

美国诗人惠蒂埃出生在马萨诸塞州的一个小镇上,他从小跟着父母务农,生活很艰苦。有一年,精心打理的庄稼眼看就要收获了,却因为连日暴雨造成收成锐减。这件事对惠蒂埃打击很大,他不停地抱怨、指责:如果不是遇到如此糟糕的天气,他们就能获得大丰收了。

一天,父亲带惠蒂埃坐船出海,想让他散散心。刚开始天气很好,父亲驾驶的帆船顺风而行,一路非常顺畅。然而,行驶了半个小时后,海上突然转了风向,一下子变成了逆风。“这可怎么办?我们要被风吹回去了。”惠蒂埃担忧地说。他又

惠蒂埃没有听懂父亲解释的掌帆原理,但听懂了一句话:既然无法改变风向,那就努力掌控好船帆。从此,惠蒂埃不管遇到什么困难,都不再抱怨,而是把全部精力用在如何解决问题上。后来,惠蒂埃从一所专科学校肄业,之后开始广泛读书,并走上写作道路。

“一个优秀水手懂得利用所有方向的风,包括逆风。那么,一个优秀的人也应该能从容面对生活给予的各种挑战。不管外界环境如何,我们能做的就是掌控好手里的帆。”惠蒂埃在日记中这样写道。

(摘自《生命时报》 张君燕/文 2020年6月23日)

逆风行船

开始埋怨讨厌的海风,不断地骂骂咧咧。

“省点力气吧,孩子。我是说,你的埋怨并不能让海风改变方向。”父亲说着,开始调整船帆的方向。当父亲把船帆调整到一定角度时,神奇的事情发生了:船继续前进了,是的,在逆风里前进!看着惠蒂埃吃惊的表情,父亲告诉他,这叫“抢风行船”。接下来,父亲又跟他解释了帆船在逆风中行船的原理,然后说:“经验再丰富的水手也无法改变风向,他唯一能做的是掌控好船帆。”

开怀一笑

知足

一哥们去医院看病,医生告诉他这个不能吃,那个不能吃,他愤怒地吼道:“什么都不能吃,还让不让人活了?”

这时,只听到边上一个人说:“兄弟,你就知足吧,医生跟我说,想吃啥就吃点啥吧。”

长寿

一个老头和老太争论长寿,老头认为喝白开水长寿,老太坚持饮茶长寿。老头说:“白开水的‘白’是百字上少了一笔,不就是说喝白开水可以活到九十九吗?”

老太不服地说:“我也用拆字法,‘茶’字拆开,是廿加八十八,不是可以活到一百零八岁吗?” (据笑话集)



“宅经济”火热

买菜靠网购,吃饭靠外卖,教育靠网课,开会靠视频……疫情发生以来的“宅生活”带火了“宅经济”,一批新业态迎来爆发式增长。新产品、新服务大幅提升了消费体验,迎合了新一代年轻人的消费习惯。对于企业来说,想要站上“风口”、抓住机遇,不仅要关注疫情带来的短期影响,更要考虑在网络时代,哪些消费行为和习惯发生了改变,进而提升服务质量,解决消费“痛点”,加快自身数字化转型的步伐。

(据新华社 程硕/作 2020年7月20日)

食材的性格

食材,千变万化。每一种,都有自己的性格。

善烹者,首要之务便在于了解食材的性格。有的食材,性格简单,烹煮之法也当以简单为要。与简单的人交往,也该如此。可有的人,在俗世中打滚久了,偏偏喜欢化简为繁。简单的人与事,在其眼中,就成了不简单的错综复杂。就像一锅简单的好菜,却被煎炒烹炸等烦琐程序,弄成了四不像的菜肴。

也有的食材,性格复杂。就像肉,少不了腥膻。怎么办呢?各种烹煮之道,为的无非是扬长避短,突出肉的香,而去其腥膻。肉香与腥膻,相生相依。过度去腥,有时反倒失去了肉香。于是,分寸就显得尤为重要。

更多的人,就像性格复杂的食材,优点鲜明,缺点也没法忽视。与这样的人相处,如同处理一道性格复

起上路。所谓成熟,就是知道有些事终究无能为力。这一生,我们遇过很多人,也错过很多人。那些一直留在你身边的人,才最值得你珍惜。

△当你偶尔发现语言变得无力时,不妨安静下来,让沉默替你发声。

△遇到事,先处理情绪,后处理事情,情绪处理不好,事情会更糟。

△这个世界上有很多好人。如果你找不到,就让自己成为一个。善良的心,从来都是世上最亮的光芒。

△生活是一种律动,须有光有影,有左有右,有晴有雨,滋味就含在这变而不猛的曲折里。

△心静才可听到万物的声音,心清才可看到人的本质。

△人生就像赛跑,不在乎你是否第一个到达终点,而在乎你有没有跑完全程。

△决不能习惯失败,因为你

要知道,身体的疲惫,不是真正的疲惫;精神上的疲惫,才是真的劳累。

杂的食材。但人都容易犯一刀切的错误,把优点与缺陷,截然分开,对缺点穷追猛打,而不顾其与优点相生相依的关系。于是,到了最后,缺点不见了,却也让原本的优点,衰微得近乎寂灭。

