



緊急下潛

李增元 攝

最令人討厭的「十大惡習」

海 納

管 村

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭

愛因斯坦有一句名言：「人和任何其他動物一樣，都是天生就有惰性的。如果沒有東西激勵和制約，他就幾乎不會思想，而是按着習慣行動。」習慣有好的，也有壞的。壞習慣發展到一定程度，就是惡習。這些惡習，影響着人們的生活，污染着時代的形象，減緩着社會的進步。為此，我把大家經常感受到的十大惡習列舉出來，以供為鑒。

其一，公共場所袒胸露臂。去夏的一個晚上，我在大街上數了一下，竟然看見百多個整個上身一絲不掛的「膀爺」。有的肩寬體胖，有的膀大腰圓，還有的身上刺着吡牙咧嘴的文身圖案。飯桌上，人群裡，晃來晃去，讓人不敢睜眼。

其二，大街小巷隨地方便。如果你是三歲兩歲的孩子，我們捂住鼻子扭過臉，快步走過也就是了。可你一個大人，找個牆角就寬衣解帶，顯得大沒有修養。找不到公共廁所，你問一下呀？如果有「尿頻」的毛病，就提早做好準備。

其三，如廁之後不沖水。我居所附近男廁所的牆上，有人寫了這樣兩句話：「便後不沖池，不是好東西！」可還是有些人，寧可「不是好東西」，也不伸手去按閘。我在深圳看到一個七八歲的小男孩，小便後踮着腳去按沖水閘門。兩相比較，高低立現。

其四，隨時隨地抽煙。你抽煙我們不反對，但能不能不在公共場合抽，不在別人的辦公室或家裡抽。有個親戚，來我家串門，一個小時抽了六支煙。他走後，我們開了半天窗子，屋裡還有煙味。能忍就忍一忍吧，因為你們的快樂，就是我們這些不吸煙人的痛苦。

其五，喝酒勸酒不節制。有個同學，喝醉以後把鞋當帽子往頭上戴。還有個朋友，酒喝多了別人送他回家，一進門就管自己老婆叫媽。何必呢，多丟人哪！再就是勸酒，能喝也得喝，不能喝也得喝。非得喝趴下一兩個，才善罷甘休。

其六，當着女士說「黃話」。有一些人，特別喜歡在餐桌上或辦公室裡講「黃段子」。而且越是有女士在場，他們就越起勁。講到情不自禁時，還會動手動腳。自以為很聰明，自以為很瀟灑，其實完全是一種低級無聊之舉，而且還有騷擾之嫌。

其七，不遵守交通規則。一類是車子，行車變線不打燈，夜間行車打遠光，紅綠燈前不排隊，汽車開上人行道，前邊堵車仍前闖。還有的騎摩托放音響，招搖過市，極速飆車。一類是行人，亂闖紅燈，亂過馬路，旁若無人，我行我素。

其八，當官擺架子。沒當官的時候，見了誰都客客氣氣。而一旦大權在手，馬上就像變了個人。胸脯挺起來了，脖子揚起來了。走路有人拎皮包，上車有人開車門。朋友聚會，大搖大擺地坐在上座。街坊鄰居有事找他，他也打官腔，說官話。

其九，有錢真顯擺。見了房子比他小的人，他就和你比房子；見了車子比他差的，他就和你比車子；見了一年進不了幾次飯店的人，他就說山珍海味都「吃膩了」。有錢，可以盡情的花，何必非得要找比自己窮的人來做「陪襯人」？

其十，沒有一點公益心。自己家裡，總是打掃得乾乾淨淨，而門口之外，哪怕是垃圾滿地，也絕不去掃一笤帚。草率亂踏，鮮花亂折，車輛亂停，污物亂扔。只圖自己方便和快活，不管他人如何感受。鄧小平的夫人卓琳曾說過一句話：「不能只為自己活着。」

