

◇ 古代经济 王国华专栏



王国华,毕业于东北师大经济系,深圳市作协副主席。

明朝的末代皇帝崇祯，一上台就遭遇了严重的经济问题。各地民乱四起，关外满洲频扰，兵饷不断增加，哪儿都需要花钱，而帝国的国库，却越来越空虚，入不敷出。作为一国之君的崇祯，使用了以下办法救济：

一是改革币制。崇祯十六年下半年，户部司务蒋臣上疏，提出了币制改革的具体措施，其中包括：详细核计新钞旧币的换算办法；新钞制作要精美；跟老百姓兑换新钞时要讲究诚信；早开铸局；设置高官来管理等。崇祯认为很有必要，批示说这可是利国利民的大好事，那就赶紧实行吧！他让户部和工部即刻去办，此后还多次询问，并要求相关部门十天就向自己汇报一次。

二是开源节流。所谓开源，其一是增加赋税，在多如牛毛的赋税中寻找新的增长点。崇祯十六年十月十一日，皇帝让户部开征烟酒税。原先，烟酒属于政府专卖，但基本上是有令不行，私贩现象非常普遍。政府现在

曙色升起来，林下的草木里，一只幼鼠探头探脑地出来走动，松树下跌落的那枚松子的气息引诱了它。它小黑豆一样的眼睛，东嗅西嗅，似乎是嗅觉还没有完全发育好的样子，终于，它望见了那枚松子，温软地蹿出去，就在它即将捉到松子的一瞬间，一团灰夹杂着一团褐从天而降，一下子就擒住了它。幼鼠今天真不走运，遇到了一只灰背伯劳。

太阳爬出了山头，伯劳鸟在枝上享用了自己的早餐，然后在树枝上抹了抹嘴，它像是在磨一把刀。

伯劳的嘴巴，那是出了名的锋利。看似小而弱的气质，和麻雀差不多，但是嘴巴是真厉害。从孱弱的幼鼠，到不大的小蛇，都逃不过伯劳的嘴巴。

想起吾乡方言，说人牙尖嘴利不好惹，多称某人“口得很”。嘴巴厉害，确实是“口”得很，下得去嘴，张得开嘴，满嘴跑刀子。

伯劳的名字真好听。一个“伯”字，让人想起公侯伯子男，这样看，伯劳鸟当属“贵族”，贵族当佩剑，

烤包子是维吾尔族最寻常的食物，也是新疆饮食文化的典型代表。与我们寻常的带褶子的圆形包子不同，常见的烤包子是长方形、无褶子，中间微鼓。薄薄的皮，烤得金黄酥脆，里面的羊肉馅咬一口，香味在舌尖炸开，肥瘦相间的羊肉与清爽解腻的皮芽子完美地融合在一起，羊肉香、皮芽子微甜、胡椒香、孜然香，口腔霎时被香气充满。烤包子是放在大馕坑里，一圈圈码放整齐，像人精心编织的图画，慢慢烤熟至皮色金黄，一次可以烤几十只，甫一出锅，香气令人陶醉。寻常烤包子小巧玲珑，仅有半只手掌大小，一次能吃三四个，仍觉意犹未尽。

那日在馕坑边看人烤包子，一只只白胖胖的包子，边蘸水边往馕坑里放，姿势娴熟，摆放整齐。颇好奇，问蘸的什么水，答曰牛奶水。那人边烤边说，这个馕坑只有蘸牛奶包子才不往下掉。细看去，这已经不是普通的馕坑了，是用铁皮打制的四方形馕坑，专门用来烤包子的，包子要整齐地码

◇ 大野寻幽 李丹崖专栏



李丹崖,中国作家协会会员,出版有散文集《芳草未歇》《草木恩典》《胃知的乡愁》等28部,文章散见于《散文》《散文选刊》《青年文学》《文学报》《人民日报》《光明日报》等。

◇ 云上花开 胡蛙蛙专栏



胡蛙蛙,原名胡岚,中国作协会员。铁门关市作协副主席。作品见《人民日报》《光明日报》《文艺报》《中国艺术报》《散文海外版》《北京文学》等刊物。著有《寄秋书》《风从域外来》。

改革币制和开源节流

明文规定，禁令解除了，但是在一两银子的交易额中要拿出三钱来上税，如有偷税漏税，除烟酒没收外，还要依律治罪。其二，是卖官、赎罪。有人上书说，以前生员花钱进学，享受不到和正规生员同样的待遇，名字不列入官府序列中，捐学的人兴趣不大，因此，建议每年在固定名额之外增加十之一二，每名纳银二百两，和其他生员一起参加考试，考试成绩只论高下，不做取舍；关于花钱赎罪，请求允许原来衙门里犯罪的胥吏役们交钱减刑。崇祯同意了方案，但他担心赎罪钱被中途截流，交不到自己手上来，特意强调说：京内赎买，需要到刑部交钱，外埠的，由抚按查等收取，需先行到刑部交纳，不能跟其他收入搞混了。这些开源措施，目标只有一个：搞钱。至于卖官和赎罪可能引起的社会问题，根本就