善烹者,知道根据食材的性格,扬长避短;反之,不善于烹饪之人,容易走另一条歪路,就是遮掩。下重料,如大辣大咸大甜,用浓烈的调料,掩盖食材本身的味道。这么一来,初尝之下,似乎还挺过瘾;但不过三口,便心生腻烦。懂得依食材之性来烹煮的人,大多知道,原味往往才是判断一种食材是否绝佳的标准。所以,当一个人面具戴得太厚、“调味料”太重时,无非是在用另一种方式告诉身边的人,其真实的面目是有问题的。

(摘自《今晚报》 郭华悦/文 2020年6月16日)

大碗茶,从明朝走来的街头风景

“三伏”酷暑烈炎蒸,绿柳高槐鸟不鸣。如今,人们的防暑降温饮品数不胜数,但是从明朝起就曾遍布街头巷尾的大碗茶,依然给人一种不一样的情怀。在饮品众多的今天,大碗茶依然受到人们的称道和喜爱。

摆摊卖茶古已有之

关于茶的起源,众说纷纭。因为唐代以前汉字中没有“茶”字,只有“荼”字,直到《茶经》作者陆羽将“荼”字减一画写成了“茶”,才有了“茶起源于唐代”的说法。但陆羽在《茶经》记载:“茶之为饮,发乎神农氏,闻于鲁周公。”《神农本草经》也曾记载:“神农尝百草,日遇七十二毒,得茶而解之。”《神农食经》则记载:“荼茗久服,令人有力悦志。”茶最初可能是作为药物或食物被人使用,现在西南地区少数民族还保留着吃茶叶的习惯,秦汉时期“羹饮”成为茶的主要食用方式,在西汉时期茶已经作为饮料出现。

汉晋时期,随着饮茶的逐渐普及,茶摊也开始出现。摆摊卖茶的典故最早见于西晋傅咸的《司隶教》:“闻南方有蜀茶,作茶粥卖之,廉事毁其器具。”这件事后来成了神话小说《广陵耆老传》的素材:“晋元帝时,有老妪每旦独提一器茗,往市鬻之。市人竞买,自旦至夕,其器不减,所得钱散路旁孤贫乞人。人或异之,州法曹繫之狱中。至夜老妪

执所鬻茗器从狱牖中飞出。”通俗地说,就是东晋元帝时有一个老婆婆,每天早上独自提着一壶茶,到市场上去卖,人们争着买来喝。但从早到晚,器皿中的茶也不见少,她把卖茶的钱施舍给路旁的孤儿、穷人和乞丐。有人把她当成怪人向官府告发,差役将其关进监狱。到了夜晚,老婆婆手提卖茶的器皿,从监狱窗口飞出去了。

唐代经济繁荣,国力强盛,饮茶在民间“穷日尽夜,殆成风俗”,城市多开店铺,煎茶卖之,“不问道俗,投钱取饮”。据记载,当时江西婺源有一位方姓婆婆,经常在路边的亭子里摆摊供茶,凡是穷儒担夫,分文不取。她死后就葬在亭子旁,路人感激她的恩德,在坟茔边拾石堆冢,后人称之为“堆婆冢”。为纪念方婆婆,明朝学者许仕叔有《题浙岭堆婆石》,其中一句是这样写的:“乃知一饮一滴水,恩之久远不可磨。”唐代的饮茶之风流行,专用茶具开始出现。考古人员在湖南长沙窑遗址出土了一批唐朝时的茶具,其中很多底部都刻有“茶碗”字样,这是我国迄今所能确定的最早的茶碗。碗作为当时最流行的茶具,造型主要有花瓣式、直腹式、弧腹式等。

至宋代,饮茶之风尤盛,除茶馆外,街面上或小巷内常有提着茶瓶沿门点茶的人,卖茶水一直卖到市民的家中。大街夜市上,还有车担设的浮铺(即不定点的铺子),供给游人茶水,这类类似于“大碗茶”。

