

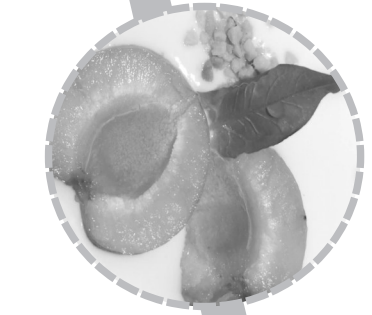
耐人寻味
airenxunwei

不必为诚实负罪

□穆尔·考伯兹[美国] 编译/李克红

我的祖父在他 32 岁的时候创办了考伯兹百货公司。在我 8 岁的时候,祖父已经很老了。有一次,他在公司举办酒会宣布退休,并且把总裁的位置传给我的伯父。当然,我的父亲也适当地升了职,他成了高级总经理。

大人们都在喝酒,可是没有我和班迪的什么事儿。班迪是伯父的儿子,他比我大一岁,是我的堂哥。班迪带我去地下货仓里玩,我



请本版文图作者与编辑联系,以便奉寄稿酬。

们在那里看到了一些新式的火柴,班迪用那些火柴点燃了一堆废纸,那堆废纸很快烧了起来。我们想把火灭掉,但火越烧越大,班迪就拉着我逃出了仓库。浓烟从地下冒出,人们都大声叫喊,大楼里的人也都跑了出来,消防车很快赶了过来,他们把火扑灭了。祖父说,必须要查清楚为什么会着火。

班迪悄悄警告我说:“你一定不能把这件事告诉别人,否则我就天天揍你。”我对他点头,但是我知道我不会答应他。第二天上午,祖父和伯父以及我的父亲在楼上开会,我走了进去向祖父道歉,然后告诉了他们这件事情。祖父问我:“班迪叫你不要告诉我们,你为什么还要告诉我们?”

我说:“这是我们的错,我改变不了已经发生了的事情,但是我可以做到诚实。”祖父并没有责怪我,他对我的父亲和我的伯父说,以后谁都不要提这件事,否则班迪就一定会拿我出气。

在那之后,我和班迪依旧是好兄弟。中学毕业后我就去了考伯兹百货公司上班,而班迪考进了哈佛商学院读书。大学毕业以后,班迪也来到了考伯兹百货公司工作。几年以后,我发现班迪挪用了公司的钱去炒股。当我知道他的秘密时,他开了一张 20 万美元的支票给我,让我不要把这个秘密说出去。我拒绝了他,不过我很为难,我不想成为一个出卖兄弟的人。

我终究还是把这件事情告诉了伯父。在我 40 岁的时候,伯父也已经很老了,他

决定由我来继任总裁之职。班迪大声地对他的父亲喊:“为什么会是他?他连大学都没有读,而我是从哈佛商学院毕业的,我哪里比不上他?”

“一个人如果没有文凭,但只要是一个诚实的人,就会有很多人去帮助他做事;但一个人如果不诚实,知识再多也只会用来做坏事,我不能把我父亲建立的公司败在我的儿子手里,所以我把总裁的位置传给穆尔。”我的伯父说。

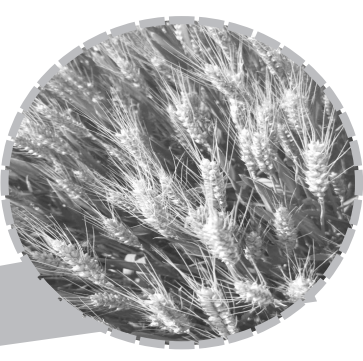
“原来是你出卖了我!”班迪盯着我说,他冲过来往我脑袋上狠狠揍了一拳。

我不知道应该怎么解释,我的伯父拍着桌子站起来说:“一个愿意改变自己的人是不会责怪别人出卖他的,原本我只是不让你做总裁,但还是希望你能为公司效力。不过,我现在改变主意了,从明天开始,你不必再来上班。”

从此,班迪再也没有出现过,听说他去了德国。

伯父越来越老,他很想念他的儿子班迪,在我上任总裁的第 10 年,我去德国想找到班迪并叫他回来。我在德国待了两个月,最后在监狱里找到了他,他因为犯了严重的金融诈骗罪而被判了终身监禁。

我觉得很对不起他,也很对不起伯父。当我打越洋电话对伯父说“对不起”的时候,伯父对我说:“孩子,不必为你的诚实而负罪,就像是一个判处犯人死刑的法官,也不必因为自己的公正而道歉,把犯人推上绞刑架的不是法官,而是这个犯人自己。”



人生百味
enshengbaiwei

豌豆的气质

□页小年



以前从没注意过豌豆什么时节下来,今年从 4 月份就开始留心,逛菜场的时候,碰上了就买一些。剥了皮扔在每天早晚熬的稀饭里,慢慢吃上了瘾,居然什么饭里都能丢进去一些豌豆,煮方便面时,做咖喱饭时,锅里碗里都能出现那翡翠般的小身影。

