

一地鸡毛

王国华

老板的见识

我有一个表弟，初中肄业，在省城做生意。后来越做越大，不仅光耀门庭，而且为四邻八村的乡亲们提供了不少就业岗位。去年一个晚辈考上大学，和我闲聊时，他说对自己帮助最大的就是他的表叔（亦即我这位表弟）。不是金钱上的帮助，而是精神上的。表弟经常给他讲各种生活的道理，让他茅塞顿开。而这个晚辈的父亲，多次向我发牢骚说，孩子不愿意跟他说话。想来，年轻人有自己的判断和取舍。但晚辈的话还是让我心有所感。在世俗概念里，老板、土豪，基本就是“粗俗”和“没文化”的代名词，这种标签有来自文艺作品的渲染，有来自底层的仇富心理，有来自人们无意识的传播，但事实呢？也许没这么简单。

还有一位同学，小学毕业后就在社会上摸爬滚打。后来鏖战商场，也是一位远近闻名的成功人士。在一个饭局上听他聊天，国家大事、经济形势、文化前景，都有话题，什么都能侃几句，且句句说到点子上，如果没人介绍，单猜他的身份，说是个教师人们都会相信。

愚蠢的老板有没有？当然有。任何群体里面都有。但据我直接感受，大大小小的企业家，还是有知识的居多，起码比国民平均值高一大截。

道理很简单，做生意接触的人多。他们有各种机会与经济学家、文人墨客、律师、医生以及各类真真假假的学者面对面，信息接收量很大。这些信息经过消化就成了企业家个人的知识，并逐渐塑造他的气质，形成他的价值观。即便他没有消化，只做“知识的搬运工”，原封不动拿过来，都比你显得有文化。有人曾做过假设，把一个没读过书的年轻人放到大学宿舍里，让他跟大学生们一起吃住四年时间，他出来后，谈吐一定有所不同。此所谓耳濡目染。

很多老板看上去什么都懂一点。但都蜻蜓点水，囫囵吞枣，半生不熟。不过，这个社会上，除了凤毛麟角的专家，谁又能每个专业都样样精通？其实大家都是这样半生不熟。比较起来，老板们掌握的东西或许比你还“熟”一点呢。

也不可否认，一些老板只是喜欢“玩票”，附庸风雅，跟着凑热闹而已。有了几个闲钱，搞搞画展，练练书法，参加各种培训班。即使这刻意附庸的风雅，也是风雅啊。只要有向善之心，向雅之心，持之以恒，早晚有一天会成为真善，真雅。

做企业能坚持个十年八年的人，都不是一般人。财富的积累和学习能力应该是同步增长的。不信打量一下身边，哪个像样的企业家是纯粹的混子？

人的知识储备，光靠在学校里学习是远远不够的，那只是个铺垫。到社会上去学，上社会大学，也许更重要。不少企业家是社会大学的优秀毕业生，评判一个人时，这一条不可不查。👍

读史侧翼

徐明冬

古人里的吃货们

小时候，家里人口多，食不果腹，喜欢看《水浒传》，看了几遍也主要是为了看里面的各种吃，梁山好汉大口喝酒大口吃肉的豪放很是让我心仪，看得直流口水。后来能吃饱饭了，再读《水浒》，就对宋江发配江州时各种鱼的吃法感兴趣了。

说起古人里的吃货，简直是不胜枚举。比较有名的当属西晋吴人张翰，在洛

阳做官时，“因见秋风起，乃思吴中菰菜、莼羹、鲈鱼脍，曰：‘人生贵得志，何能羁宦数千里，以要名爵乎？’遂命驾而归。”这是标准的吃货做派。

当然，吃货都是有传承的，上溯到春秋战国时期，不能不提郑国的公子宋，这位吃货每次有好好吃，事先必定会食指跳动，每次必应验。所以后来留下一句成语，遇到好吃的必称“食指大动”。那天，他与朋友上朝前，食指忽的又动起来，他得意地向朋友炫耀：“今日必有美食。”果然，当天郑灵公得了个200多斤的大王八，要分赐诸臣。公子宋得意之下，就把这食指的预兆汇报了郑灵公。没想到郑灵公有点任性，在分食王八肉时，故意让厨子少做了一份，就是不让他的食指灵验。

公子宋大怒，就跑到郑灵公跟前，在灵公碗里抢了块王八肉吃，还得意洋洋地炫耀：“这下我的食指灵验了吧？”这还不算，公子宋为了防止郑灵公记仇，干脆派杀手杀了郑灵公。你看，为了一块王八



