

## 青未了·连载

12

## 满脑子装钱的钱笑天

连载



## 《白色巨塔》

◆出版社:广西人民出版社  
◆作者:松 鹰

小说以中国西部一所高校K大为背景,名记者聂风再次登场和警方联手,通过调查经济学院青年教授钱笑天离奇坠楼自杀事件,层层剥笋,最终揭开了隐藏在博世楼这座白色巨塔内的黑洞。故事曲折,悬念迭起,案中有案,其透视社会和人性的深度更加令人震撼。

事实上,廖志国也知道,这么多年,洪大光与丁松斗法的主阵地,就是关于城市中心南移还是北迁,或者说得再直白一些,就是集中在储开富的那个滨江新城上。

当年,洪大光身为市长,为了在任内快些做出成绩,不辞辛劳到处奔波,好不容易才拉来了储开富这个财神爷。其时,不论出于真心,还是连哄带骗,总算让储开富在阳城成立了公司,投入了巨资,于原本不毛之地的江滩上建起了楼房,不仅拉动了地方GDP和财政税收,而且也给洪大光本人提供了政治资本。

后来,等到了丁松主政市府,洪大光就任市委书记,两人因为众多复杂因素矛盾激化,储开富的中阳地产成了牺牲品、替罪羊,实际上等于给了洪大光一个大大的难堪。

及至年前省里换届,洪大光本来一只脚已经踏上副省长宝座,可临近投票选举前夕,还是因为这个滨江新城的问题,一帮建筑工人借工资被拖欠,闹到省委门口静坐示威,更是一举击碎了洪大光的升迁梦。眼下,只要储开富的这个滨江新城一日不摆脱困境,洪大光在阳城就一日不得安宁,未来进军省城也就隐患

麦雪华有点后悔当初没有选择葛幼军。那时魏功德叫她从自己的两个最优秀的门生中选一个作对象。钱笑天有风度和情趣。葛幼军显得拙笨、朴实。两个人都是K大的学术尖子,两颗在中国经济学领域升起的新星!

起初,麦雪华对葛幼军有好感。第一次见面时,他穿一件棕色圆领T恤,体格像个运动员,愣头愣脑的,话不多,甚至有点羞怯。接触后发觉他待人热情厚道,给人一种靠得住的感觉。他不抽烟,也不喝酒。老家在西北甘肃省的一个边远山区……

但每一次约会,葛幼军请她吃饭都很小气,不是吃麻辣烫,就是吃担担面,完全把她当小女生打发。有一次葛幼军请她吃了顿西餐。这是两人第一次在烛光下就餐,气氛很浪漫。她点了一份水果沙拉、一客比萨、一杯香草冰激凌。葛幼军把餐牌翻过来又翻过去,下了好大决心,要了一份意粉。

没想到埋单时葛幼军出尽了洋相。在穿褐色短裙女侍嘲笑眼神的注视下,这位副教授掏遍了所有口袋,只掏出三十八块五毛

钱来!他满脸通红,急出了一头汗。最后还是麦雪华打开手提包,掏出三张一百元的钞票付了账。

尽管事后葛幼军一再向麦雪华道歉,这顿西餐还是成了两人“最后的晚餐”。

“我的身价总不会才值三十八块五吧!”这是她对葛幼军的经典回答。

也许是前车之鉴,麦雪华同钱笑天第一次正式约会时,她就给钱笑天提了个问题。

“我可是个会花钱的女人,你养得起我吗?”她说。

“凭我的智商,应该没有问题。”

钱笑天答得干脆。他一身笔挺西服,仿佛更增加了话的可信度。

“是吗?”麦雪华嫣然一笑。

钱笑天表情挺认真。就凭这点已经赢得麦雪华的半颗芳心。

“我满脑子装的都是钱,”钱笑天拍拍脑袋,说得煞有介事,

“只要摇一摇,就会哗啦地流出来!”

