

我在网上看到一个资深的导师上课,他说你到一个地方去接受别人的服务,吃饭啦足疗啦买大件啦,都应该先给服务生小费,以示麻烦你为我服务辛苦你了。工作关系中陌生的对接人也应该先给别人带手信或者小礼物,其中有我对你是用心的含意。

这个说法对来说我是颠覆性的,我们不都是事后付小费吗,视你的服务水平和我们的满意度而定,服务不好坚决不给是一种无言的批评。对于生疏的人更是如此,你对我好我就还礼,否则自然是漠视。不是这样才合乎情理吗?还真不是,也许还是这位导师说得对,善意是应该主动输出的。

我们常常挂在嘴边的一句话就是:谁对我好我就对谁好。我过去有个同事离婚再找,他唯一的条件就是要对他的儿子好。这当然都没错啦,却也说明谁先对谁好非常重要,然后我们都在等待中,我们的面子大如天,要用充满评判的目光对待生活。可是你想过没有,非亲非故凭什么别人要对你好。对,大家如果都是这么想的自然也就一样高冷。

根据我的观察(职业病),有的官员、高管或者专家,退下来之后几乎没有朋友,过去前呼后拥的都是工作同事或者下级,在岗的时候觉得关系特别和谐融

洽,离开岗位之后哪怕不是所谓的友谊烟消云散也是与旧部相处得非常客气,属于礼貌型社交。平常的朋友呢,没有利益关系的老同学、老熟人抑或是服务过自己的技师、医生、销售、地产经纪总之就是普通人吧,一个这样的朋友都没有,就是光秃秃的自己高大上又孤零零的一个人。有人会说这不就是势利眼吗,跟顺序有什么关系?当然有,就是有很多人无论是工作中还是工作外都没有交到真正的朋友,因为从来未主动出击,主动示好,都等着别人来巴结自己,然后就没有然后了。

我有一个朋友,她就是第一次见我就送给我一张健身卡,满满的诚意(她并没有任何事求我哦),我从她身上学到了主动示好的意义,慢慢地我也有了很多普通人的朋友,经常互通有无,聊点有的没的,重点是也很开心。并且对于生活中的琐事他们完全可以帮到你或者提出好的意见。其实生活中哪有什么大事,无非都是什么买电脑啊找中医啊找保姆啊找好吃的呀,只要你待人友善舍得付出,就会有许多朋友关照你,顺序就是你要先对别人表达善意和友爱。

表达过,别人都会记在心里。

非美食荒漠

戴蓉

去年年底,网友们评出的“美食荒漠”城市里,杭州赫然在列。然而近年我每次去杭州,都把“食”定为行程中重要的一环。挑选的餐厅里,有每次必定到访的心头好,也有初次尝试的新欢。

我喜欢的那家杭帮创意餐馆的菜品依然维持着相当高的水准。春天就该吃点应季时鲜,于是点了春笋步鱼、香椿河虾和上汤螺蛳。步鱼是江南独有的淡水鱼,此鱼体形不大,冬日伏于水底泥上,附土而行,故又名土鲋。杭州人叫它步鱼,江苏人则称之为塘鳢鱼。江南驿的春笋步鱼,体形娇小的鱼伏在春笋细巧的滚刀块和草头下。吃上一筷,就领会了袁枚《随园食单》里的“杭州以上步鱼为上品……肉最松嫩。煎之,煮之,蒸之俱可。加腌芥作汤,作羹,尤鲜”。香椿与河虾的搭配也妙极,香椿除了炒蛋,原来还可以这样用。上汤螺蛳金黄的汤汁里漂着笋片、泡椒和红椒,载沉载浮的螺蛳一粒粒捞起来吮,春光如此浪掷便不觉得可惜。等菜上桌的时候,看到座位旁贴着“本餐厅只有一位点菜员,勿催”,不由得笑起来。这位点菜员正是老板娘本尊,屡屡听到她在对客人说:“够了,你们这几个菜可以了。我的眼光从墙上一直溜纸条上扫过,“服务员人手有限,请耐心等待”,“我们的孜然菠菜和包菜就是这样生脆,请做好你人生的这一次选择”,这已经近乎规劝了。风格如此硬朗,但大厅一向座无虚席且无法订位。

杭州友人推荐我去的面馆也一样硬气。十一点不到,店里已排起长队。窗内两名厨师左右开弓,一手下面一手炒浇头。客人自己端面,自己加免费的油渣,从大锅里捞出卤好的鸡爪。墙上的贴纸上大字十分醒目:“请勿占座,手里有面有座无面座!无条件给手里有面的顾客让座!”人多座少,但秩序就这样维持下来了。那天我们点的是现剥河虾炒腰花汤面和爆炒鳝丝拌面。比起毫无惊喜的餐馆吃预制菜,在这样的小餐馆吃碗浇头现炒的面更合我的心性,顺便做一番杭州人日常饮食的田野调查。

早餐爱上城区城头巷的一家点心店去吃葱煎包。看见一个戴红领巾的少年,独自吃完一碗面施施然离去,心想这可是上海的早晨不易见到的场景。问友人何处能吃到传统早点葱包桢,答曰:“城西南就有葱包桢的摊子。”依言找过去,一大早豆浆店门口就大排长龙,遂决定去了葱包桢配这家店的豆浆。老式的葱包桢加的是甜辣酱,味道中规中矩,店里的豆浆倒是有着古早味的焦香。包子、大饼、油条这些“干货”一律排队在店门口的窗口取货,豆浆、馄饨和面条则是凭卡到店内取。这样一分流,哪怕高峰时间店内也不致过于拥挤,真是聪明的做法。有位中年人赶紧不紧不慢地踱进来,吩咐窗口:“豆浆里给我打个生鸡蛋。”真是懂得享受。

将日子过得滋润细致的杭州怎么可能是美食荒漠?

