



# 「袁枚之帽」与头街通胀

齐世明

传说清代才子袁枚在赴任县令前,向恩师尹继善辞行。老师问他有何准备,他笑答:“准备了百顶高帽,逢人便送一顶,定能通行无阻。”老师闻言不悦,斥其不应阿谀奉承。袁枚立刻恭敬回应:“天下如老师般不喜奉承之人,实乃凤毛麟角,大多数人却难免爱听好话。”老师听罢,转怒为喜,连连称是。袁枚出门后却对随从笑道:“高帽已送出一顶,还剩99顶。”

“袁枚之帽”作为古代文学里的经典桥段,但凡涉及官场职场的描写,或是说到拍马的门道,总会被拿出来说道。细想之下,这“送高帽”确实是一套高明的拍马术。不过放到如今,根本用不着别人送,早就有人主动扑上去抢,甚至要把一堆帽子都揽过来,全都扣在自己头上。

于是,一个新的说法应运而生:“头街通胀”。它指的是人们追求头街的心态过于浮躁,导致头街数量泛滥、价值缩水。而人们热衷头街,显然不只是为了多几个名号那么简单——头街在很多人眼中等同于身价,抬高身价,就能在人际交往中掌握“主动权”。

满天飞的“头街”,早已将人们的真实面貌与身份掩盖。想想看,见面的都是“首席”,聊天的都是“经理”——这不正是一个“头街通胀”的年代吗?在这样的风气下,反倒成了“不造假者吃亏”。于是,头街像泡沫一样不断膨胀,越“通胀”就越虚假,人与人之间的隔阂与不信任也随之加深。看似只是名片上的“小手脚”,实则在一点点蚕食社会风气,长此以往,难免会引发诚信危机。

头街为什么会通胀?说到底是不名副其实甚至掺假的“帽子”发得太多,原本含金量十足的称呼自然就跟着贬值了。据说上世纪70年代,美国受金融危机冲击,不少公司无力为员工涨薪,便用晋升头街的方式留住人才;而我们当下的“头街通胀”,更多是看中头街背后的“唬人效应”——靠虚高的名头在办事时占得先机。这种“头街换便利”的规则,已经被不少人心照不宣地默认。

头街是身份的外化,而身份往往被视为阶层的标志。人有向上之心本不奇怪,就像学生都渴望取得好成绩。但问题在于,如果人人都能随意虚拟头街,这和学生把成绩单全都涂改成“100分”,又有什么本质区别呢?

严格来说,“头街通胀”的危害更甚——它会助长全社会的虚荣风气,甚至催生假冒伪劣的生存空间。虽说眼下顶着夸张头街或许能“好办事”,可一旦所有人都透支了头街本应承担的社会信用,当人人都看穿头街里的水分时,头街原本具备的交往功能或将丧失殆尽,剩下的只是一张张见证社会浮躁的“名片”。

# 又见杨梅熟

徐龙宽

月隔在了南北两端。这一晃,便是三十年。

出站口,我一眼就认出了他。我们对视良久,都愣在了原地。记忆里那个走路带风,说话爽朗的少年,如今头发已染霜色,眼角刻满了岁月的纹路,他安静地站在那里,眉眼间褪去了往日的张扬,多了几分从容与温和,朝我笑时,眼底仍是熟悉的暖意。“老了。”我先开了口,语气里有感慨。他也笑,声音比从前更爽朗:“是,熟透了。”握手,相拥,他拍拍我的后背,我使劲握握他的手,无需多言,所有的思念与牵挂,都藏在这沉默的拥抱里。

无锡,正是杨梅缀枝、鲜果上市的时节。街头巷尾的小摊上,一筐筐杨梅深红近紫,颗颗饱满圆润,裹着细碎的水珠,像是凝结了江南的灵气,从画中走出来一般。老宋仔细挑拣了一盒杨梅递给我,“尝尝,这是无锡马山杨梅,属于国家农产品地理标志产品,和你在山东吃到的肯定不一样。”

我捏起一颗,轻轻咬下一口,果皮细腻,果肉饱满,酸涩瞬间在舌尖炸开,尖锐却不寡淡,紧接着,一股清甜便缓缓漫开,恰到好处地中和了酸涩,汁水充盈,裹挟着清冽香气,在口腔里