肉，竟然闹出了人命，可知这吃货为了吃，是会不顾一切的。

同是吃货，但吃货的食量不尽相同，有比较才有鉴别。《履园丛话》里有一段故事，叫做“南州逸事”。那上面记载徐乾学和张玉书上朝，非常有趣。大概清朝的惯例，大臣在上朝之前必先吃饱。徐乾学是大司寇，善饮食，每早入朝必先吃饱。他吃的东西之多，可谓吓人！他要吃实心馒头五十个、黄雀五十只、鸡子五十枚、酒十壶，这样，他便可以整日不饿了。读到这段的时候，我都有点怀疑他是不是真的能吃这么多，不过书里没说他的身高是多少，联想一下电视上的大胃王比赛，倒也有可能。

张玉书是相国，他和徐乾学同在一起上朝，便恰巧相反。张玉书，字素存，江南丹徒人。做了二十年的太平宰相。他秉性淡薄，不肉食，夜卧未尝解去他的衣服，辨色即起。他是古貌清癯，食量很少。他每次上朝只吃山药两片、清水一盅，便可以整日不饿了，这样淡泊自甘的宰相历史上倒真是不多。

读到《阅微草堂笔记》，便想到清代的纪晓岚了。晓岚名昀，一字春帆，晚号石云，直隶献县人。他的身体很强健，每天吃肉的量可以有十斤之多，活到八十岁才寿终正寝，这岁数，放到现在，也算是高寿了。因为他能活到八十岁，所以他能将《四库全书提要》、《简明目录》著成。能吃还长寿，真是让人羡慕。👍

如歌行板

关义秀

牛津大学的塔尖

从伦敦驱车到牛津，路上倾斜的坡地一块连接一块，黄灿灿的小麦宛如飘在胸前的金色锦缎。红瓦、白墙、黑色木梁柱的农舍，先后擦身而过，英国田园风光，缀满我们的视野。

100多公里的路程，不知不觉走完。进入牛津城，大巴寻找地方停泊。一座10多万人口的小城，汽车工业区和牛津大学两分天下，而一座小城竟因一所大学而为全世界所瞩目，真令人匪夷所思。

一下车，金发少女踏着高跟鞋向我

们走来，鳞次栉比的店铺当街而立，一张张英语广告牌浑身散发异国他乡的情调。

我们来不及欣赏这异国风情，脚步跟着脚步，穿过车水马龙的大街，直奔目的地而去。导游在前面停了下来，说：“牛津大学到了。”这所拥有39个学院和7个永久性私人学堂的恢弘大学，竟然没有校门，没有围墙，连一张招牌也没有。街道甚至穿过校园，向远处延伸。但有点特别的是，前面的柱子上，竖立着圣者圣埃德蒙等人的塑像。他给学生的座右铭是：“就像你们会永远活下去一样学习；就像你们明天就会死去一样生活。”

我平生没有进过专业意义上的大学学习，向来就喜欢走进大学校园，感受浓厚的学术氛围，目送大师们的背影，表示由衷的敬意。当这所从1096年就开始教学活动，久负盛名的世界名牌大学矗立在眼前，我忽然想起李白“眼前有景道不得”的诗句。至今，牛津大学已经产生了4位英国国王，25位英国首相，46位诺贝尔奖获得者。把它称为精英的摇篮，可谓恰如其分。

教育是跨国界的，众人从中受益匪浅。古希腊一位哲人亚里士多德说：“教育是富人的装饰品，穷人的避难所，老人的粮食。”我国不少各界精英，在牛津接受了洗礼。著名作家和学者钱钟书和杨绛夫妇新婚燕尔，就在牛津大学开始了留学生涯。《我们仨》一书，生动地记述了他们那些难忘的留学经历。负笈牛津的中国学人中，还有著名的语言学家、语文教育家吕叔湘；有中国文学翻译泰斗杨宪益，他在牛津收获学问也收获了爱情，他同英国姑娘戴乃迭志同道合，伉俪情深。在牛津任教或访问的作家、学者有许地山、金庸等大家。牛津成了加油站，这些精英从那里出发，向广阔的人生海洋起航。回想这些往事，牛津大学使我倍感亲切。

我把脚步放得很轻很轻，生怕我不速之客扰乱了校园的宁静。走在牛津大学街道上，仿佛一步步走进历史的烟云之中。风情万种的建筑群，争先恐后扑入眼帘。一栋栋带有中古特色的建筑，浑身桔黄色，那么古色古香，散发典雅的气息。我望着一尊尊尖塔，望着直插云天的塔尖。著名学者吴宓访问牛津时写下：“方里集群校，嶙峋玉笋繁。幽幽植尖塔，赫赫并堞垣。”把它们比喻为笋尖，颇为形象，却未免小气，但我又找不到更好的意象。久久望着塔尖，响彻云霄的交响，在心头回荡；陈酃、透润的普洱茶，在舌尖生津。