“真的吗?”麦雪华杏眼闪亮。

“真的。”钱笑天说得信心百倍,“我只要动动脑子,写篇经济论

文,作个学术演讲,或者给某家企业当顾问,就可以来钱……”

对他的神态和承诺麦雪华陶醉了。嫁给一棵摇钱树,这可是任何一个爱慕虚荣的佳丽的梦想啊。麦雪华最后选了钱笑天。

结婚那天,钱笑天开着一辆崭新的白色富康车来接她,非常风光。那辆车是钱笑天分期付款买的。他是当时K大第一个拥有私家车的教师。

新郎新娘,一个白马王子,一个白衣天使,堪称天作之合。再加上主婚人是魏校长,婚礼成了K大当时的一桩让人艳羡的盛事。

他们的婚姻亮起黄牌,从新婚之夜那一刻就开始了……

那个悲欢的不眠夜,那段难以抹去的记忆!

麦雪华和钱笑天结婚一年后,葛幼军在西北家乡娶了个小学教师做老婆。那乡村女教师比他小六岁,个性文静,是他母亲相中的。据说葛幼军并不是很喜欢,但他是孝子,还是同意了。

墙上的挂钟响了九下,钱笑天还是没有回来。

每一声清亮的脆响都像敲在

麦雪华的心房上。

她的思绪回到现实。望着空荡的房间,她感到被一种莫名的孤独所包围着。

钱笑天拍着脑袋说的话,还在耳畔响着——

“我满脑子装的都是钱……只要摇一摇,就会哗啦地流出来!”

麦雪华苦笑了一下,用纸巾揩干眼角的泪痕,然后拨通了魏校长的手机。

“魏校长,是我。”

“哦,我听出来了。”浑厚的声音,让人有种可以依靠的感觉。

她诉说了心头的苦闷,话中流露出隐隐的不安。诸如“剽窃风波”像是祸从天降,人们的怀疑议论,左右遭遇的白眼,以及钱笑天的恶劣心情,思想包袱很重,常常在外面喝得醉醺醺地回来……说到伤心处,她不禁抽泣起来。

“怎么?小钱是不是压力太大了?”

“是的,情绪很不好,常常一个人喝闷酒,唉声叹气的。我担心他出事……”

“哦,怎么会这样。”魏校长的口气凝重起来。

“不过,他不会牵累到魏校长的,这一点请您放心。”

“告诉小钱少喝点酒嘛。”

28



## 《中国式秘书2》

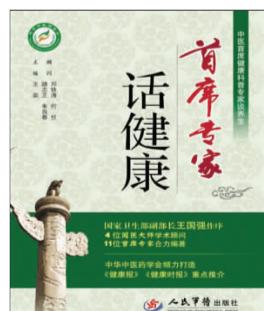
◆出版社:天津人民出版社  
◆作者:丁邦文

《中国式秘书》中,秘书黄一平是替常务副市长冯开岭顶罪,因此被踢出市府,在党校里过上了平淡的生活。《中国式秘书2》中,新任市长到来不久,黄一平又被重新启用,再次成为市长秘书!重新回到权力核心的黄一平处处小心,但还是再次卷入了黑幕交易……

中国式秘书如何在官场夹缝中左右逢源

29

## 天人相应 个性饮食



## 《首席专家话健康》

◆出版社:人民军医出版社  
◆作者:王琦、王新陆等

本书由中华中医药学会组织11位首席健康科普专家编著。王琦、王新陆等11位专家长期从事中医药临床、教育和科研工作,对中医药文化和中医养生保健有着深刻独到的理解。本书从生活中的日常小事入手,解读中医养生智慧精华,读来倍感亲切,在轻松的感悟中学习养生治病之法。

2. 生活起居 居室宜通风良好。保持室内清洁,被褥、床单要经常洗晒,可防止对尘螨过敏。室内装修后不宜立即搬进居住,应打开窗户,让油漆、甲醛等化学物质挥发干净,再搬进新居。春季室外花粉较多时,要减少室外活动时间,可防止对花粉过敏。不宜养宠物,以免对动物皮毛过敏。起居应有规律,保持充足的睡眠时间。