碰上几天连阴雨买不到豌豆,做饭时还心心念着:要是能有一把豌豆就好了。

对豌豆最初的印象是豌豆炒虾仁这道名菜。二者不知是谁提升了谁的知名度,餐桌上总是出双入对,互相成全。豌豆炒虾仁听上去简单,做起来麻烦,吃起来营养丰富。

买回来新鲜活虾,去虾皮剔虾线,炒之前把虾仁用蛋清生抽抓匀提前腌上,豌豆、胡萝卜提前焯水,下锅合起来翻炒几下,颜色鲜艳,营养丰富,老少咸宜。

豌豆剥起来不累,比野菜好收拾,没有太多泥,可每次剥起来,还是会耗费一些时间。当我每次把一包翠绿带皮的细长豌豆荚变成一盆圆圆的豆子时,总是非常治愈和成就感满满。这大概就是福楼拜小说中提到的:有种幸福,只有在某些平庸的劳作中才体验得到。因为这些劳作能以轻易克服的困难,给人带来精神上的愉悦,让人志满意得,别无他求。

我妈做饭讲究,豌豆炒虾仁这道菜,一年四季,她总是信手拈来。遇上没有鲜豌豆的季节,必须要去超市买冷冻的豌豆做成这道菜。每到这时我总在思考一个问题:论配角的重要性。

我喜欢豌豆,还有另外一个原因,是豌豆做法的多样性。可以加盐带皮水煮当零食,可以炒肉,炒鸡蛋,炒虾仁,煮粥煲汤,放在一切菜里增色提味儿。

独当一面挑大梁可以,当配菜跑龙套也毫无怨言,这就是豌豆的气质。

最近因常去买豌豆,和菜场上常卖豌豆的几家菜贩子熟悉了,他们说喜欢吃就买回去剥了皮放进保鲜袋冷冻起来可以慢慢地吃上很久,就像爱吃春天的荠菜和槐花,下来的时候多买,焯熟放冰箱冷冻,冬天拿出来包饺子吃,口感还像刚摘的一样新鲜。我说那样多没意思,还是现剥现吃最好。

接近五月下旬,一连几天都买不到豌豆,常买的一家菜贩说他不卖了,豌豆几乎没了,我不死心,第二天又转了好久,终于看到有家豌豆黄中带绿,有很多黄皮不太新鲜,正犹豫着要不要买,老板说:今年最后一次了,不买就真没了。我一下称上五六斤,满满一大包,拎在手上沉甸甸,买完其他菜准备回家时,发现刚才买豌豆的那家已经见了底,一想到还可以吃上很久的豌豆,心里那叫一个庆幸。

公公和婆婆来我家,看到厨房放着没来得及剥皮的一包豌豆,婆婆拿出一个大盆,坐在桌前剥起来。我不好意思地说:有些皮黄不太新鲜了。婆婆说:黄皮的熬粥、包面有豆味儿最好喝。女儿围上前来问豌豆能不能吃?婆婆拿起一颗嫩绿嫩绿的放在她嘴里:真甜。

藤匠：翠竹编成千样雅 青藤做就百般精

《三国演义》中的藤甲兵——“其藤生于山涧之中,盘于石壁之上,国人采取,浸于油中,半年方取出,晒之;晒干复浸,凡十余遍,却才造成铠甲;穿在身上,渡江不沉,经水不湿,刀箭皆不能入。因此号为‘藤甲军’。”除了以藤作“甲”外,中国军事史上还有以藤作盾牌使用而称之为“藤牌”的防御性兵器。由此,即使不算两汉之前,仅从东汉末年的“藤甲”算起,此业也已经有 1800 多年的历史了。

因为藤的质地细腻,具有密实坚韧,且轻巧柔软又富于弹性的特点,除了军事用途外,更广泛地应用于民间,在中国古代和近代的手工业中,人们用它来编制榻、柜、案、几、桌、椅、床、榻、屏、架、箱、席等日常家居用品,操此手艺人称作藤匠。

藤床,天然之物架构,不硬不软,微有弹性。藤床网孔又能散湿透气,普通人家喜欢藤床,请藤匠上门制作。藤匠先按床宽 4.7 尺或 4.2 尺的标准制成床框,床框中间还得做一根弧形肚档,四个角做出角档,

肚档是为了固定两档,角档是为了棕线穿得更均匀。然后在木框里边缘打小手指粗的斜眼,每隔 5 厘米打一洞孔,洞孔打好后再以细棕绳穿棕棚。穿棚为斜纹,棕绳穿进木边框孔眼后即切断,再用圆木细棒钉进孔眼,以将棕绳绷紧。为了防止在穿棕绳过程中床框变形,必须在框的对角头上挂一块大石头,确保棕棚牢固、整齐、均匀。

制作藤床的工艺较为复杂,一个熟练藤匠也得前后费时几天才能完工。

藤床睡久了就会松弛,棕绳会烂穿,修理藤床是极普通的业务,藤匠用二只长条凳将藤床平搁起来,就可以开始修理了。先取一盆清水,将新棕绳浸泡在水里,让其自然泡软。然后用凿子将紧固棕绳的木塞全部起出,坏烂的棕绳清理干净,新添棕绳梳理顺畅,再用新劈的木塞重新裹好棕绳敲入原先的孔洞中,牢牢紧固,一个都不能疏漏,至全部绷紧为止。

藤床因孔洞缝隙正好为臭虫提供藏身



之所,人们最有效的对策计有三条:一晒,把棕棚搬到太阳下曝晒。二烫,用沸滚的开水对准缝隙洞眼浇下去。三药,用水拌六六粉如面糊状,嵌进孔隙中。此三招下来,臭虫基本可治。

民间工匠

图妍言 永革 世江 丽敏
文彭忠
策划/运斋 庆堂