

阿特莱是法国音乐家,听说非洲有个部落的人很有音乐天赋,决定去那里寻找一个孩子当学生。

到那个部落后,阿特莱很受欢迎,酋长还安排了一间整洁的草屋给他住。阿特莱打算在这里住一个月,细细挑选学生。部落里来报名的孩子共有20个,他们每天都会带上自己擅长的乐器来表演,他们的父母还会让孩子带珍贵的礼物送给阿特莱,有贝壳、木雕,甚至还有黄金……

阿特莱从不答话,只是准备了20只盒子,并在上面写上每个孩子的名字,把他们送的礼物放在相应的盒子里。礼物越来越多,不过,阿特莱发现,一个写着“切斯特”的盒子始终是空的。阿特莱对切斯特有印象,他家特别穷,别人几乎每天会变换乐器,可他每天都是拿着两片树叶吹。

几天后的一个半夜,刮起了大风,树叶被吹得满天飞,可第二天早上,阿特莱起床后发现门前的空地已被打扫得干干净净。阿特莱这才想起来,此前的每天早上,都会有人把这里打扫干净,只不过他没有留意到。

“究竟是谁打扫的呢?”阿特莱问了很多,但没人知道。第二天天还没亮,阿特莱就起床了,没多久,他就听到外面有人扫地,仔细一看,是切斯特。阿特莱问他为什么在这里扫地,切斯特回答说:“阿特莱先生,这是我送给您的礼物!”

“礼物?”阿特莱吃惊地问。

“是的,我妈妈因为我们拿不出珍贵的礼物送给您而觉得很惭愧,但我告诉她,我们虽没有礼物,却有一颗真诚的心,我至少可以付出一些劳动,所以每天过来把这里打扫干净。”切斯特说。

一个月很快过去了,阿特莱宣布最终人选是切斯特,而且,他还

将收到的所有礼物如数奉还。大人们听后都质疑说:“我们送给您这么多东西,他什么东西也没送,为什么要选他呢?更何况我们的孩子会很多乐器,可他只会吹树叶,在我们这个部落里,谁都会用树叶吹音乐。”

阿特莱笑笑说:“你们每天给我送礼,其实是想用钱来买这个名额,只有切斯特,付出了一颗真诚且充满尊重的心,这对我来说更珍贵。我要找一个可以培养成音乐家的人,而不是找一个最精通乐器的人,虽然他现在只会吹树叶,只要心诚,一样能成为音乐家。”就这样,切斯特开始跟着阿特莱学习音乐,多年后,成了一个了不起的音乐家。

(摘自《生命时报》 陈亦权/文 2020年7月7日)

● 开怀一笑 ●

寓意

做早餐时打了个双黄蛋,我激动地对我爸妈说:“你们快看,这是不是寓意着我今年能找到对象?”

我爸说:“也有可能寓意你今年得黄两个。”

规劝

在医院遇到一对父子,儿子要打针,哭得山崩地裂,怎么也不让护士给他打针。

父亲心疼儿子,规劝道:“乖啊,要不然一会儿挨揍比打针还疼。”

(据笑话集)

上半年取缔非法不良网站1.2万余个

“净网2020” 全国“扫黄打非”办公室

净网

全国“扫黄打非”办公室日前宣布,今年上半年,全国共查处网络“扫黄打非”案件1800余起,取缔非法不良网站1.2万余个,处置淫秽色情等有害信息840万余条。下一步,将加大力度推进专项行动开展,营造和守护风清气正的网络空间。(摘自《经济日报》 刘道伟/作 2020年7月13日)

青梅:从自然之物到心绪代表

满城飞絮一身热,梅子黄时雨纷纷。每年六七月间,东南季风带来的太平洋暖湿气流,使得长江中下游地区出现持续阴雨的天气,又逢江南梅子的成熟期,故称其为“梅雨”。顺应时节而生的青梅,甘甜与酸涩共融,望而生津,不论是作为食材,还是文化符号,早已渗透生活的方方面面。