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭

窮 與 富 之 爭



如是我見

一個富人每天回家下車時，見一個要飯人拿着破碗守在路邊，富人不屑，不理，鄰人說他不慈善，富人說：「我這樣做，恰好是慈善，他越是要得着東西，就越不想去致富，都是被窮逼出來的。」鄰人搖頭說：「富人站着說話不腰疼，窮人沒路，有了路自會去謀生。」富人說：「那就試試。」他走到要飯人跟前，給他三張大票，說：「我最初就是靠三百元做小買賣起家的，現在同樣給你三百元，你自己去謀生，幹點什麼吧。」窮人滿口答應，感激不盡，接過錢走了。一個月後，窮人把錢花完又回來了，站在原來的位
置，伸出乞討的手。富人從此再也不理這個窮人了。

現代人重視營養保健，講究無糖低鹽，但以此為原則烹調出來的菜餚必然會淡而無味。看重健康指標吧，卻要犧牲口福；滿足足額脂肪吧，養生又成了問題。這樣的飲食清規，真不知讓那些美食家們如何消受。

現貨給家人或送親友品嘗。

料要用黃豆醬油、綿白糖、老廟黃酒，再加上葱、薑、蒜、肉質細嫩，一頭豬身上只有七八斤。佐料要考究。原料要選取三夾精的排骨，加醬油十二斤，白糖三斤，黃酒三斤，用文火燒兩個小時以上，最後製得六十四斤左右的醬排骨。照此烹製出來的小時排骨，色澤紅亮，肉質酥軟，鹹中帶甜，醬香撲鼻，誘人食欲。由於本味還是鹹的，所以並不感到甜膩，即便是北方人也能吃得着。因此，除了平時喜歡用它佐酒外，節假日回南京，有時也會順路到三鳳橋，買上幾盒出鍋不久的現貨給家人或送親友品嘗。

現代人重視營養保健，講究無糖低鹽，但以此為原則烹調出來的菜餚必然會淡而無味。看重健康指標吧，卻要犧牲口福；滿足足額脂肪吧，養生又成了問題。這樣的飲食清規，真不知讓那些美食家們如何消受。

現貨給家人或送親友品嘗。

料要用黃豆醬油、綿白糖、老廟黃酒，再加上葱、薑、蒜、肉質細嫩，一頭豬身上只有七八斤。佐料要考究。原料要選取三夾精的排骨，加醬油十二斤，白糖三斤，黃酒三斤，用文火燒兩個小時以上，最後製得六十四斤左右的醬排骨。照此烹製出來的小時排骨，色澤紅亮，肉質酥軟，鹹中帶甜，醬香撲鼻，誘人食欲。由於本味還是鹹的，所以並不感到甜膩，即便是北方人也能吃得着。因此，除了平時喜歡用它佐酒外，節假日回南京，有時也會順路到三鳳橋，買上幾盒出鍋不久的現貨給家人或送親友品嘗。

品味蘭陔



蘭陔別墅。

蘭陔一詞源於《詩經》，意為孝子養親的地方，現在是杭州西湖蔣國榜莊園的雅稱。但杭州人多以莊主之姓名園，如水竹居主人是劉學海便叫劉莊，今堯選琴樓主人是汪自新便呼汪莊，因此不少杭州人只知蔣莊不知蘭陔別墅。

蘭陔別墅位於西湖蘇堤南端映波橋西，小南湖北，舊西湖十景花港觀魚之南，原名小萬柳堂，是無錫名士廉惠卿、吳芝英夫婦偕隱之所。廉惠卿是金石書畫收藏家，因祖上元代平章政事（宰相）廉希憲曾在今天北釣魚台築有萬柳堂別墅而名此處別墅為小萬柳堂。（釣魚台原名同樂園，因金代皇帝完顏景在此釣魚改名釣魚台。元時稱玉淵潭。）吳芝英則是鑒湖女俠秋瑾的盟姐妹，因支持秋瑾革命活動致經濟拮据而將小萬柳堂售予了南京富商蔣國榜。

蔣國榜字蘇龢，雖為回族富商，卻一生承祖蔭不涉仕途經濟，只跟着被梁漱溟讚為「千年國粹，一代儒宗」的馬一浮讀聖賢書，行聖賢事，不僅夫婦舉案齊眉，且對父母非常孝順。因此，在以重金購得小萬柳堂後，傳統文化底蘊十足的他，為了母親晚年的舒適，又花了逾倍的費用對別墅做了精心的整修修葺。

