畅晓的文字。曾读到一则关于青年题材小说的评论,万字篇幅,繁复概念,拐弯抹角,说明的只是阅读心理的一种:青年读者常常从这类题材的作品中“窥”到作家的私密从而感同身受。也许理论就该这样?但是,不是还该为读者想想呢?既然希望接受,就该尽量减少接受的障碍。

大道至简,要言不烦。《老子》只有五千言,《庄子》是寓言,《论语》是语录。我本家高僧玄奘千辛万苦去取经,到头却竹篮打水一场空,盖因其教义深奥繁琐,大众难以理解;而净土宗一句“阿弥陀佛”简单明了,禅宗干脆主张“不立文字”“立地成佛”,自然大行其道。《文学自由谈》《今晚报》副刊之类的报刊在文坛内外广有读者,原因之一就是其多数文章的不虚不玄,敞亮好懂。

我喜欢的书法家启功先生有书法联语“行文简浅显,做事诚平恒”,可谓箴言。

(2023年5月19日)

连酒都厌恶了,即便倒上,也没有了端起的力量。疲惫就如一杯陈年的老酒,颜色变黄了,劲儿也没那么大了,可不同的是,酒的那股子味儿还有。

自己生活的味道呢?让疲惫一扫而光了吗?不会,路漫漫,需要一点智慧。智慧的生活就是,绕开现实的困顿,去看见理想的蓝天。天空不是灰蒙蒙的,我擦一下玻璃,揉一下眼睛,一切可能就改变了样子。人生的路不在于有多难,而在于什么也不说,一直往前。

再次前行了,便会发现,生活给了你一块阴影,必会在不远的地方给你洒下一片阳光。如此说,疲惫,不过是一块阴影而已。

星期文库
烟火小食七味之四

描述我对某些当代名著的畏惧:要翻越囊括天地,包罗万象的古经今典、鸿篇巨制,乃至祖传秘方、时尚八卦的崇山峻岭,才能明白作家到底想说什么。

某些所谓作家学者就是如此,叠床架屋地掉书袋,铺天盖地地晒学问,炫知,炫技,显示全知全能。在一个名词前面加上十个、二十个乃至数十个定语,自

以为前不见古人后不见来者,其实是最低级的所谓“语言狂欢”。总之,云山雾罩,深不可测,让人肃然起敬,同时也不寒而栗。由媒体知道,这叫“无界文学”,是一种新的潮流,新的小说革命,为文学精英激赏——只是让文化程度偏低却又浅薄守旧的读者视为畏途,望而却步。好在世上总还是有作家出于对后者的体

疲惫,是人心头一块无奈的痒。这痒木木的,虽然没有疼痛,却是浑身不得劲儿。时不时,疲惫就像一条虫子一样,爬上我们的肌肤,驻扎心头,挠不去,赶不走。

无力,无心,困倦,懒惰,厌烦……什么也不想干,什么也不想想。一个屋角,一片青瓦,一坛竹影,一弯残月……都能不错眼珠地盯半天。这些物件是静止的,心神也是静止的。猫来了,狗去了,风动了,雨下了……浑然不知。

这是一段痛苦麻木的日子,它可能是一会儿,也可能是几天。这时候,若能大醉一场该多好,等酒醒了,全新的自己也复苏了。可是,在这样的时候,往往

和面,然后擀成面片包馄饨,别具滋味。

除了小吃店、馄饨铺的美味外,旧津大街小巷一早一晚时段也常见卖馄饨的小贩,俗称馄饨挑子。挑子一头放置炉火,保证人们随时能吃到热乎的。

20世纪七八十年代,饭店、馄饨铺卖的是类似片汤一样的小馅馄饨,大致每碗收1两粮票9分钱,登瀛楼、周家食堂等处所售较有名气。

进入20世纪80年代,宏业菜馆推出的广式大馅云吞名扬津城。细说起来,宏业菜馆兴起于清末天津广东会馆里的宏业堂,是天津第一家正宗的粤菜馆。宏业在津首推的大馅云吞馅料更足,汤口更鲜美,汤是用鲜鸡和大骨专门吊制的,面皮用鸡蛋和面,肉馅是三分肥七分瘦。云吞现包,用小锅一份一份现煮现

“生活在别处”和“桃花源”的追寻,在格里高尔这里,成了变作一只虫的愿望(他的愿望达到了);但他变成虫之后,仍想着要赶五点钟的火车。小说的结局只是说明:在现代社会中,不管你到哪里寻找,不管你“变成”什么,“桃花源”都是不存在的。

人在机器制造时代正不知不觉地被一点点物化,人

大道至简

陈世旭

性与灵性正被一步步侵蚀,人作为本体的存在越来越体现出一种虚无感。

“物化”和“虚无感”!一语中的。

早年有位在大学教书的同乡从国外访学回来,跟我说起对一个书店的观感:要翻越性器官的崇山峻岭,才能找到你要的那本书。因为职业敏感,我联想到自己的读书,同样的句式完全可以