调料,若作和羹惟盐梅

中国是梅的起源地,作为梅雨季节最佳代言人的青梅,栽种史至少有3000多年。作为龙脑香科青梅属乔木,青梅树高约20米,长圆形的碧绿叶,或纯白或淡黄或浅粉的花,球形的果,茂密繁实,姿态昂然。

在醋被发明之前,青梅是古人用来调配酸味的调料。考古学家在殷墟挖掘出一具精美的食器——铜鼎,其中盛满了炭化的梅核,经鉴定距今已有3200多年,这说明早在商代时我国已开始食用梅子。《尚书·说命下》记载,商王武丁任命傅说为相时,“若作和羹,尔惟盐梅。”把傅说看作调味中的盐和梅,以盐梅喻相,可见殷商时期对盐梅的重视程度。

在醋出现后,青梅开始以水果或者果脯的形式走上人们的餐桌。在《三国演义》的曹操煮酒论英雄中,有如下描述:“随至小亭,已设樽俎:盘置青梅,一樽煮酒。”在这里,青梅成了下酒的果脯小菜。到了唐朝,许多地方已经把梅煎(梅制的蜜饯)作为贡品向君主进献,《新唐书·地理志五》:“洪州豫章郡,上都督府。土贡:葛、丝布、梅煎、乳柑。”及

至宋朝,随着小说话本文学题材的盛行,逐渐诞生了“话梅”。据传当时说书先生说话的时间长了,口干舌燥,便含一颗盐渍梅子在口中,酸咸的味道刺激味蕾,唾液分泌满口,就可继续说下去。

明代李时珍在《本草纲目》里写道:“梅者媒也,媒合众味。”梅子的“媒合众味”也是一种“良药”,可以使烹调食物增酸味美。古时没有冰箱,对于花与果的保鲜,最重要的手段就是用糖腌。据清人顾仲《养小录》中提到,用糖腌花果的时候,酸青梅卤汁至妙,凡糖制果类,入汁少许,则果不坏,而色鲜不退。

直至今日,南方人仍有将青梅入菜的习惯。如江南菜“蜜汁火方”要缀上青梅、樱桃,大理的“翠梅酸辣鱼”需要青梅的果酸来调和腥气。

冷饮,一瓯冰水和梅汤

冷饮,古代称为“凉饮”,在我国已有近3000年的历史。古代冷饮品种丰富,其中最受青睐的是梅浆、梅汁、梅汤,也就是我们所说的“酸梅汤”。《周礼》中有“六饮”,汉朝的郑玄在《周礼注疏》中解释“醴,梅浆。”虽然很难得出先秦已经有梅汁制成饮料的结论,但可以确定最晚在东汉,已经出现梅汁饮料。

到北宋时,酸梅汤已很常见了。《东京梦华录》中记载的“饮食果子”条,便提到了京城汴梁街头出售“梅汁”等夏令冷饮的情况。南宋《武林旧事》中所说的“卤梅水”,也是类似酸梅汤的一种清凉饮料。

明清时期,酸梅汤风靡城乡,贫

富皆饮。清朝的崇彝《道咸以来朝野杂记》记载,“夏季凉饮,以酸梅汤为佳品。系以乌梅和冰糖水熬成,外用冰围之,久而自凉,不伤人,且祛暑也。”有意思的是,当时卖酸梅汤小贩供奉的“祖师爷”是明太祖朱元璋,因为他们认为朱元璋是酸梅汤的发明者。关于朱元璋贩卖乌梅的说法,最早见于明代小说《英烈传》,书中写道:朱元璋18岁那年,曾跟着郭光脚一起贩梅子到金陵,“金陵地方,遍行瘟疫,乌梅汤服之即愈,因此梅子大贵,不多时都尽行发完,已获大利。”后人以讹传讹,就把朱元璋传成了酸梅汤的发明人,当行业祖师爷供奉。老北京酸梅汤摊位前多立一月牙铲,白铜所制,因朱元璋曾入佛门,月牙铲为佛门器具,以此来向发明人致敬。即使走街串巷,亦用两个铜制小碗,称为“冰盏”,两相击打,招揽顾客。满洲人历来有饭后食酸之习,以解腥膻,入关前用玉米面发酵做成酸汤子,入关后开始饮用酸梅汤。清朝学者郝懿行在《晒书堂诗钞》里就写道:“底须曲水引流觞,暑到燕山自然凉。铜碗声声街里唤,一瓯冰水和梅汤。”