清代汪春田葺文園詩云：「換卻東籬補石欄，改園更比改詩難。」確實，改園決非像杜甫詩的改詩那樣，

只是拈斷幾莖鬚而已。著名園林專家陳從周《說園》講：「古代住宅以院落天井組合而成，周以樓廊或牆垣，空間狹小，陽光較少。」蔣國榜既然要把小萬柳堂修葺為供老母養病用的現代別墅與古代住宅相結合的住處，便遵照這一美學理念，除在主建築貫貫樓周以樓廊，外

界圍以粉牆，自成院落，還在主樓前天井中植碩大廣木蘭兩株，以獲得見雨不見日，即蘇東坡所吟「微雨止還作，小窗幽更妍。空庭不見日，草木自蒼然」的美感效應。

由於小萬柳堂在杭州城外，東依蘇堤，南鄰南湖，西傍西山，北枕岳湖，跟乾隆帝題字的花港觀魚相伴。蔣國榜又按照「郊園貴野趣，宅院貴清新」的美學思路，在東南角水際建夕照亭一座，以臥波長橋跟近在咫尺的蘇堤相接，用取名夕照和水一方遠處的雷峰古塔呼應。在「不聲何虹」的長橋跟北面粉牆間又留出些許湖面與蘇堤相隔，使之如一天然池塘，塘邊又廣栽垂柳，於是「梨花院落溶溶月，柳絮池塘淡淡風」和「池塘生春草」等情趣便油然而現。南面則直接湖水，在夕照亭西只設石欄不起牆，使人居室而望湖對面荔枝峰，即可收「遠山含蒼翠，近水入樓台」之功，憑几而觀，就可得對面起伏之巒「春見山秀，夏見山氣，秋見山情，冬見山骨」之效。西邊則建側樓，以樓代牆，既擋烈日，又可擴用，更能免去「淡雅之園難深」的缺陷，給人平添一種《滕王閣賦》所謂的「畫棟朝飛南浦雲，珠簾暮捲西山雨」的意境。北面就堆土成坡，植以修篁，自成「無竹使人俗」的雅意。總之，由於蔣國榜匠心獨運，使佔地不多的小萬柳堂「借來山水秀，添得氣象新」，把園中建築跟外界大千世界融成了一體，達到了「兩面長堤三面柳，一園山色一園湖」的藝術境界，又在配置了一套富有民族特色的高檔傢具後，還給取了個「蘭陔」的儒雅之名，所以使園林的文化品位迅即提升，得到了廣大遊客的青睞。

蔣介石、宋美齡上海結為伉儷後，首選的蜜月之旅就是杭州，而到杭州後看中的行轅便是蘭陔別墅。一九五七年，周恩來陪蘇聯元首伏羅希洛夫遊杭州時也特地到蘭陔別墅拜訪了馬一浮，邀蔣國榜同馬一浮及貴賓與自己和隨同的省長沙文漢等合影留念。

蘭陔別墅建成後，蔣國榜母親就來休養過一次。老母仙逝後，蔣國榜便很少來這傷心之地。新中國成立不久，他便將別墅改作馬一浮修養生息和潛心治學頤養天年之處。馬一浮在「文革」中被掃地出門含冤而死後，他也跟着老師魂歸道山。現在，蔣國榜子女已根據父親遺願將蘭陔別墅捐獻政府，闢為馬一浮紀念館。

筆者抗戰勝利後隨浙江省立貧兒院返回杭州，於一九四六年四月四日中國兒童節這天首次遊蘭陔別墅至今已六十多年（蔣國榜在母親仙逝後便將蘭陔別墅莊園和真賞樓一樓免費對遊人開放）。五十年前筆者在高校執教時因緣拜識馬一浮，從而與其入室弟子蘭陔別墅主人蔣蘇龢相識。「文革」後又跟蔣蘇龢子女有交往，見證了他們將蘭陔別墅捐獻的過程。

