

“偷”音乐

1930年,一个18岁的云南小伙子来到上海做了一名稽查员。一天,小伙子看到明月歌舞剧社要招聘一名厨房杂工,当即被“歌舞剧社”几个字吸引住了。小伙子的母亲能歌擅舞、精通韵律,小伙子从小就受母亲的影响,会演奏很多民间乐器。因为喜爱音乐,小伙子去剧社做起厨房杂工。

当时的明月歌舞剧社规模不大,但上海著名小提琴音乐家王人艺、影帝金焰等明星都汇聚在此。小伙子到剧社后,很快就爱上了优美的小提琴声,誓要学会拉小提琴。

白天,乐器都有人在使用,晚上则统一存放在琴房,小伙子只是一个厨房杂工,连摸一摸的资格都没有。为了能练琴,他每天等大家睡着后悄悄走入琴房。琴房离宿舍很近,为防止琴声吵醒大家,他就提着

小提琴翻墙到街上,借着昏暗的路灯练琴。

半年后的一个凌晨,剧社里一名员工无意中发现琴房的门开着,里面少了一把小提琴。他当即叫醒所有人,社长黎锦辉很快将大家集中起来开始点名,唯独不见厨房杂工。

“一定是他偷走了小提琴!”人们都这样说。

当小伙子提着小提琴翻墙回来,负责保管乐器的同事冲过去一把夺过小提琴,大声地骂道:“你这个小偷!你打算偷走小提琴吗?”

王人艺一看小伙子的神情就明白了,他笑笑说:“他偷的不是小提琴,否则怎么会把小提琴送回来呢?他偷的是音乐!”王人艺说着把小提

琴递到小伙子手上,“你把‘偷’去的音乐给我们展示一下吧!”

小伙子红着脸,接过小提琴演奏起来。一曲奏罢,所有人都震惊了,人们忘了计较他“偷”小提琴的事情,纷纷鼓起了掌,王人艺更是当场表示收他为徒。

从此,小伙子跟着王人艺虚心学习,除了剧社的演出或排练,他每天还会拿出至少7个小时练习,很快创作出了《进行曲》《开矿歌》《饥寒交迫之歌》《义勇军进行曲》等著名曲目。这个爬墙“偷”音乐的小伙子,就是著名革命音乐家聂耳。

世界上没有能够真正阻挡脚步的困境,懂得努力的人永远能在困境中迈出更加坚定有力的步伐。成功唯一的秘诀就是努力再努力。

(摘自《生命时报》 陈亦权/文 2020年11月20日)

南腔北调

△锲而不舍,朽木不折; 锲而不舍,金石可镂。

△星光不问赶路人,时光 不负追梦人。

△不要相信那些不劳而 获的童话,真正强大而成熟 的人,他们信奉的是天道酬 勤。

△看似波澜不惊的日复 一日,会突然在某一天看见 坚持的意义。

△用宝珠打扮自己,不如 用知识充实自己。

△性格可能不会改变,但

习惯是可以培养的。

△人生的游戏不在于拿 了一副好牌,而在于怎样去 打好牌,世上没有常胜将军, 勇于超越自我者才能得到 最后的奖杯。

△大海是由一滴滴水组 成的,高山是由一块块泥土 砌成的,而人的智慧是由一 点点的努力积累成的。

△生命是一种回声。把 最好的给予别人,就会从别 人那里获得最好的;帮助人 越多,得到的也越多。反之, 越是吝啬,就越是一无所有。 多点淡然,少点虚荣,活得 真实才能自在。

开怀一笑

问答

老师问:“‘有钱,任性’的下联是?”

小明答:“没钱,认命。”

老师再问:“古代女人为什么要裹脚?”

小明大声道:“怕她们逛街。”

老师接着问:“那么为什么现在不裹了?”

小明继续回答:“现在有了支付宝,裹脚也没用。”

慢点吃

妻子把菜端上餐桌,对丈夫说:“这菜你一口一口地慢慢吃。”

丈夫问:“为什么?”

妻子说:“这样你可以仔细品味一下我的手艺,细嚼慢咽也有助于消化,顺便还能帮我找出掉在锅里的那根针。” (据笑话大全)



如此浪费

有媒体近日调查发现,除了酒店、外卖等,一次性筷子源源不断地流向高校,有的高校甚至半年就花费6万多元,购买超过百万双一次性筷子。近年来,一次性筷子背后的环保问题日益受到关注,以一棵成年树木能够生产8000双筷子计算,我国每年因生产一次性筷子所“吞噬”的林木资源不在少数,这一问题亟待重视。

(摘自《经济日报》 朱慧卿/作 2020年12月14日)