顾真

顾真出书,邀我第一时间读稿,顺手写几句读后感。这当然是义不容辞的事。及至铺开校样,一页页翻下去,那种既熟悉又陌生的感觉时时在纸面晕开,我才意识到,下笔其实并不是想象中那么容易。

熟悉是不言而喻的。说一句“我是看着顾真长大的”固然是从俗卖老,却也大致符合事实。顾真有温水一般的性情,慢小半拍的反应,以及对未来的



新绿

玉玲珑

四季皆有绿,夏天的绿是深邃幽暗的,冬天的绿苍翠冷冽,秋天的绿有些颓废,唯有春天的绿色最可人心。春天的绿色是清新明亮的,春天的绿,美就美在一个新字上。新生出的柳芽是可以吃的。我卧室的窗口正对着楼下的一棵柿子树,春天到了,柿子树生出了新叶,青葱翠绿,眼睛极其舒适愉悦。每天清晨,绿色的叶影映上窗子,打开窗子,春天扑面而来,带着花香,带着草绿,带着鸟鸣。所有的绿中春天的第一抹新绿,是一切绿色的起始和溯源。绿荫幽草胜花时,古人有多热爱绿色,他们歌颂绿色,诗词中大量出现描写绿色的诗句。诗经小雅里有《采绿》,“终朝采绿,不盈一掬,予发曲局,薄言归沐。”朱自清笔下的《绿》向我们展示了绿的多元及层次,“我曾见过北京什刹海拂地的绿杨,脱不了鹅黄的底子,似乎太淡了。我又曾见过杭州虎跑寺旁高峻而深密的‘绿壁’,重叠着无穷的碧草与绿叶的,那又似乎太浓了。其余呢,西湖的波太明了,秦淮河的水又太暗了。可爱的,我将什么来比拟你呢?”

桌。我吃饭的时候,它们顶多站在地上望着我,仰头叫叫。多年前,一位老邻居养了一只褐色的京巴犬,取名莱斯利,他常常对着莱斯利自称“外公”。“外婆”对我抱怨莱斯利的馋痨:“阿拉嘴巴一动,伊就过来讨。水果,蜜饯,样样要吃。”想想我家的京巴犬撒撒,也被它“爹”宠得常在餐桌底下开小灶,每每阻止,收效甚微。五十步,无颜笑百步。

有道是恃宠而骄。我家餐桌的规矩,是被最得宠的三顺破坏的。三顺是一只肥肥的大橘猫。脸似猫因猫;被毛的颜色和手感类似美短,体型呈纺锤状,重7.5公斤。它性格温和,十分亲人,唯一的缺点是贪吃。我每次喝酸奶,它都会大大方方地跳上餐桌,动作敏捷。然后专注地

夜光杯



慢了小半拍

黄昱宁

不置可否。那年,我把最难的稿子——奥登的《战地行纪》交到他手上。过了一个月,他默默地还回来,用铅笔写了数十条修改意见,分寸拿捏得准确而得体,每一条都讲到了点子上。这就好比做一门手艺,我本来是因为虚长了几岁占了师长的名分,不经意间掂掂分量,学生居然早已无师自通——那种仿佛占了什么便宜的窃喜,至今历历在目。

四季皆有绿,夏天的绿是深邃幽暗的,冬天的绿苍翠冷冽,秋天的绿有些颓废,唯有春天的绿色最可人心。春天的绿色是清新明亮的,春天的绿,美就美在一个新字上。

新生出的柳芽是可以吃的。我卧室的窗口正对着楼下的一棵柿子树,春天到了,柿子树生出了新叶,青葱翠绿,眼睛极其舒适愉悦。每天清晨,绿色的叶影映上窗子,打开窗子,春天扑面而来,带着花香,带着草绿,带着鸟鸣。所有的绿中春天的第一抹新绿,是一切绿色的起始和溯源。绿荫幽草胜花时,古人有多热爱绿色,他们歌颂绿色,诗词中大量出现描写绿色的诗句。诗经小雅里有《采绿》,“终朝采绿,不盈一掬,予发曲局,薄言归沐。”朱自清笔下的《绿》向我们展示了绿的多元及层次,“我曾见过北京什刹海拂地的绿杨,脱不了鹅黄的底子,似乎太淡了。我又曾见过杭州虎跑寺旁高峻而深密的‘绿壁’,重叠着无穷的碧草与绿叶的,那又似乎太浓了。其余呢,西湖的波太明了,秦淮河的水又太暗了。可爱的,我将什么来比拟你呢?”