在現存西湖周園林林總總的私家莊園中，水竹居也即劉莊，自一九五三年被毛澤東、江青看中，與外界隔絕，經戴念慈設計改造為「西湖第一名園」後，舊有建設已全部毀棄；汪自新的今堯選琴樓開始做部隊駐地，後來做中央首長休養地，至今尚非一般遊人可至，面目亦已與昔有異；只有蘭陔別墅今天仍保存完好，特為之說，以供遊人品味參考。

現年五十二歲的應祚智為皖籍畫家，以畫貓馳名，有「東方貓王」的美譽。一九九七年從合肥舉家南遷，現居羊城。二〇〇三年，內地特為他的貓作發行了郵票，《回眸圖》、《貓石圖》、《貓蘭圖》、《貓荷圖》等通過郵票聲名遠播，市場佔價甚高。其書畫作品如《貓荷圖》等六幅被中央文史研究館珍藏。

看應祚智現場畫貓是一種享受。因為，這是了解「東方貓王」恣肆發揮的難得機會。

那一天，應祚智到廣州一家機構看望三幾好友，盛情之下，應祚智臨場發揮，為好友作畫。這次作畫，可以說是對「貓王」的一次考驗，因為現場沒有宣紙，也無狼毫。僅有的，是一些光面硬紙，以及用於塑板上書寫的大號硬筆。

不過，「貓王」臉帶笑容，應付自如。信手勾畫，三兩分鐘就描出一隻貓來。其中的一隻，為向前甩尾蹲伏狀，僅僅三十一筆，一隻身材渾圓、憨態可親、小憩之中的「大白貓」就躍然紙上。俗話說，畫貓難在畫眸。果然，「貓王」特別在貓眼處用多了幾筆，還用了腕力，幾橫幾撇，一駐一彎，一對斜瞄着、悠閒中帶有幾分警戒神韻的貓眼，便活脫脫浮現在人們的眼前，惹來叫好聲。

應祚智的貓畫，貓眼是盯人的。無論從那一角度看，貓眼都是跟隨着你。正因為將貓寫活，才贏得「東方貓王」的美譽，而這也是人們千方百計向他「索貓」的魅力所在了。

應祚智將貓寫活，有一故事可做佐證。那是一九八五年，時年二十八歲的應祚智創作了一幅「望月雙貓圖」送給在北京的書法大師趙樸初，貓作掛於四合院牆上。落戶不久，趙的家貓夜裡頻頻跳起抓牆，向紙上貓發動攻擊，將畫的掛頭抓壞。見此情景，趙樸初甚感意外，驚呼「將貓寫活」！「貓王」之貓，也因此傳為佳話。也是這一年，應祚智創作巨無霸式《百貓鐵骨英姿圖》，長兩丈餘、寬三尺的紙上，畫出各式貓一百零三隻，不論是追逐、戲謔，還是挾抓、跳躍，不論是睡眠惺忪，還是怒目圓睜，神態都是栩栩如生，惟妙惟肖。此畫曾得到藝術大師劉海粟、書畫大師林散之、書法大師趙樸初的高度評價。其中趙樸初讚之：「百貓圖惟妙惟肖，余不解畫，惟驚其趣。」

一招鮮，吃遍天。應祚智除了貓畫，還擅長書法、篆刻，早年海外不少知名人士都是通過關係向其索要篆刻印鑒的，但令其聲名大作的還是貓畫，時至今日，熟人都愛直呼其為「老貓」，他也爽快應諾。

應祚智師承繪畫大師張大千入室弟子曹大鐵，畫風清麗雅雋，江南畫派特色顯著，貓作也有清雅的一面。其貓看多了，漸漸也有一些發現，如貓眼就悄悄之中融入了人的痕跡，無論是悠閒還是緊張，無論是偷懶還是貪婪，無論是遲疑還是機警……將人的神態、志趣融入貓之中，着墨無痕。這也許就是大師將貓寫活的秘招了。

二〇一〇年，農曆虎年，「老貓」發威，系列貓畫以及他的其他作品將首次舉辦巡迴展，而首站定於元旦在江門舉行。這對愛貓的人士來說，將是一次難得的品貓機會了。

上世紀九十年代初，我曾在無錫工作過三四年時間。在異鄉長住，最驚扭的還是飲食習慣。蘇錫常一帶，風光旖旎秀美，別有風味的小吃很多，是喜好遊歷者非常嚮往的仙鄉勝地。但由於蘇南地區的飯菜偏甜，就連肉食也放糖，這讓我這個北方人很不習慣。