3. 形体运动 积极参加各种体育锻炼,增强体质。天气寒冷时,锻炼要注意防寒保暖,防止感冒。

4. 饮食调养 饮食宜清淡、均衡,粗细搭配适当,荤素配伍合理。多食益气固表的食物,少食荞麦(含致敏物质荞麦荧光素)、蚕豆、白扁豆、牛肉、鹅肉、鲤鱼、虾、蟹、茄子、酒、辣椒、浓茶、咖啡等辛辣之品、腥膻发物及含致敏物质的食物。

## (1)推荐药物

[无柄灵芝]甘,平,无毒,具有强壮身体、消炎、镇痛、抗菌、解毒等多种作用和功效,是一种历史悠久的天然免疫调节剂,对过敏性体质有很好的作用。可碾成粉装在胶囊中,每个胶囊3g,一天服用1~2粒。

[何首乌]苦、甘、涩,温。具有解毒、消痈的功效,用于瘰疬疮痈、风疹瘙痒等。可将何首乌碾成粉,用麻油调服。

## (2)药膳指导

[固表粥]乌梅15g,黄芪20g,当归12g,放沙锅中,加水煎开,再用小火慢煎成浓汁,取出药汁后,再加水煎开后取汁,用汁煮粳米100g成粥,加冰糖,趁热食用。可养血消风,扶正固表。

[葱白大枣鸡肉粥]粳米100g,大枣10枚(去核),连骨鸡肉100g,分别洗净;姜切片;香菜、葱切末。锅内加水适量,放入鸡肉、姜片,大火煮开,然后放入粳米、大枣,熬45分钟左右,最后加入葱白、香菜,调味服用。可用于过敏性鼻炎,症见鼻塞、喷嚏、流清涕者。

最后,我要强调的是养生是一种境界,一种生活态度,而不是刻意地追求每天吃什么喝什么,保

持良好的精神状态,心中有目标、有追求就是最好的养生之道。养生如放羊,大队的羊群你没有办法一一顾及,却去过分关注每一只羊,只会把自己累死。快乐了,往前赶着羊群,偶尔哪个掉队了就用鞭子赶一赶就足够了。

人人渴望的平和体质,不只是一个体质,也是一种生活状态,一份对健康的美好愿望,一个和谐生命的范本。

## 首席专家——张国玺

饮食养生,是指通过饮食的营养来保养生命的方法。传统饮食养生学,是指在传统医学理论的指导下,研究食物的性质,利用饮食来达到养机体、保持或促进健康,防治疾病的学科。

我国最早的中医经典著作《黄帝内经》指出:人体需要“以五谷为养,五果为助,五畜为益,五菜为充,气味合而服之,以补益精气”,意思是说饮食品种要多样化,谷果肉菜要相互搭配,这样才能使营养成分均衡。

(1)饮食养生的特点:传统饮食养生学特别强调天人相应、调补阴阳的体现。

阳和审因用膳的观点,在营养保健学方面独具特色。

◆天人相应:是指人体的饮食应与自己所处的自然环境相适应。例如,生活在潮湿环境中的人适量地多吃一些辛辣食物,对驱除寒湿有益,而这对生活在干燥环境中的人,所以说各地的饮食习惯常与其所处的地理环境有关。一年四季中不同时期的饮食也要同当时的气候条件相适应,例如,人们在冬季常喜欢吃红烧羊肉、肥牛火锅、涮羊肉等,这有利于增强机体的御寒能力;而在夏季常饮用的乌梅汤、绿豆稀粥等有消暑解热的作用。这些都是天人相应在饮食养生中的体现。

◆调补阴阳:是指通过合理饮食的方法来调节人体阴阳的平衡。传统养生学认为,人体在正常情况下应该保持在“阴平阳秘”的健康状况。如果机体失去阴阳的平衡状态,就会产生疾病。平时,我们可以通过对饮食来调节阴阳以保持健康。例如,人们常用甲鱼、龟肉、银耳、燕窝等来养阴生津,滋阴润燥以补阴虚,常用羊肉、狗肉、鹿肉、虾仁等来温肾壮阳,益精填髓以补阳虚。这些即是饮食调补阴阳的体现。

最先进的、最科学、最权威的中医药健康养生知识