那些建筑，有些墙体已经剥蚀了，留下数百上千年风雨的印记。

工业革命的洪流，冲走了古典宁静的气氛，但牛津大学却在历史潮流中，一步步发展壮大。这个历史的牛津，也是文学的牛津，艺术的牛津，建筑的牛津，音乐的牛津。它始终贯穿的办学理念是注重学术、以人为本和以学生为中心。它健全激励和竞争的管理机制，具有忧患意识，鼓励创新精神。导游黄先生说，在牛津大学，导师往往只指出一个目标，一个方向，然后要求学生去探索，去寻找到达彼岸的路径。一个个精英是在千回百回的磨砺中脱颖而出。牛津大学的精神是基石，奠定了它的基础，托起了指向



蓝天的塔尖。

牛津原来是一个渡口。泰晤士河与查韦尔在那里汇合。河水不深，用牛拉车便涉水而过，牛津因而得名。地域不大，但在这里建起来的牛津大学，却像涉水过河的牛，把无数精英摆过渡口。👍

写食主义

黄孝纪

油糍粑灯盏

这个名字有点古怪。小时候母亲告诉我这个器物的名字，我心里就一愣一愣的。几十年过去了，每每琢磨这个名称，还是一愣一愣的。油糍粑，是我家乡一种用米浆油炸的美食，圆圆的，薄薄的，菜碗口大，金黄，酥脆，喷香。灯盏，则人所共知，是那个时代农村的照明用具，散发浓重的煤油气味。油糍粑和灯盏这两个各具内涵的名字一组合，则既非油糍粑，更非灯盏，乃是用来泡油糍粑的一个铁质小模具。其形状，仿佛一个“乙”字，上面是木手柄，下面是一个浅浅的小铁盘，铁盘的一端长了个比筷子尖还小的蝌蚪尾巴，折进木柄。整个看来，油腻腻，乌黑。

那时湖南永兴县号称油茶大县。我的家乡八公分村，放眼所见，漫山遍野都是茂密的油茶林。采摘油茶籽后，已是冬季，洁白的油茶花怒放，仿佛漫天的飞雪。于今想来，真是令人神往的境界。

在我的家乡，用茶油炸油糍粑的过程，叫做泡油糍粑。一年里，若非有特殊喜事，每一个家庭，一般只在过年前泡一次油糍粑。母亲泡油糍粑的时候，我们围灶而坐。母亲只允许我们看，不许我们动手，也不许我们多嘴多舌。她说，上油锅是好事，会有油神到家里来，要恭敬，要讲好话。她生怕我们讲了不好的话，因此事先就会告诫我们，最好少说，闭嘴。

为了犒劳一家人，安抚我们的嘴巴，母亲往往会先泡几块蓬油糍粑。所谓蓬油糍粑，就是把新鲜的猪肉剁碎了，和上盐、葱丝，拌成肉馅，先舀一小勺米浆倒入油糍粑灯盏过一下油锅，随即铺上一层肉馅，又过一下油锅，再淋上一小勺米浆，浸入油锅，炸成一块厚厚的，金黄的，蓬松的葱肉糍粑，满屋异香。蓬油糍粑炸成，母亲先夹一块放入碗中，双手举过额顶，到神台前敬神。过后，我们一家人才大快朵颐，太香，太好吃了！

这样的时刻，每年只有一次，且多在夜里。吃过蓬油糍粑，母亲打发我们上床睡觉。她一个人独自坐在灶火边，一勺米浆，一勺米浆，慢慢泡油糍粑，往往要到天明。

不同的年份，母亲泡油糍粑在最后所剩的不多的米浆里，往往添加一点芝麻，或者黄豆，或者花生，或者削一两个红薯切成方形的小粒，拌和均匀，做成芝麻油糍粑，豆油糍粑，花生油糍粑，或者红薯油糍粑，更是不错的美味。

母亲是2001年去世的，尚未满70周岁。这之前，家乡的油茶树逐年减少，荒芜，火烧，刀砍。村人的茶油产量连年减少，很多家庭以至于无。尽管如此，因为父亲的看管，我家在村前的那片油茶林还是保持得好好的，每年都还能产出百十斤茶油。我们每年都能吃上母亲泡的油糍粑。母亲去世后，我们再也没有吃到过用新茶油泡的油糍粑。

2005年端午节后，父亲去世。这时，我们家这片在整个村庄是最后最好的油茶林，已毁于一场清明山火，烧得干干净净。村庄维持了数百年之久的油榨坊，也在不久后拆毁。周边的山岭成了秃子的毛发，稀稀拉拉。

油糍粑灯盏大概在八公分村不再有了吧。我已多年不曾看见。👍