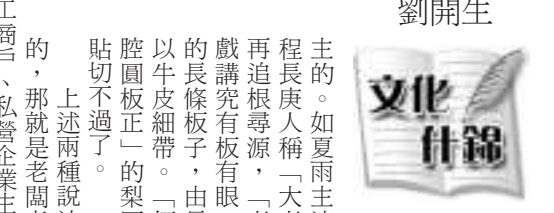
在無錫傳統美食中，給我印象最深的要數小籠包和醬排骨了。小籠包的個頭，比較小，餛飩則大了多少，胃口好的人能吃兩蒸籠。湯包捏有蜷曲的褶紋，外型小巧美觀。剛出籠時，「擺在盤中像花蕾，夾上筷子似燈籠。晶亮的外皮薄得近乎透明，且又緊實，夾起來皮不破，翻過來底不漏，鼓鼓的，肉糜和湯汁，或加有蟹粉或蟹黃，顯現出粉紅色，一吮滿口香。」據說乾隆帝南巡到無錫，曾在茶園（今名寄暢園）品嘗過小籠包子，由是聲名遠播，不僅在江浙滬地區受寵，在台灣港澳、東南亞同胞中也享有盛譽。我在無錫時，經常看到專為品嘗小籠包而來的各地觀光客。

由於湯汁豐盈，小籠包的吃法也與其他包子不同。包子端上後，取一小碟，倒入少許玫瑰香醋和嫩薑絲佐料，用筷子輕輕地夾起小籠包子移入淺碟，先在薄如蟬翼的包子皮上咬一小口，然後慢慢地吮吸，其中熱燙的汁液，一邊吮吸，一邊品嚐，香甜熱美的滋味便在口腔中彌散開來，湯汁吸得差不多了，再將整個包子吞入口中品味。如果你是首次品嘗，當地人通常會以口訣教你：「輕輕提，慢慢移，先開窗，後吸汁」。這樣的吃法，一來可避免湯汁噴濺，燙傷口唇；二來是在輕吸過口中享受其鮮美的味道。鮮則鮮矣，美國美食，但卻仍有些甜膩，偶爾吃幾隻還可以，多了就享受不來了。

在無錫，儘管也有「無糖不成菜」的江南食俗，但有一樣特色食品例外，那就是無錫醬排骨，當地人叫作「肉骨頭」。早在清光緒年間，無錫的工商業就已經比較興盛，許多肉店競相聘名師，創名牌，搶生意，先後出現過「老三珍」、「陸稿薦」等品牌。於今仍然興盛的老字號名店也有幾個，從當下市民們的口碑來看，三鳳橋的名氣似乎更大一些。

據內行人介紹說，這裡的排骨選料和烹製十分考究。原料要選取三夾精的排骨，肉質細嫩，一頭豬身上只有七八斤。佐料要用黃豆醬油、綿白糖、老廟黃酒，再加上葱、薑、蒜、肉質細嫩，一頭豬身上只有七八斤。佐料要考究。原料要選取三夾精的排骨，加醬油十二斤，白糖三斤，黃酒三斤，用文火燒兩個小時以上，最後製得六十四斤左右的醬排骨。照此烹製出來的小時排骨，色澤紅亮，肉質酥軟，鹹中帶甜，醬香撲鼻，誘人食欲。由於本味還是鹹的，所以並不感到甜膩，即便是北方人也能吃得着。因此，除了平時喜歡用它佐酒外，節假日回南京，有時也會順路到三鳳橋，買上幾盒出鍋不久的現貨給家人或送親友品嘗。