爱情,绕床弄青梅

“梅”与“媒”是谐音,古人将梅视为媒合之果,诗歌中多以梅实寓意婚姻。《国风·召南·摽有梅》是《诗经》中的一篇,“摽有梅,其实七兮!求我庶士,迨其吉兮!”意思是梅子落地纷纷,树上还留七成。有心求我的小伙子,请不要耽误良辰。因为“摽”有坠落或者掷、抛的意思,闻一

多《诗经新义》考证古代有“抛梅求婚”的习俗,袁梅《诗经译注》认为此诗是“抛梅求婚”之歌。《摽有梅》作为春思求爱诗之祖,以花木盛衰比青春流逝,由感慨青春易逝而追求婚恋及时。

因为李白的一首《长干行》,“郎骑竹马来,绕床弄青梅。同居长干里,两小无嫌猜。”“梅子”又诞生了一个美丽的含义——青梅竹马,后世常以此意指男女从小亲密无间逐渐发展而来的爱情。自此,青梅被注入了爱情的内涵,常被运用在涉及爱情的作品里。白居易《井底引银瓶》,“妾弄青梅凭短墙,君骑白马傍垂杨。墙头马上遥相望,一见知君即断肠。”讲述女子在墙头摘青梅之时看见垂墙下的白马王子,彼此一见钟情。宋朝李清照《点绛唇》:“见客人来,袜划金钗溜。和羞走,倚门回首,却把青梅嗅。”写出女子临去之时,嗅着青梅,惊鸿一瞥来客,少女的害羞和紧张跃然于纸上。而刘学箕“人问道、因谁瘦,捻青梅,闲敛黛眉”则蕴满了一腔缠绵的愁思。

药物,日食一梅保平安

俗话说“梅子除三毒”,民间认为,青梅可去除食物中的毒、血液中的毒和水中的毒。因为梅子涩肠,又能杀虫,防治腹泻、蛔虫、食物中毒有一套。

古人常常把青梅加工成乌梅、白梅。《本草纲目》记载“取青梅篮盛,于突上熏黑”,即成乌梅,“若以稻灰淋汁润湿蒸过,则肥泽不蠹。”“取大青梅以盐汁渍之,日晒夜渍”,

十日即成白梅。医圣张仲景在《伤寒杂病论》记载,青梅具有止渴、止呕、止泻、止血、止痛五止的功效,他创制的名方“乌梅丸”,是以去核乌梅、细辛、干姜、黄连等中药材加工做成蜜丸,用于治疗蛔虫引起的腹痛、呕吐等,这个经典药方现在仍在使用中。我国第一部临床急救医书、东晋葛洪的《肘后备急方》“治时气病起诸劳复方第十四”一条之中,就有煮乌梅汤治病的方子:“又痿复虚烦不得眠。眼中疼懊,数七合,乌梅十四枚,水四升,先煮梅取二升半,纳鼓取一升半,分再服”。中医文献记载乌梅疗病功效,内服可止渴、止吐、止久咳、止下痢、解鱼毒、解酒等。

在邻国日本,自从遣唐使把青梅从中国带到日本以后,梅子在日本就有着非常重要的地位。在日本历史上最早的医学著作《医心方》里,详细记载了青梅的特性:“味酸,平,无毒。”日本著名医学家富士川游在《日本疾病史》里写过:“元禄十二年,江户出现霍乱大流行,在流行时,居民煎煮南天果实与梅子服用,就能够预防霍乱,否则将会因感染而死亡。”后来很多外出旅行的日本人都会随身携带用盐腌制而成的梅干,用它来预防腹泻和肠胃不适,至今传统日本人还是主要靠梅子来预防肠道疾病。

除了上述作用外,梅子还有许多奇特的功效,如保养银器、法医验尸、染色、口罩防护等,让人不得小觑。

(摘自《北京日报》 母冰/文 2020年7月10日)