

清朝的“议罪银”

至本年，交过造办处广储司共银十四万两，其余十一万六千余两，理宜竭力凑缴，按限完纳，庶于寸衷稍安。但现在变产凑交，一时售卖不及，又恐有延误期。奴才昼夜惶悚，无计可施，唯有叩恳圣主恩施格外，准予明年起每年作为二季，交银一万五千两，奴才得以设法竭力，及时估变交纳。”在这封奏疏中，李质颖承认先后几次工作中出现失误，“情愿”上缴罚银，但一时难以凑齐，请求宽限。虽然有哭穷表演的成分，但动辄数十万两银子，对谁都不是个小数，已经完全超出受罚者应得的薪俸和养廉银的总和。这么多钱，已不仅仅是对官员的惩罚，而是刻意搜刮了。由惩治手段转换为敛财目的，称得上遗患无穷。

首先，这些“议罪银”没有明确的数额，伸缩性极大。皇帝不说罚多少，受罚者自己报数就只能往高里说，万

一报少了，皇帝不满意，给顶回去，那就算白报了，丧失了缴钱免罪的机会。没有规矩，而又是惯例，这种潜规则自然成了破坏制度的重要一环。

其次，交了钱就可以免罪。受罚者食髓知味，会丧失对渎职违章的警惕。反正花钱就能摆平，那就犯了受罚，罚了再犯，千锤百炼。

第三，受罚者白花花银子拿出去了，他还得拼命把这些钱挣回来。即使不为盈余，他也得把这个窟窿堵上，想方设法抠钱。这种情况下，哪里还有心思理政，最重要的是，他通过什么方式搜刮钱财？当然是违法手段，你能指望他按部就班，一分一分地挣辛苦钱？

那么，被罚的钱哪里去了呢？如果进入国库，用于发展民生，花到老百姓身上，倒也罢了。而事实上这些钱最后都进了内务府，也就是皇帝的私人账户。据说，广储司银库所收罚款，每月都要将数日开单呈报给乾隆皇帝的大管家和珅，开报时要逐项列报罚款人之姓名，缴款数目，以及已缴未缴情况，再由和珅转奏皇帝。

野蜂狂舞的乡村

解不少，但是，一般会起一个很大的包，两三天之后仍有硬块在，倒是不疼了，会有一些痒，那也是在排毒。

被野蜂蜇到以后，我们多半会报复。报复的手段多样，一般是用麦秸捆成一束，绑在竹竿上，浇上煤油，点燃后，去燎野蜂的巢，顺利的话，野蜂啪啦啦如雨飘落，若是不顺利，比如火突然灭了，或是偏巧赶回蜂巢的野蜂一看你在搞破坏，飞扑过来，吓得我们丢下竹竿就跑，两条腿的哪能跑得过带翅膀的，多半难逃再次被蜇的命运。由一个包，变成很多个包，由一种痒，换成一片奇痒难耐，总算是长了记性。

野蜂的样子是富态恣肆的。野蜂多半是金黄色，头部蜡黄中泛着金，眼睛鼓鼓大大，视力定然是非常好，身体上，一圈金黄，一圈褐黄，如此排列下去，直到尾部的“针”，那是它蜇人的杀手锏，但，一只野蜂一生

也只能攻击一次，蜇人以后，它的尾针也多半会断掉，这种自杀式的攻击会让自己因此丧命，但是，为了蜂巢的安全，所有的野蜂都会义无反顾。

野蜂巢中一般会有蜂王，居于蜂巢的最中心位置，个头要大很多，体格上的大为其带来绝对的威严，它领导所有的野蜂，经营着自己的家园。

野蜂凶得很，一般的蜜蜂压根不是它的对手，两蜂相搏，最终的命运无一例外是蜜蜂被咬死，然后被野蜂带到自己的巢穴，直接吃掉。没错，这有些残忍，也正是大自然的教条：弱肉强食。

有一首钢琴曲叫《野蜂飞舞》，这首曲子，多半用来衡量一个人钢琴弹奏功底。手指在黑白琴键上跳跃的时候，似有千万只野蜂狂舞，那声音的律动，既吓人，又过瘾，若是近距离听，更是听得人一身鸡皮疙瘩。

在乡间生活，野蜂是常客，农院落里，一只野蜂嗡嗡飞来，看四下无人，它索性就飞低一些，院子一角的那丛芍药开得正妖艳，野蜂正欲前往，一只公鸡奋勇跃起，飞身把野蜂叼在嘴里，伸一伸脖子咽下了……

丸子汤

饼的焦香和饼中茴香的香味，顿时充盈口腔，就着汤菜吃，浓郁鲜香。

金沙丸子汤，在孔雀河畔有一家老店，几十年了，生意一如既往地好。每到饭点，食客如孔雀河的流水，络绎不绝。金沙丸子汤和牛宫馆丸子汤，在食材上有异曲同工之妙：大片的牛肉、香酥可口的丸子、焦香的夹沙肉，几点香菜和葱花如翠玉，点缀其上，愈发衬得汤清“玉白”，“玉白”是冻豆腐，豆腐浸了汤汁，入口香嫩。其中最具特色的要数夹沙肉，以煎得焦黄的鸡蛋为皮，里面夹着鲜香的肉馅，以热油炸熟，外皮酥脆，肉馅细腻香嫩。丸子汤热乎乎的，冬日吃得人一身微汗，寒意尽消。人在夏天，食欲不佳，丸子汤是首选，吹着凉爽的空调，一碗素丸子汤，滴几滴香醋，吃得人清爽惬意。