閒話「老闆」一詞兒



劉開生

「這表明「老闆」一詞最初是用來稱呼班班主的。如夏雨主演的《天下第一丑》，徽班領袖、三慶班班主程長庚人稱「大老闆」，而劉趕三則被尊稱為「三老闆」。若再追根尋源，「老闆」一詞應是由唱曲中的「拍板」而來。唱戲講究有板有眼，「板」即節奏，拍子；「拍板」即指打拍子的長條板子，由長形硬木板組成，或六或八或十不等，一端貫以牛皮細帶，「打拍板」即指揮演唱，戲班班主無疑是「字正腔圓板正」的梨園傑出人物，所以被稱作「老闆」是再形象、貼切不過了。

上述兩種說法，雖版本不同，說法各異，但有一點是共同的，那就是老闆者，一是自己已有資金，二是自主經營，即我們常說的個體工商戶、私營企業主、民營企業家也是。由此可見，真正意義上的「老闆」應當是——用於生產經營的生產資料的擁有者和支配者。

在新中國六十年的歷史發展的進程中，內地人與人的稱謂曾出現過數次大的變化，從改革開放前人稱「同志」，人人皆「同志」到如今「老闆」一詞的流行，其中折射出的文化變遷既令人新奇，又可看出如今市場經濟繁衍的商業文化正在成為內地的主流文化，成為人們熱衷談論和追捧的文化。

也許，正是這種社會文化現象才使得「老闆」一詞在內地成為「流行語」，以至「老闆」的稱謂被泛化。須知，「老闆」的稱謂是有特定對象所指的，除了它所對應的特定對象理應被稱作「老闆」外，其他對任何人稱「老闆」都是不妥當的，尤其是時下較為普遍的給單位黨政領導冠之以「老闆」稱謂的，不僅是嚴重的稱謂不當，同時也說明稱謂者的幼稚和無知。

「老闆」一詞的由來有兩種說法。一種說法是，十七世紀初，荷蘭商人到美國紐約建貿易站，他們用低廉的價錢，買了許多土地，後來又轉手倒賣給擁有開採權的地主們。為了賺取更多的錢，他們在紐約定居下來後，開始建造房屋，經營農場，從事貿易。起初，他們將其中「管事」的人稱作「戶主」，後來改稱「監工」，再後來有人提議改稱「監督徒弟的工人師傅」。

由於這個名稱太長，叫起來也不方便，大家經過充分議論，最後達成了把管理者稱作「老闆」的共識，卻令這個稱謂很快流行起來。

另一種說法，「老闆」原是我國京劇界早期的一個名詞。在京劇界，最初比較有名的演員是被人稱為老闆的，由於他們賺的錢多，便在外面開買賣（一般都是大買賣的商人叫「做老闆」）。

清張蕙《津門雜記》有云：「……向居侯家後，其寓所曰『下處』，主人曰『老闆』，多半亦梨園子弟出身，積有餘資，自立堂門。」這表明「老闆」一詞最初是用來稱呼班班主的。如夏雨主演的《天下第一丑》，徽班領袖、三慶班班主程長庚人稱「大老闆」，而劉趕三則被尊稱為「三老闆」。若再追根尋源，「老闆」一詞應是由唱曲中的「拍板」而來。唱戲講究有板有眼，「板」即節奏，拍子；「拍板」即指打拍子的長條板子，由長形硬木板組成，或六或八或十不等，一端貫以牛皮細帶，「打拍板」即指揮演唱，戲班班主無疑是「字正腔圓板正」的梨園傑出人物，所以被稱作「老闆」是再形象、貼切不過了。

上述兩種說法，雖版本不同，說法各異，但有一點是共同的，那就是老闆者，一是自己已有資金，二是自主經營，即我們常說的個體工商戶、私營企業主、民營企業家也是。由此可見，真正意義上的「老闆」應當是——用於生產經營的生產資料的擁有者和支配者。

在新中國六十年的歷史發展的進程中，內地人與人的稱謂曾出現過數次大的變化，從改革開放前人稱「同志」，人人皆「同志」到如今「老闆」一詞的流行，其中折射出的文化變遷既令人新奇，又可看出如今市場經濟繁衍的商業文化正在成為內地的主流文化，成為人們熱衷談論和追捧的文化。

