

## ■ 我的大学

## 不作弊,可以吗

同事去监考,带回七部因作弊没收的手机。我拿起各色手机乱按一气,立刻感叹其功能强大——文档里装进了一整本教科书;百度页面停留在考试题的搜索项上;QQ头像一闪一闪,送来急需的答案。



## □黄晓丹(大学教师)

手机技术的进步给教师们带来了很大麻烦。比如说,你记错一个数据或读错一个字,学生在短暂的茫然后,就把手伸到课桌下一阵猛摁。你狡辩,他们就拿出手机,把字体调到最大请你看;你试图支吾过去,他们就狡黠地看着你笑。应付这种场面似乎只有一种办法:立刻停下来,摸摸后脑勺,对班里装备最先进的孩子说:“快拿出你的iPhone5查一下,读给我们听。”

我常常想起明末清初张岱讲的一个故事:在夜航船上,士子高谈阔论,却被僧人听出了话中的破绽。僧人问:“澹台灭明是一个人还是两个人,尧舜又是一个人还是两个人”。士子回答不了,遂被僧人浇灭了气焰。张岱由此感慨“天下学问,惟夜航船中最难对付”。为应付这种考试,张岱特地为天下学子编了一本包罗万象的百科全书。

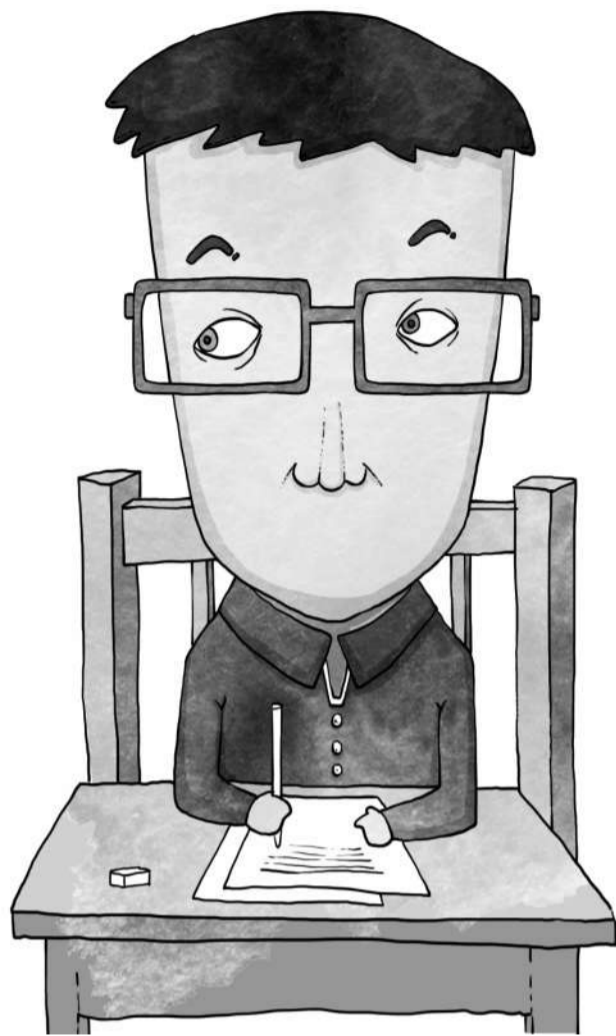
夜航船正是过去时代知识运行的准确象征。在当时,人无法获得、积累、搬运大量知识。人如同身处汪洋孤舟,只能依靠有限的随身行李来应付困局。谁也不可能在外交应对、临阵布局、处理政务时搬出一整个藏书楼来。知识教育的

主要目的也与之相符,即帮助人占有和携带尽可能多的知识,而主要凭记忆、不允许夹带的考试方式正是为模仿这种生存处境而设立的。

我们时代的真实生存图景已极为不同。将一只小小的手机接入互联网世界,即可随身携带人类历史上积累的所有知识。手机已成为我们身体的一个器官,我们用它来搜索城市地图、确认历史年表、查询政治概念。借助它,每个人所能携带的信息量超出了过去时代信息的总和。

我们已经无法延续《夜航船》时代的考试传统。因为考试所呈现的知识运行方式和真实生活的知识运行方式之间存在着极大的落差,只要存在着一种工具,能够实现两个世界间的知识搬运,作弊就不会休止。这样的考试也将因为无法准确模仿真实的生存图景、无从考量教育的实际有效性而失去其存在的价值。