“问心无愧”远远不够

美国作家约翰·戈特曼被誉为“婚姻教皇”“人际关系大师”,在很多次演讲中,他都提到过关于自己的一个故事。

约翰·戈特曼有一个关系密切的异性朋友琳达,他们是邻居,从小一起长大,互相了解,志趣相投。遗憾的是,他们彼此并不“来电”,所以没有发展成情侣关系,但这一点也不影响他们成为最好的朋友。

有段时间,琳达恋爱了,约翰·戈特曼很开心地祝福她。不过后来,约翰·戈特曼渐渐疏远了琳达。虽然他仍很关心琳达,但却不像以前那样天天与琳达泡在一起玩笑打闹。

朋友不解地询问原因,约翰·戈特曼回答:“她有男朋友了,所以我要与她保持距离。”朋友打趣:“你们只是好朋友而已,难道你心里有鬼?”“不,当然没有。”约翰·戈特曼笑着摆手。朋

友点点头说:“既然你们是纯粹的朋友关系,互相问心无愧,这就够了呀,何必避嫌呢?”

约翰·戈特曼却严肃起来,认真地说:“我们都知道,彼此只是好朋友而已。但是,琳达的男朋友却不明白这种关系,而且他很小心眼,会介意我们之间的亲密。所以,我们问心无愧远远不够,还要避免琳达的男朋友因此不开心,从而影响他们之间的关系。”

朋友这才恍然。而正是因为约翰·戈特曼妥善的处理方式,他与琳达之间的友谊才得以长久地保持下去。

很多时候,我们总是认为做任何事情自己问心无愧就行了,但其实这远远不够,能够做到让别人不多心、不猜疑,这是更高的为人处世的能力。

(摘自《思维与智慧》 2020年第9期)

大白菜:青菜与萝卜的“混血儿”

俗话说“百菜不如白菜”。营养丰富、口味清淡的大白菜,在国人心中不仅是冬季餐桌必备的当家菜,还是追求自然生活情趣的象征。无论王公贵族还是布衣平民,都对白菜情有独钟。

具有松树品质的本土菜

我国是白菜的故乡。在陕西西安半坡村一处新石器时代的村落遗址中,就曾发现一个陶罐里有与现代白菜籽、芥菜籽相仿的菜籽。这说明距今六七千年前,就已经种植这种蔬菜了。

由于栽培历史悠久,大白菜经历了漫长而复杂的演变过程,可谓“混血精英”。先秦时期,人们将白菜、青菜、蔓菁等一类蔬菜统称为“葍”。《诗经》中有一首《采芣》提到了“采葍采葍,首阳之东。”学者考证认为,“葍”可以看作是野生白菜的老祖宗,它是一种十字花科蔬菜。经过几百年的自然杂交,到了两汉时期,“葍”渐渐变为“菘”,类似于现在的青菜,主要在我国南方地区种植。北魏贾思勰在《齐民要术》中描述:“菘菜似芜菁,无毛而大。”唐代药学家苏敬在《唐本草》中说:“蔓菁与菘,产地各异。”蔓菁就是芜菁,类似于现在的萝卜,主要产于我国北方。

由于菘和蔓菁均是十字花科芸苔属植物,用学术语言描述二者的关系就是,基本染色体组相同,彼此

间天然杂交可育率达百分之百,其亲本后代也能正常生长和繁殖。因此现代植物学研究认为,白菜是菘和蔓菁天然杂交演化而来的。更通俗地说,大白菜由早期的青菜和早期的萝卜杂交而来,可以看作是青菜或萝卜的一个变种。

魏晋以前,菘主要产于南方,北魏孝文帝迁都洛阳后,“菘”才开始在洛阳周边的我国北方栽培。到了唐代,菘开始出现分化。《唐本草》曰:“菘菜,不生北土。其菘有三种:有牛肚菘,叶最大厚,味甘;紫菘,叶薄细,味小苦;白菘,似蔓菁也。”分化后的牛肚菘,因为叶大味甘最好吃,被人们精心培育,广泛种植。到了宋元时期,民间已将菘和白菜划了等号。

经过几千年的发展演变,大白菜已遍布中国大江南北,并生出了庞大的“白菜家族”。若根据中国南北气候进行大致划分的话,北方有山东胶州大白菜、北京青白、天津青麻叶大白菜、东北大矮白菜、山西阳城大毛边等。南方则有乌金白、黄芽白、蚕白菜、鸡冠白、雪里青等。

古代文人的心头好

大白菜刚开始在北方种时,还属于稀罕物,平民百姓一般吃不到。北魏孝文帝迁都洛阳后,重建洛阳城,并建了名为光风园的皇家菜园,专门种植和培育各种时令蔬菜。菘就是在北魏时期从南方引到北方种植