也許，正是這種社會文化現象才使得「老闆」一詞在內地成為「流行語」，以至「老闆」的稱謂被泛化。須知，「老闆」的稱謂是有特定對象所指的，除了它所對應的特定對象理應被稱作「老闆」外，其他對任何人稱「老闆」都是不妥當的，尤其是時下較為普遍的給單位黨政領導冠之以「老闆」稱謂的，不僅是嚴重的稱謂不當，同時也說明稱謂者的幼稚和無知。

「老闆」一詞的由來有兩種說法。一種說法是，十七世紀初，荷蘭商人到美國紐約建貿易站，他們用低廉的價錢，買了許多土地，後來又轉手倒賣給擁有開採權的地主們。為了賺取更多的錢，他們在紐約定居下來後，開始建造房屋，經營農場，從事貿易。起初，他們將其中「管事」的人稱作「戶主」，後來改稱「監工」，再後來有人提議改稱「監督徒弟的工人師傅」。

由於這個名稱太長，叫起來也不方便，大家經過充分議論，最後達成了把管理者稱作「老闆」的共識，卻令這個稱謂很快流行起來。

另一種說法，「老闆」原是我國京劇界早期的一個名詞。在京劇界，最初比較有名的演員是被人稱為老闆的，由於他們賺的錢多，便在外面開買賣（一般都是大買賣的商人叫「做老闆」）。

清張蕙《津門雜記》有云：「……向居侯家後，其寓所曰『下處』，主人曰『老闆』，多半亦梨園子弟出身，積有餘資，自立堂門。」這表明「老闆」一詞最初是用來稱呼班班主的。如夏雨主演的《天下第一丑》，徽班領袖、三慶班班主程長庚人稱「大老闆」，而劉趕三則被尊稱為「三老闆」。若再追根尋源，「老闆」一詞應是由唱曲中的「拍板」而來。唱戲講究有板有眼，「板」即節奏，拍子；「拍板」即指打拍子的長條板子，由長形硬木板組成，或六或八或十不等，一端貫以牛皮細帶，「打拍板」即指揮演唱，戲班班主無疑是「字正腔圓板正」的梨園傑出人物，所以被稱作「老闆」是再形象、貼切不過了。

上述兩種說法，雖版本不同，說法各異，但有一點是共同的，那就是老闆者，一是自己已有資金，二是自主經營，即我們常說的個體工商戶、私營企業主、民營企業家也是。由此可見，真正意義上的「老闆」應當是——用於生產經營的生產資料的擁有者和支配者。

在新中國六十年的歷史發展的進程中，內地人與人的稱謂曾出現過數次大的變化，從改革開放前人稱「同志」，人人皆「同志」到如今「老闆」一詞的流行，其中折射出的文化變遷既令人新奇，又可看出如今市場經濟繁衍的商業文化正在成為內地的主流文化，成為人們熱衷談論和追捧的文化。

也許，正是這種社會文化現象才使得「老闆」一詞在內地成為「流行語」，以至「老闆」的稱謂被泛化。須知，「老闆」的稱謂是有特定對象所指的，除了它所對應的特定對象理應被稱作「老闆」外，其他對任何人稱「老闆」都是不妥當的，尤其是時下較為普遍的給單位黨政領導冠之以「老闆」稱謂的，不僅是嚴重的稱謂不當，同時也說明稱謂者的幼稚和無知。

「老闆」一詞的由來有兩種說法。一種說法是，十七世紀初，荷蘭商人到美國紐約建貿易站，他們用低廉的價錢，買了許多土地，後來又轉手倒賣給擁有開採權的地主們。為了賺取更多的錢，他們在紐約定居下來後，開始建造房屋，經營農場，從事貿易。起初，他們將其中「管事」的人稱作「戶主」，後來改稱「監工」，再後來有人提議改稱「監督徒弟的工人師傅」。

由於這個名稱太長，叫起來也不方便，大家經過充分議論，最後達成了把管理者稱作「老闆」的共識，卻令這個稱謂很快流行起來。

另一種說法，「老闆」原是我國京劇界早期的一個名詞。在京劇界，最初比較有名的演員是被人稱為老闆的，由於他們賺的錢多，便在外面開買賣（一般都是大買賣的商人叫「做老闆」）。