久久萦绕。

“怎么样?”老宋看着我,眼里带着几分期待。

“真不一样,微酸有滋味,甜得有分寸。”我由衷赞叹。

我们沿着街头慢慢走,踩着江南的青石板路,聊着从前,说着当下。他说起军营里的日子,深夜站岗时的孤寂,望着星空想家的怅惘,说起转业后的迷茫与坚守;我说起职场上的起起落落,生活里的琐碎与奔波,说起那些无人诉说的委屈与不易。说到尽兴处,他依旧会笑出声来,笑声里少了年少时的没心没肺,多了几分历经世事的从容;说到酸涩处,我们相视一笑,无需安慰,彼此都懂。

“你说,我们年轻时,是不是就像这没熟透的杨梅?”我问他。他低头沉思片刻,笑着点头:“可不是嘛。高中时,我们骄傲又莽撞,棱角分明,遇事就急,就像这咬一口就皱眉的青杨梅,满是酸涩,碰不得,也放不下。”我们相视而笑,笑声里,有对年少轻狂的怀念,也有对岁月沉淀的释然。那些岁月里的酸涩,如同未熟的杨梅,曾让人辗转难安,可走着走着,时光褪去了彼此的棱角,也沉淀了情谊的厚度,让我们在岁月里慢慢成长,褪去莽撞,变得从容。那些酸涩,终究都化作了心底的甘甜。

绿阴深处鹤鸣呼,熟到杨梅五月初。我和老宋坐在夜风里,有说有笑,这种感觉好像又回到了青葱的高中年代。



桐荫墨趣  
夏日西湾  
李新宇

夏日西湾,已经画过多次,但仍然不自觉地要画它。没有什么特别的风景,只是沟头崖底,还有那无数的柳树。那间小屋子,不是我们家的,却成了难得的风景之一。

麻利三嫂子先将早萝卜切丝焯水,这一点很重要,焯水可以去除早萝卜的臭味,为下一步的蒸制打好基础。将早萝卜丝焯至软塌,捞出放凉水中“拔”一下,攥干水分捞出备用。接着调制肉馅,放入葱姜和自制的五香面,再放入清酱着色和提味。这也是三嫂子的独到之处,叫吃肉不见肉,因为老年人消化机能退化,肉馅更好消化。随后放入碎粉条、团粉以及适量白面,再放两个鸡蛋,为的是增加黏稠度,好使丸子成个儿。将准备好的早萝卜丝放入调制好的肉馅中搅拌均匀,

然后攥成丸状,一个一个码放在盘中,浇上事先由葱姜、酱豆腐汤、花椒油等调好的料汁水,上屉蒸三十分钟便可出锅了,掀开锅盖,一股香味扑鼻而来。

蒸早萝卜丸子软烂香鲜,肉不多但肉味儿醇厚,粉条的软糯、酱豆腐的酱香化于早萝卜丸子之中,受到胡子大爷的好评。

麻利三嫂子会做饭,能做饭,精心为胡子大爷做的饭菜不仅好吃,更传为美谈,五十多年过去了,仍是农村老人们津津乐道的话题。

投寄本报副刊稿件  
启事 众多,凡手写稿件,恕不能退稿,烦请作者自留底稿。稿件一个月内未见报或未接反馈,作者可另行处理。感谢支持,欢迎投稿。  
投稿邮箱:jwbfbk@163.com

## 网络新词语

### 养成式攒钱

吴明静

“养成式攒钱”是当代年轻人中兴起的一种新型理财观念,指像培养电子宠物一样,持续为自己的储蓄账户注入资金,最终实现经济独立。

这种模式更强调攒钱过程中的陪伴感与自我成长。年轻人把余额宝等理财工具当作需要耐心“喂养”的电子伙伴,每月固定存入一笔钱,看着账户数字缓慢增长,从中获得类似游戏养成的成就感。随着资金不断积累,他们还会主动学习更稳健的理财方式,尝试基金、保险等多种理财途径,让储蓄金额持续增值。

“养成式攒钱”的流行,折射出年轻一代金钱观的重要转变:从过去被动消费、月月月光,转变为如今主动规划、为未来储备。

## 老口福

### 蒸早萝卜丸子

杨世珊

那个年代,农村做丸子大多是炸、煎、余,很少有人蒸丸子。胡子大爷八十多岁了,因牙口的关系,吃食要以软烂、易消化的为主。麻利三嫂子便根据胡子大爷的身体、牙口等条件特意做了蒸早萝卜丸子。