本钱最小的营生

到了明朝,面向老百姓出售的大碗茶开始出现在北京街头。

据史书记载,明朝的北京按行当特点编为一百三十二行,除去典当等100个本多利重的行当应属城市商人经营之列外,其余三十二行都被列入贫民“以微资觅微利”的行列,如河边行、针篋行、杂粮行、砂碗行、蒸作行、豆粉行等,此外还有如卖饼、卖菜、肩挑、背负、贩易杂货等项,则更在铺行之下了。其中,卖大碗茶属于蒸作行,官方根据各行业的经营情况、按照不同的等则分别征收赋税,“蒸作行”属于下三则,明神宗万历十年(1582年),因本小利微获得免税待遇。

卖大碗茶可谓是本钱最小、最容易做的营生之一。

古代的大碗茶不是泡出来的,而是用比高末还要低一等的碎茶叶末,甚至茶渣放入锅里煮出来的。虽然本钱小,但是要卖茶得先入行得到许可,否则茶摊是摆不上的。

卖大碗茶的方式主要有两种:一是坐地摆摊,大多没有门面,摊主只是架起棚子,摆上用水板搭的桌子,设两三条板凳,当茶客累了渴了,坐下饮茶休息;还有一种就是挑着扁担卖大碗茶的散户,扁担的一头是包上棉套的大茶壶,另一头是盖着布的荆条篮子,布底下是几只老粗碗,稍微讲究点的还预备几个马扎,有人喝茶就恭恭敬敬摆下马

扎,请客人坐下休息,再捧过一大碗热茶。

康熙初年的一个盛夏季节,在山东淄川(今属淄博市)的蒲家庄大路口的老树下,一位30来岁的汉子摆了一个大碗茶摊,茶摊上除了一小缸粗茶、四五只粗瓷大碗外,竟还搁着笔墨纸砚。这位摊主便是古典名著《聊斋志异》的作者蒲松龄,原来他喜欢搜集四方奇闻轶事,为了尽量多地搜集各地的故事,便将茶摊设在村口大路旁,在路人喝茶聊天中,蒲松龄常常捕捉到好故事。后来,蒲松龄干脆立了一个“规矩”,哪位行人只要能说出精彩的故事,茶钱分文不收,于是有很多路人大谈异事怪闻。就这样,经年累月,他听到的故事越来越多,于是就写出了《聊斋志异》。

社会学家费孝通也有过在街上卖大碗茶的经历。抗战时期,费孝通在西南联大工作,因家里人口多,靠一个人的薪水养不活全家,就在校门口摆摊卖起了大碗茶,了解内情的学生和员工都经常光顾,但一些偶尔路过此地喝茶的人并不知道,这个卖大碗茶的居然是大名鼎鼎的费孝通。

平民百姓的“口粮茶”

在老舍先生的著作《茶馆》里,旗人常四爷在清朝灭亡、没了铁杆庄稼后,担筐贩菜给茶馆老板王利发送去,感慨地说:“像我这样的人算是坐不起这样的茶馆喽。”对于当

时的平民百姓来说,茶馆还是属于比较高级的会所,属于提笼架鸟的八旗子弟或者那些有钱有闲之人休闲、交际的场所,而他们在茶馆喝的是用茶壶泡的好茶或盖碗茶。

实际上,在清末道光以前,京城真正称为茶馆的并不多,大都是茶摊,提供“大壶冲泡、大桶装茶、大碗畅饮”的大碗茶。

大碗茶的茶摊也是旧时京城一道特色风景。每逢夏季,用竹子、芦席架起一个白布棚子,一张长条桌子,几个粗瓷大碗,漏着风,依傍着城门楼子。茶叶虽然不好,但因为物美价廉,又能让人落脚歇息,因此成了平民百姓自得其乐的小天地。

炎炎夏日,一大碗茶水咕嘟咕地下肚,暑热全消;寒冬腊月,大茶壶的水又热又浓,喝上两碗浓茶,靠着炉子烤烤火,惬意无比。以至于旧时的很多茶摊都有这样一景儿:那些打散工的泥瓦匠、木匠、棚匠每天早上聚齐,一边喝着大碗茶闲聊斗嘴,一边等着上工,茶摊给他们提供了一处廉价的社交场所。正如京味儿歌曲《前门情思大碗茶》唱的“他一日那三餐,窝头咸菜么就着一口大碗儿茶……”对于旧时的贫民,大碗茶是他们佐餐的“热汤”,忙于生计的人们为了省钱经常怀揣干粮,就着又热又浓的大碗茶喝下去,提神醒脑又能暖胃驱寒,所以人们叫它“口粮茶”。

(摘自《北京日报》 母冰/文 2020年7月24日)