锤敲击校园里的一块铁板,权作铃声。那铁板就悬挂在一棵树的树枝上,看得出,已经悬挂多时,因为那绳索已经把树干勒出痕迹。以后慢慢习惯了停电的日子,尤其是晚上停电时,住在家属院的总务主任就会叫门房大爷敲响铁板,住校的师生听到响声,就到总务处每人领取一支蜡烛。烛光下,我们备课、批改作业,住校的学生也会在教室里点上烛光学习。

人们常把老师比作蜡烛,燃烧自己,照亮别人。想想人们这么高看烛光,如今又因烛光而使晚宴平添情调,顿觉我们当年在烛光下工作的情景,也应是一道美丽的风景,也是颇有情调的——只是当年我们没意识到。

烛光

伍柳

冬菜、紫菜、香菜、胡椒粉、醋等小料,味道清香。馄饨不仅是“卫嘴子”的主要早点

(还讲究与包子搭配),也是家常便饭,人们在冬至那天特别要吃馄饨、饺子,俗信可免冻伤耳朵。

老天津北门外户部街有家乡祠馄饨很出色,是几代人传承的老买卖。所售馄饨馅好、汤肥,再如天津人爱在馄饨铺吃的拆骨肉(排骨)也挺有滋味。这小铺附带烙烧饼(津地俗称打烧饼),现烙现吃配馄饨或拆骨肉,也可谓一绝。另外,大胡同老鸟市的德盛祥、姜记等饭铺也曾专卖大饼、馄饨等。一些特色小众的高级馄饨则出现在高档饭店里,比如用鸡肉制成肉糜,与面粉、蛋清、水

和面,然后擀成面片包馄饨,别具滋味。除了小吃店、馄饨铺的美味外,旧津大街小巷一早一晚时段也常见卖馄饨的小贩,俗称馄饨挑子。挑子一头放置炉火,保证人们随时能吃到热乎的。20世纪七八十年代,饭店、馄饨铺卖的是类似片汤一样的小馅馄饨,大致每碗收1两粮票9分钱,登瀛楼、周家食堂等处所售较有名气。进入20世纪80年代,宏业菜馆推出的广式大馅云吞名扬津城。细说起来,宏业菜馆兴起于清末天津广东会馆里的宏业堂,是天津第一家正宗的粤菜馆。宏业在津首推的大馅云吞馅料更足,汤口更鲜美,汤是用鲜鸡和大骨专门吊制的,面皮用鸡蛋和面,肉馅是三分肥七分瘦。云吞现包,用小锅一份一份现煮现

上世纪七十年代末,我冒冒失失地闯进文坛,对眼花缭乱的文学世界一片茫然。有几年风行的“现代派”“意识流”“先锋主义”,我一头雾水,字都认得,就是不知道说什么。

为此,我曾特地去听讲座,那一课讲的是卡夫卡的《变形记》:一个以微薄薪金支撑家庭的旅行推销员,忽然变成了甲虫,没法赚钱了,于是被一家人厌弃,痛苦死去。故事反映了资本主义制度下唯利是图、漠视人性,人被挤压变形的悲惨现实。

讲课人罗列了“变形”“潜意识”“存在主义”以及弗洛伊德、萨特、荣格一大堆概念和名字,我越听越糊涂,觉得卡夫卡自己就很“荒诞”——不喜欢资本主义,像巴尔扎克们那样“王瞎子算命——照直说”不就行了?何必这么麻烦?这个疑窦,我一直搁在心里。四十年后,我在2023年第二期《文学自由谈》读到随笔《“变形记”的开头”,豁然开朗:

我大胆推测,变成甲虫是格里高尔自己的想法……

烛光晚宴成了一种时尚。没有体验过那是什么样的情调,但可以想象,晚宴上的菜品饮品,不见得有什么稀罕,只是因为烛光的笼罩下,那一顿晚餐,就有了情调,就有了情趣,就有了韵味。

烛光在当下是物以稀为贵,能经常享受到烛光,真是有点奢望。可在我刚参加工作时,却经常与烛光为伴,当时哪会以为这是奢侈,想来真是身在福中不知福了。

那是上世纪80年代初,我大学毕业后到一所乡村中学任教。刚参加工作,什么都觉得新鲜,刚上了一节课,到下课时间了,却没听到清脆的铃声,传进教室的,是当当的金属敲击声。后来才知道,停电了,门房大爷正用铁

津味馄饨与云吞

由国庆

天津传统早餐除了脍炙人口的豆浆、老豆腐、锅巴菜等,馄饨也是一大热门,尤其在秋冬时节需加个“更”字,热乎乎喝一碗下肚,浑身暖洋洋。津味馄饨讲究馅精皮薄,用鲜肉末加葱姜等调馅,调馅要顺着方向搅打上劲儿,这样调出的肉馅才好吃。

津人吃馄饨最看中汤,老味道的馄饨分两种,也由于汤。一是用鸡和排骨熬汤的白汤馄饨,无需加酱油之类。另一种是用大棒骨熬汤的,也叫清汤馄饨,可加少许酱油。清汤煮馄饨开锅熟,汤中还可配虾皮(或海米)、