相较之下，牛宫馆丸子汤自有其

独特之处——其中的粉块堪称点睛之笔。这些粉块质地滑嫩，在舌尖轻轻一抿便化开，口感轻盈，人似乎得了几分轻盈。店里还有一道特色不能不提，牛大骨。经过长时间炖煮的牛大骨，牛肉软烂入味，搭配上清爽的皮芽子，既能满足味蕾对肉香的渴望，又能化解油腻之感，令人大快朵颐。

与马三宝丸子汤搭配烤饼不同，金沙丸子汤和牛宫馆丸子汤的绝配是油塔子。这种回族特色主食，外形酷似层层叠叠的宝塔，薄如蝉翼的面皮里浸润着羊油。刚出锅的油塔子热气腾腾，撕开一层，油香与面香交织在一起，吃起来煊香软绵，越吃越香。

一方水土养一方人，饮食对人的潜移默化早已渗入骨髓。无论寒暑，丸子汤荡漾在舌尖的滋味，始终为梨城人所爱。对于梨城人来说，丸子汤不仅仅是一道美食，更是故乡的味道。若是远行归来，一碗丸子汤下肚，瞬间化作心底温暖的慰藉，拂去经日行旅风尘。人对故土难以割舍的眷恋，胃知我心的诠释胜过千言万语。

清朝乾隆年间，官场上流行一种“议罪罚银”的制度，说白了，就是官员犯了错，上缴一部分“议罪银”便可免罪。这是有明确条文规定的。比如在《钦定吏部处分则例》卷四十八中载明：“官员承问引律不当，将应拟‘斩’、‘绞’人犯错拟‘凌迟’，及应拟‘监候处决’人犯错拟‘立决’者，承审官降一级调用，审转官降一级留任，臬司罚俸一年，督抚罚俸六个月。”罚俸开始施行时，主旨应该只是针对一些较小的过错，在尚不足以撤职降职的前提下轻轻地使用一下，让官员感到有点肉疼，以便从此更加严谨为官。但后来事情悄悄发生了变化。

来看当时被罚款的封疆大吏李质颖给乾隆皇帝的一篇奏疏：“奴才李质颖谨奏，为仰恳圣恩，俯准宽限事。……奴才于浙江巡抚任内未行奏参王燧，情愿罚银十万两，粤海关监督任内奏事错误，情愿交银二万两。四十六、七两年关税盈余短少，部议赔银三万六千余两。广东盐案不实，情愿罚银十万两。奴才自四十六年起

少年顽劣，老鼠窝里也要掏三把，至于掏野蜂的窝，就更不在话下。其实，一窝野蜂，它们的巢倒扣在树枝上、屋檐下、山墙上，一般都在隐蔽处。野蜂无意与任何人为敌，无奈的是，人一不小心闯进它的领地，就要被群起而攻之。

野蜂造的巢穴极其讲究，看起来青灰色的，近似青砖的颜色，在青砖屋舍遍地的乡村，灰色几乎是天然的保护色。蜂巢内有多个穴，每一个穴就有一只幼年的野蜂，蛹一样，蜷缩在蜂巢里，随着蛹逐渐长大，生出了翅膀，逐渐钻出蜂巢，振翅而飞。

野蜂飞舞的声音比蜜蜂要大得多，且翅膀扇动的声音更有特点。蜜蜂几乎是“扔扔扔”这个声音，而野蜂则多是“嗡嗡嗡”，那架势，像是一架无人机在头顶盘旋。

少年时，每逢野蜂出没，我们多是低头蹲下来躲避，还不忘侧目观察，野蜂飞到了哪里，以防其偷袭。被野蜂蜇到，疼得很，少年时，一般会用肥皂水冲洗，或是掰一瓣儿蒜头，涂抹在被叮咬处，疼痛果真能缓

新疆是个包容的地方，不仅仅是地域广袤，各民族的饮食文化也在此交融共生。丸子汤本是新疆回民的特色美食，如今已融入寻常百姓的烟火日常。在梨城，马三宝丸子汤、金沙丸子汤、牛宫馆丸子汤三家老字号最负盛名。

马三宝丸子汤很有些年头了。朔风凛冽的冬日，推开马三宝的店门，蒸腾的热气裹着浓郁的肉香扑面而来。一碗丸子汤寒气尽退，暖意从舌尖流淌至心间，成为几代食客的共同记忆。

粗瓷海碗端上桌，如盛着一幅流动的水彩画：翠绿的菠菜在汤碗中轻盈舒展，宛如浮萍摇曳；几缕鲜红的辣椒丝如指尖丹蔻点点，青绿与红艳潋滟生姿；切成薄片的大片牛肉，肉质紧实筋道；手工制作的丸子在汤中若隐若现，酥嫩可口；滑溜筋道的粉条，如瀑布挂在箸上，嗦上一口，汤汁的鲜香尽数裹在粉条之中。搭配上刚出炉的烤饼是一绝，烤饼金黄酥脆，内里却松软绵密，咬下去咔嚓一声，烤

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。

大野蜂曲 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，中国作家协会会员。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》。