有个成天捏着iPhone的学生问我:“我总是搜出几百万条结果,怎么说的都有,到底该信哪个呢”?在老师们还浑然未觉的时候,学生们已经凭着对世界的好奇提出了教育的新要求。那不仅关乎学分,也关乎他们面对真实生活的能力。



新京报插图/师春雷

## ■ 吃了吗您呐

## 融入无尽清凉

八月桂花香,八月藕宜人。甜香的桂花和清鲜的莲藕天生来同气相求,又几乎同时光临这世上。

## □崔岱远(文化学者)

在南方,这个季节必是要熬煮上一锅浓甜的桂花蜜汁藕,充分享受大自然恩赐的这两样灵物。

南方的藕与北方的不同。南方的藕通常是中虚七窍,肥硕粗壮,吃起来口感糯而不脆,可煮、可炖,还可以煲汤。北京周边产的藕中间的孔洞多为九个,所以叫做九孔藕。九孔藕纤细秀气,外皮银白光亮,品相风雅,很容易让人联想起古书上形容美女秀美的胳膊——“藕臂”。这种藕质密脆嫩,不适合长时间煮炖,只适合炆炒或凉拌,不过,却也能做出北派的桂花莲藕。

把鲜脆的藕刮去嫩皮,细细切成薄薄的圆片,用滴了白醋的清水泡上一阵子,下到滚开的沸水里略微焯掉。要注意的是,焯的时候可以用铝锅、砂锅,但就是不能用铁锅。若是用了,藕色泛红,看着就不漂亮了。

焯好的藕片放进冰凉的水里过一过,拌上泡好的桂花水,整整齐齐码放在盘子里,撒上晶莹的白砂糖,点缀上绛红的金糕丝,一盘水嫩的桂花莲藕就做好了,看着透心儿

凉。嚼上一片,津生唇齿,让人不由想起月色下清雅的荷塘。

古人说:鲜嫩莫过花下藕。藕还有更为鲜嫩的吃法,虽然没有桂花莲藕那么秀气,但却透着别样的爽利。

荷花盛开之时,顺着荷梗捞出嫩藕,藕节处还带着淡淡的荷香。这样的藕极嫩、极脆,而且有个极美的名字,叫花香藕。若是“咔嚓”一声掰成两截,雪白的断面处齐刷刷地露出一圈九个晶莹剔透的孔洞,好一个“外面看来如璞玉,胸中雕出许玲珑”,不过却见不到“藕断丝连”。这样的藕即使生着咀嚼,也会脆嫩香甜,满口清浆,吃不出一丁点儿渣滓。

就把现拔出来的花香藕用清水洗了,采一张碧绿的荷叶包裹起来,之后,挥拳拍碎,荷叶的清馨顷刻间渗透到莲藕的浆液里,藕的鲜、荷的香在这碧绿的荷叶上融为一体,再撒上一把甘甜的砂糖,那才是这个季节独特的况味。

捧着荷叶大嚼这清脆清甜,深深嗅上一嗅那无尽的幽香,顿觉心神荡漾在云天之外,融化进无尽的清凉里。

## ■ 格格不入

## 煮碗面来吃

上捞有配菜,下捞有菜码,中间是充实的面。我给这种面命名为:上下都有搞头——煮个面条煮出行为艺术了。

## □桑格格(作家)

四川人煮碗面条也相当于整一桌菜肴了。

首先,面,要是水工湿面,煮出来才有嚼头,才有面粉的新鲜香味。然后就是煎海椒油,这是家家户的主妇的必修课,是味道的床,食物的被。海椒面要上好的晒干朝天椒磨细,加入适当的花椒面和八角香料粉,拌匀。然后烧油,油沸腾之后不能马上倒,静止个十几秒,倒,滋滋啦啦把粉末们炸得欢叫,等不叫了,最后才把所有的油倾倒进去——四川担担面的灵魂,海椒油煎好了。