顾不上考虑了。

在节流方面，崇祯表现出了更高的姿态，他不但多次下“罪己诏”自我反省，而且以身作则，号召大家都来建设节约型社会。在给礼部的晓谕中，他说：“朕于冬至、正旦、寿节、端阳、中秋及遇诸大典，升旋行礼，方许作乐，其余皆免。至浣衣减膳，已有谕旨。今用铜锡木器，以仿古风。其余金银各器，关系典礼者，留用；余尽贮库，以备赏赉。内外文武诸臣，俱宜省约专力办贼。”他还事无巨细地要求人们不能擅自穿用“红紫衣履”，普通老百姓不能随便穿绫罗绸缎，佩戴金银首饰等，“衣袖不许过一尺五寸。”“器具不许用螺紫檀花梨等物，及铸造金银杯盘。”

崇祯的态度绝对是真诚的，他认为罪己诏和减膳等行动应该能够打动人民，让他们跟着自己节省下每一分钱，充当军饷，抗击贼寇。可事实上，这跟老百姓又有什么关系？他们不需要什么大志向，他们只想维持基本的温饱，双方的要求反差太大了。

别招惹一只灰背伯劳

它的嘴巴就是它的剑。

万山苍翠，隐在枝间的伯劳鸟样子极其优雅。灰色的背，像是披了一条灰毯子，背下的翅膀两侧有两道耀眼明媚的褐色，腹部是羽白色，这样的搭配，恐怕是人类的服装搭配师想都不敢想的，但在伯劳鸟身上，还真是应验了。

晨露一粒一粒，在叶上打着转转，风一吹，就要跌落。伯劳鸟振翅其间，一跃一掠，即啜饮了一滴露，那样子也是优雅，像是贵族在马场上俯身挥杆，打出了一只马球。

在秋浦河边的一片苍翠山林里，我一住下来，河水潺潺，周遭湿气很大。我有幸观察到了伯劳鸟饮露的样子，看得让人入神。饮了露之后，伯劳鸟或许性子会稍稍降温一些，在枝上小寐，偶尔在光里发出“捏捏捏”的叫声，老实说，并不怎么好听，有一种宫廷剧中，巡逻士兵盔甲相接的声响。

伯劳鸟一叫，蜥蜴、蛇类、鼠类多半望风而逃，它像极了宫廷中“执惠”的卫队，惠，即利器，而伯劳鸟的喙也是利器，这两个“惠（喙）”不知道有没有某种天然的联系，至少在伯劳鸟身上是契合的。

夏日的阳光渐渐烈起来，伯劳鸟就开始了自己的繁殖。它生儿育女相对容易，雌鸟一月怀胎，两周孕育，就会生出黄色喙的小小伯劳。性子烈的鸟雀，繁衍生息也这么炽烈而迅速。幼鸟伯劳食量也惊人，嘴巴张大的样子很是摄人心魄。老鸟飞出去，捉了虫子回来，鸟巢内，三五只黄色的大嘴“捏捏捏”地叫着，塞下一只，老鸟振翅再离巢，它飞向的方向，云朵悠悠，林子里一片窸窣窣窣，而后是夜一般的沉静。

老林工说，伯劳出没，凡是遇见它的小生灵们会吓酥了骨头。即便是同体型的鸟雀，也是不敢去招惹伯劳鸟的，它“亲”你一口，可能就是一个伤口。老林工说完这话，撇断了一根干柴，啪——旋钮关掉一般，四周再次陷入一阵安静……

烤包子和薄皮包子

放在四壁又不能掉下来，颇费心思。从前的土灶是泥巴砌的馕坑，如今与时俱进了，不仅用上了天然气，还对传统的馕坑进行了改造。新型的馕坑干净小巧，一次可放百余只烤包子。

有年在和田吃到烤包子，与众不同，四方形手掌大小，里面馅料十足，扎扎实实的肉馅，心里感慨和田人之豪爽大方，一个烤包子的分量竟能抵得上别处的两个。后来在和田机场附近，又品尝玫瑰烤包子，着实一惊，那么个大，外形与馒头无异，内里的肉多而不腻，吃起来极过瘾。外皮烤得焦黄，刚出炉，散发着腾腾热气，咬一口，热气扑在鼻尖，又香又烫，那香气让人忍不住一口一口地品尝，好滋味就是这样吧，好吃到停不下来。

薄皮包子像烤包子的同胞兄弟，同样美味。薄皮包子维吾尔族叫“皮

提曼塔”。薄皮包子的馅料与烤包子有相似之处，同样是羊肉与皮芽子的搭配，再辅以各种调料，放在笼上蒸熟。薄皮包子个头比饺子略大，皮薄透馅，细细的褶子，像一件精美的艺术品。极薄的外皮，很是考验厨师擀皮的功夫，稍有不慎，便会破皮露馅。咬一口肉汁四溢，鲜香美味。维吾尔族人吃抓饭，常搭配薄皮包子。想想那样一大份抓饭，还能吃下薄皮包子，真是好胃口。

卡瓦包子是薄皮包子的一种。“卡瓦”在维吾尔语中意为南瓜，卡瓦包子便以南瓜、羊肉和皮芽子为主料。南瓜与羊肉拌在一起鲜美异常。南瓜绵软香糯，肉馅鲜嫩，南瓜吸收了羊肉的鲜香，羊肉又增添了南瓜的清甜，二者简直是黄金搭档。

在新疆只要有馕坑的地方就有烤包子，人在街上走着，那香味远远地就扑到鼻尖，遇上刚出炉的烤包子，也因着轻巧，顺手买了就吃，边吃边走，啥事也不耽误。这也算是街上的一道风景吧！