的。菘在洛阳培育成功后,有南梁的使臣来洛阳,北魏宣武帝赏赐其一艘菘菜,让其带到南梁皇室。南梁皇太子萧统品尝到菘的美味后,专门写了《谢敕赉河南菜启》和《谢敕赉大菘启》两篇答谢词,称赞菘是“周原泽洽,味备百羞”,比江南的莼菜和巴蜀的葵、芹等菜都要鲜美。

菘的味道究竟有多鲜美?唐朝李延寿的《南史·周顒传》中这样说:“顒清贫寡欲,终日长蔬食,虽有妻子,独处山舍。文惠太子问顒菜食何味最胜。顒曰,春初早韭,秋末晚菘。”意思是周顒这个人有老婆有家,但喜欢独居种菜,文惠太子问他什么菜味道最好,他回答说早春的韭菜和秋末的白菜。自此以后,“春初早韭,秋末晚菘”便被视为菜中极品,被历代世人所追捧。

为什么晚菘的味道能如此之好?原来,经霜的大白菜,才能被叫作晚菘。白居易曾写道:“浓霜打白菜,霜威空自严。不见菜心死,反教菜心甜。”霜冻导致植物光合作用减弱,有机酸合成得到抑制,白菜体内的淀粉类物质转化成糖类,味道变得清甜爽口。

在唐代时,菘已遍种于洛阳民间。唐宋八大家之一的韩愈在洛阳当官时,与孟郊、卢仝、李贺、贾岛等形成了“韩孟诗派”。有一年冬天,他们在一起饮酒论诗,韩愈将新收获的“菘”切成细丝,和新挖出的冬

笋一起慢炖,众人品尝后赞不绝口,韩愈兴奋之余,写下了“晚菘细切肥牛肚,新笋初尝嫩马蹄”的诗句,盛赞“菘”之美味。诗中的“牛肚”指的是牛肚菘,“马蹄”指的是马蹄笋。

到了宋代,大白菜变得更加大众化。虽然少了“物以稀为贵”的标签,但丝毫不减文人墨客对菘的喜爱。宋代文人中,最喜爱大白菜的非陆游莫属。陆游有个松园,他在《松园杂咏》中涉“菘”的诗词足有四五十首,如“菘芥煮羹甘胜蜜,稻粱炊饭滑如珠”“春泥翦绿韭,秋雨畦青菘”等。从这些诗句中可以看出,陆游真的是以种菘、食菘、赞菘为美事。在人均寿命只有四十来岁的南宋,陆游活至85岁高龄,其长寿秘诀里大概也有白菜的一份功劳吧。

舌尖上的大白菜

大白菜不仅美味,而且营养价值高。它富含易吸收的维生素和钙,是老人小孩的补钙佳品。白菜中的粗纤维能促进肠壁蠕动,增进食欲的同时利于排便。大白菜还有清热解暑、止渴止咳的功效,有着“冬蔬之宝”的美称。

我国北方人吃白菜以腌、拌为主。《舌尖上的中国》第一季详细描述了北方人制作腌白菜的过程:“在腌菜缸中,经历30多天复杂的发酵进程,白菜获得了重生。北方人对腌菜的情感毫无造作,在近7个月寒

冷的时间里,这种腌菜几乎代表了一种生活方式。”把白菜腌制成酸菜的方法,古人早就发明了。《广群芳谱》记载:“白菜拣肥者,去心洗净,一百斤用盐五斤,一层菜,一层盐,石压两日可用。”不过这是南方人腌菜的方法。北方人腌白菜的时间长,少则十天半个月,多则一两个月。正如《舌尖》的描述,酸菜出缸时,“散发出令人愉悦的开胃的酸香味”。此时将其与猪蹄膀、猪血肠同炖,或与猪油渣“油滋了”剁馅包成荞面饺子,肉和菜互相浸润,去腻又提鲜,是天寒地冻中的绝佳美味。

大白菜在明朝时从中国传到朝鲜之后,便成了朝鲜泡菜的主要原料。韩国电视剧《大长今》中,就有主人公试种从中国引进的菘菜的情节。而在日本市场上出售的速冻饺子,也基本都是猪肉酸菜馅的。

大白菜到了南方,味道则要清淡许多。据说清代文人袁枚家中的厨师王小余非常会做白菜。袁枚在《随园食单》中记载:“白菜炒食,或笋煨亦可。火腿片煨、鸡汤煨俱可。”这种吃法是典型的江南口味。清淡、自然、平常,是白菜的品格。正是这种品格,让它宜浓宜淡,让人们对它久亦不倦。做人也要有这样的追求,才能在浮躁喧嚣的尘世间感悟到人生的真谛。

(摘自《北京日报》 张品秋/文 2020年12月11日)