盯着我,盯着酸奶。三顺的柔韧和执着,让它分到了一勺酸奶,也让我领教了何为《以柔克刚》。三顺东渡投奔“亲姐”之后,我收养的小白龙又罔顾家规。一闻到虾味,它就跳上餐桌。小白龙可不像三顺那么文

猫食客

孔曦

雅,它无上限地靠近盛虾的盘子,前爪伸法伸法,径自伸到盘子里来。倘若不加喝止,大虾就要被它拖走。

领悟了一下我本家关于用餐礼仪的教诲,既然食不语,食的时候,干戈和肝火,似乎也不宜大动。看在小白龙曾流浪吃苦的份上,我拿来一只小碟子,

六一泉亭

(中国画)

张大卫

上海人说的“淮海路”指的是淮海中路。四十多年前,这一段的点心店于路南有马当、春江、江汉、泰山、人民、乔家栅等,路北有劳动、朝阳、光明邨、江夏等。还有不少店,名为“食品厂”实际卖点心,家附近有当时上海稀有的每晚8点卖刚出炉热面包的“海燕”,“哈尔滨”有我欢喜的朗姆面包包,过陕西南路的“上海”以酥层牛肉合子闻名。这些食品厂多卖西点,也有“高桥”卖本帮薄层多酥松香的高桥松饼。淮海路的点心店都不大,原在金光钟表店和百花缝纫用品商店间的江夏算大的。店原名“远东点心食府”。他家“三鲜豆皮”听上去像上海话“头皮”。“三鲜豆皮”金黄似春卷,放搪瓷盘;与春卷不同是两头不封馅更丰,有猪肉猪肚、猪心猪舌、鸡蛋、冬菇和虾仁,再加猪油拌炒的糯米饭。包馅的豆皮是绿豆和大米浸泡后磨粉摊饼,再铺层鸡蛋糊。外脆内软,滋味鲜美。吃起来,配碗名为“八卦汤”的龟肉汤,捞到龟壳倒可卜一卦。

堂吃最小的店是人民坊门口的人民餐厅,他家只卖排骨年糕。小店呈长条状,宽不过2米。进门收银台,到底灶头间;只能靠墙放排小桌。一块大排两条年糕,佐之甜面酱或辣酱油,味道同样鲜得来。

淮海路的点心店蛮像阿拉上海人,店面不大不魁梧,门面普通重实在,家家用心做特色。有自己的特色才能生存和发展,不管产品还是服务。想起当财贸记者时听到的一句商家总结:“人无我有,人有我精,人精我特。”淮海路点心店获部优的高桥松饼、老大昌奶油蛋糕等,获市优的有光明邨香菇麻油蔬菜包和三鲜小笼包。有口碑的更是不少,如乔家栅点心,淮海路门市部原在26路往海关方向的陕西南路站。冬吃条头糕,里头细沙外撒金黄桂花。夏尝豆沙馅的薄荷糕,绿粽叶衬白糕,看了也凉爽;名气最响的是软糯爽口的擂沙圆,这家创办于1909年(清宣统元年)的百年老店,京剧大师周信芳为其点心题赠“味传南国”。

小小点心也展现了上海人“螺蛳壳里做道场”的精神气,积极开动脑筋,用足资源,让生活更美好;就如我儿时在长春食品店吃的糕点水果羹。用的水果是处理品,挖去烂和碰坏的;切成小块,加宛如鸡头米吃来弹牙的大白米,放藕粉着腻勾芡,吃起来热乎乎甜蜜蜜。

辨别才能听见轻轻的喟叹,也就一两声而已。如此种种,倒是真有几分十九世纪英美散文的韵味。

《书会说话》里有相当一部分篇什,是从书里的世界跳脱出来,将视线凝聚在书这种物质的本身。平日在电梯里撞上顾真,他十次有八次揣着新到的快递。看他的神情,若用鲁迅那句“仿佛抱着十世单传的婴儿”来形容,一点都不夸张。每每此时,我就知道他又从世界的某个角落里淘来了某本旧书的好版本。顾真家里当然没

鹤冲天·初夏山居次清真韵

松庐

松籁远,晓光和。岭上白云多。小池昨夜涨新波。依约出青荷。暗香飞,何须扇。耽静清凉山院。人间已过落花天。羁客自仙仙。

一点点下来,反倒吃得有滋有味。自从学会了环保煮鸡蛋法(水一开就关煤气,焖一会),蛋黄嫩了不少,口感更佳,猫咪们却不喜欢。

古人云,慎初,慎独。独自用餐,如此不讲究餐桌礼仪,确实不像话。很应该自省。再一想,一来,我在家请客的可能性趋近于零;二来,即便在家请客,猫们也各自躲藏,没胆出来放肆;三来,吾非公众人物,更不是礼仪楷模,自家餐桌上,空巢老人与毛孩子无规无矩,也不至于祸国殃民。

餐桌整洁朴素,和窗外树影很搭调,是我记忆中的一张美好餐桌。请看明日本栏。

十日谈

餐桌的氛围
责编:刘芳