然后就是菜码,我个人习惯能整多点就多点,以补足单吃面条的孤独感:芹菜颗颗、大豆菜颗颗、芽菜米米、炸黄豆、榨菜丝丝、泡菜渣渣……这是铺在作料上的。作料是啥子呢:炸好的海椒油是重点,然后是花椒油、香油、酱油、醋、一点糖、一点盐、一点豆豉……先作料再菜码,然后中间是煮好的面条。

面条煮的时候,开一滚下小半碗凉水,再开一滚再下小半碗凉水,一滚一凉,让面条收缩,口感筋

道。煮面条的同时,煮最上面的配菜。可以一锅煮,但是菜叶子要晚点下。最好的是四川嫩豌豆尖,没有豌豆尖,任何绿色的叶子都是可以的。豌豆尖对我而言是绿叶子菜中的第一,没有第二第三,第一过了直接就是其他一切绿叶子菜。最后切点小葱花撒上。这样,我觉得一碗能见人的面条就诞生了,它的品相是多层次的:从下到上——作料、菜码、面条、配菜。

吃的时候,用筷子把绿菜红番茄拨开,然后开始搅拌面条。这个时候,你是看不见作料的,面条把红红的作料翻起来的时候,口水开始分泌。我有一个朋友形容这个时候的感受是:大脑一片空白。拌均匀,第一口,麻辣也许会让你咳,第二口就好多了,第三口就开始吃到下面的菜码,各种奇妙的颗颗、米米、丝丝、渣渣混杂在面条筋道的口感中——越捞越有搞头。上捞有配菜,下捞有菜码,中间是充实的面。我给这种面命名为:上下都有搞头。

上青(清)下混中间满,像不像我们这个世界?煮个面条煮出行为艺术了。

## ■ 我们的祖先

## 春秋的序幕

周平王东迁洛阳,到秦始皇统一中国,这段时期,被称作“东周”时代。“东周”时代,又可以分成春秋、战国两个时间段。

## □潇水(历史作家)

郑武公因为护送周平王东迁有功,被任为“平王卿士”,是天子的左膀右臂,总揽东周国事,类似后代的宰相,标志着周天子对郑国的依赖关系。过了二十九年,到了公元前743年,郑武公感觉自己快死了,就回到自己的封国郑国,都城在今天的郑,躺在病床上,“武”不起来了,准备死了。他的媳妇,还有长子寤生,以及幼子,守在他的床头。还有黑压压一堆大臣,跪坐在一旁。

郑武公气奄奄地总结了自己从东迁以来辅佐天子的主要工作成就和个别不足,最后目光落在众人的方向,说:“你们还有什么事吗?”

“老公啊,我有一点提议。”郑妈妈说。

郑武公把眼睛微微转向了她。

“您能改立二孩子当继承人吗?”

“可以啊,但是有什么理由啊?”

“因为二孩子长得标志。”原来,长子寤生出生的时候,特着急,大腿先出来了,特卡,弄得郑妈妈特别疼,从此不喜欢他。二孩子生得顺利,长大也漂亮。于是郑妈妈希望让二小子接班。

郑武公,这时候本来正

在病榻上准备高高兴兴地去了,听到媳妇突然提出这个要求,于是连死也不敢了。他连忙坐起来,对大臣们说:“废长立幼不可以,会出乱子的,还是照老习惯立寤生当接班人吧!”宣布完这个决定,郑武公就死去了。

寤生接班,是为郑庄公。郑妈妈觉得老二当不了国君,做个大夫也好啊。就要求把京这个城封给老二。因为京这个城很大,有眼光的臣子都不同意把它封给老二,怕他据城造反。但郑庄公更有眼光,说“多行不义必自毙”,意思是给他一些政治实力,让他折腾,这样才能反把他给折腾死了。

老二到了京城,从此他就叫“京城大叔”,心想这么大的城,不闹独立真是浪费了。于是不断扩充地盘,而哥哥郑庄公都不干涉。最终,京城大叔的欲望随着实力一起膨胀,招兵买马、修缮兵甲,扩充战车,积极进行战争准备,并且要发兵袭击都城新郑。郑庄公这才得了口实,一把把弟弟给灭了。

郑庄公为了除掉自己弟弟,先培养他可劲折腾,然后再名正言顺地去诛灭,这种欲擒故纵的把戏,使得郑庄公落了心机深刻的坏名誉。后来,李宗仁就整天说蒋介石是郑庄公。