清張蕙《津門雜記》有云：「……向居侯家後，其寓所曰『下處』，主人曰『老闆』，多半亦梨園子弟出身，積有餘資，自立堂門。」這表明「老闆」一詞最初是用來稱呼班班主的。如夏雨主演的《天下第一丑》，徽班領袖、三慶班班主程長庚人稱「大老闆」，而劉趕三則被尊稱為「三老闆」。若再追根尋源，「老闆」一詞應是由唱曲中的「拍板」而來。唱戲講究有板有眼，「板」即節奏，拍子；「拍板」即指打拍子的長條板子，由長形硬木板組成，或六或八或十不等，一端貫以牛皮細帶，「打拍板」即指揮演唱，戲班班主無疑是「字正腔圓板正」的梨園傑出人物，所以被稱作「老闆」是再形象、貼切不過了。

上述兩種說法，雖版本不同，說法各異，但有一點是共同的，那就是老闆者，一是自己已有資金，二是自主經營，即我們常說的個體工商戶、私營企業主、民營企業家也是。由此可見，真正意義上的「老闆」應當是——用於生產經營的生產資料的擁有者和支配者。

在新中國六十年的歷史發展的進程中，內地人與人的稱謂曾出現過數次大的變化，從改革開放前人稱「同志」，人人皆「同志」到如今「老闆」一詞的流行，其中折射出的文化變遷既令人新奇，又可看出如今市場經濟繁衍的商業文化正在成為內地的主流文化，成為人們熱衷談論和追捧的文化。

也許，正是這種社會文化現象才使得「老闆」一詞在內地成為「流行語」，以至「老闆」的稱謂被泛化。須知，「老闆」的稱謂是有特定對象所指的，除了它所對應的特定對象理應被稱作「老闆」外，其他對任何人稱「老闆」都是不妥當的，尤其是時下較為普遍的給單位黨政領導冠之以「老闆」稱謂的，不僅是嚴重的稱謂不當，同時也說明稱謂者的幼稚和無知。

「老闆」一詞的由來有兩種說法。一種說法是，十七世紀初，荷蘭商人到美國紐約建貿易站，他們用低廉的價錢，買了許多土地，後來又轉手倒賣給擁有開採權的地主們。為了賺取更多的錢，他們在紐約定居下來後，開始建造房屋，經營農場，從事貿易。起初，他們將其中「管事」的人稱作「戶主」，後來改稱「監工」，再後來有人提議改稱「監督徒弟的工人師傅」。

由於這個名稱太長，叫起來也不方便，大家經過充分議論，最後達成了把管理者稱作「老闆」的共識，卻令這個稱謂很快流行起來。

另一種說法，「老闆」原是我國京劇界早期的一個名詞。在京劇界，最初比較有名的演員是被人稱為老闆的，由於他們賺的錢多，便在外面開買賣（一般都是大買賣的商人叫「做老闆」）。

新中國成立後，因為眾所周知的原因，「老闆」一詞兒曾一度消失。一九七八年，我國開始實行改革開放，在改革春風的吹拂下，個體私營經濟不斷發展壯大，「老闆」一詞重新煥發了生機。如今，在我國內地社會生活的語境中，「老闆」之稱謂已成為如「打的」、「手機」、「上網」等使用頻率非常高的詞彙。筆者在飯店吃飯，曾被人稱老闆；上澡堂洗澡，曾被人稱老闆；上街買菜，曾被人稱老闆；一次在十字路口等人，半小時不到，前後三個開路的，稱我老闆者就有兩人。而實際上，我根本不是真正意義上的老闆，只不過是一個白胖老頭罷了。

那麼，「老闆」一詞是怎麼來的？什麼樣的人應稱老闆，什麼樣的人不應稱老闆呢？

追根尋源，「老闆」一詞的由來有兩種說法。一種說法是，十七世紀初，荷蘭商人到美國紐約建貿易站，他們用低廉的價錢，買了許多土地，後來又轉手倒賣給擁有開採權的地主們。為了賺取更多的錢，他們在紐約定居下來後，開始建造房屋，經營農場，從事貿易。起初，他們將其中「管事