

最近去一些餐饮店吃饭或吃点心,包括去茶馆喝茶,发现一个久违了的角色重新现身店堂,甚是令人瞩目。那角色按从前的称呼叫做“正堂”,现今不知是何称呼?也许随宾馆之称谓,叫做“大堂经理”或“前台经理”吧,可我宁可依从前“正堂”之名。

### “正堂”和“响堂”

现在我注意到“正堂”多数由三四十岁的女子担任,也有少数由六七十岁的男性出任。这两种年龄、性别的人担任“正堂”最是适宜,三四十岁的女性比较端庄成熟,也不乏机敏灵活。端庄成熟给顾客以愉悦放心之感,她们必穿戴得艳而不俗,让人赏心悦目而无轻佻之感,先对这家店家有了好感,那么女子犹如家庭主妇,那么进得店堂就有宾至如归之感。曾经在公路上,尤其是风景区的道路两旁看到过袒胸露背女子拉客进店用餐的景象,一见便疾速趋避,靠这一套吸引顾客的店家能让人放心么?依我

吴翼民  
之见,饭店或点心店的“正堂”如果是上了年纪的男性,那就更让人踏实放心啦。比方我在苏州一家老字号店吃点心,就遇到一位身穿长衫满头银发的“正堂”,他迎着你一脸真诚忠厚的笑容,为你挑选座位、向你建议推荐时令

的点心,简明扼要向你介绍各种点心的口味和价格,让你刚进店堂,就如沐春风,就有了好胃口。从前有许多“正堂”还兼着“响堂”的角色。何谓“响堂”?就是用流利的口语连结账台和内厨的角色,特点是一个“响”字,简明扼要、流利连贯甚至还有着音韵的美感,让饭店或点心店的店堂充满着生机和活力。从前的餐饮店都要求店员具有“响”的本领,连小小的跑堂也不例外,要

八方、能说会道,兼具“响堂”的资质。自然,坐镇在店堂的“正堂”如果能“响”得起来,“响”得有水平,就更为难得啦。过去我认得一位茶馆老“正堂”就是“响堂”高手,他会抑扬顿挫把每个顾客的需求编排成顺口溜,同时报给内厨和账台,譬如“宽汤”、“紧汤”;(汤的多少)“硬面”、“烂面”、“断生”和“立直”;(都是面的软硬程度)还有“重青”、“免青”;(要不要放、放多少蒜叶)“五花”、“硬腰大精头”(对肉浇头的要求)之类;还有避讳的喊法,如顾客要四碗面,不能喊“四碗”,要喊“两两碗”……“响堂”都能表达得一清二楚,让内厨依照他的喊声满足顾客的需求,让账台依照喊声迅速记录下顾客的消费金额。因为从前的点心店和饭店都实行“先吃后会钞”的惯例,等到顾客吃罢出门结账时,账上已经记得明明白白,无一差错。这既是算账先生的功夫,更是“响堂”先生的本事。有趣的是,一旦结账时出现差错,如果多算了顾客的钱,账台会如数退还,如果少收了顾客的钱,顾客占得便宜,一走了之,账台不会阻拦,通常得有“响堂”来赔。不过,这种概率几乎为零,可见“响堂”的本事是何等了得!

孙延生  
从前的店家,好的“正堂”难觅,好的“响堂”也不多,既是好“正堂”也是好“响堂”可谓凤毛麟角。方今之世,商业竞争愈来愈激烈,服务水准愈来愈高,真希望餐饮店家能多些好的“正堂”和“响堂”,让好的传统能传承并发扬光大。



股市 不消费只投资,其结果就成了消费“投资”。 郑辛遥

或者请一个家庭教师,经济上不堪重负。就算有老人的家庭,由于隔代亲的原因,对孩子过分溺爱,多数对孩子采取放任的态度,孩子的父母同样不放心。 “四点半学校”只是象征性地收点成本费用,又有经验的“五老志愿者”在辅导孩子,十分专业,不只是家长放心,孩子也比到各种各样的辅导班开心,又保证了孩子的安全,也充分发挥了“五老志愿者”的余热。真可谓是一举多得的好事,何乐而不为呢。

这种“四点半学校”关键要解决场地问题,招募“五老志愿者”并不是一件难事,还有就看社区有没有为居民办实事办好事的决心。



灯火



入冬后,杯中的茶越来越陈,汤色越来越浑浊,口味也越来越苦涩,期盼新茶的愿望就越来越迫切。终于漫长而寒冷的冬季过去了,乍暖还寒的初春过去了,春光渐渐明媚起来,春风渐渐暖了起来,终于迎来了与新茶的又一次重逢。

一年之计在于春,一春之计在清明,此时春色最为明净,春心最为良苦,然而费心力力不单单是为了万紫千红,更是为了催生那一片片的新芽。那些经历了雨雪风霜的簇簇茶树,此时被烟雨空濛的山岚拥抱着,被纷纷扬扬的细雨滋润着,突然间从苍绿的老叶中,冒出了星星点点的新芽,翠绿清新,娇小玲珑,柔嫩透光。那是需要一双纤纤玉手,蝶飞蜂舞般地轻轻采下,放进挽着的竹编提篮中,或者是蓝印花布的围兜里。一斤新茶,须采几万只芽头,然后经过抖、带、挤、甩、挺、拓、扣、抓、压、磨十大手法炒制,费时四小时,方成为明前新茶。

因为新茶价格昂贵,一些著名产地的,更是非一般人能问津。幸好茶树种植地域广泛,深山沟壑,穷乡僻壤,也不缺新茶。每当此时,我便参加摄影爱好者的旅游,专去柳暗花明、山重水复之处。摄影者寻角度、按快门,我则行古道、穿深巷,访敝庐,叩荆扉。那些在黑瓦粉墙里的人,一脸的沉静淳朴,拿出来的新茶,炒制虽粗糙,但一芽一叶形态分明,色调翠绿,汤色纯净,是纯粹的明前新茶。那些品牌响亮、包装精致、价格昂贵的新茶,往往明前雨后的含糊不清。盛名之下,其实难副。

明前新茶坚持着传统的操守,一年出芽一次,一次只在一个节气中,难得幸会。手中一旦有明前新茶,心中兴奋雀跃,好比新婚久别后的相逢。晚上在枕上辗转反侧,难以入眠。似梦非梦间,便有阵阵新茶清香扑鼻而来。第二天天色刚蒙蒙亮,家人还在熟睡,便按捺不住地蹑手蹑脚起床,然后烧水涤器。家中虽无“绿玉斗”“兔毫盏”,却也有宜兴的紫砂茶壶、景德镇的瓷杯,然而一概不用,直取最寻常的玻璃杯。开水注入后,便见一芽一旗,缓缓舒展,如同花苞吐蕊,汤色渐渐地翠绿起来,记起《与朱元思书》里一段文字:“自富阳至桐庐一百许里”,“水皆缥碧,千丈见底”。

独自坐在阳台上,闻着杯中若有若无的清香,看着天色渐渐地明亮,听着寂静中传来几声鸟鸣,然后在悠然惬意中慢慢举杯,轻啜一口,顿时觉得淡而无味,转而明白是被长时间喝的陈茶败坏了口味,好比饱满肥硕之人,怎知清雅两字。于是摒弃杂思,凝神静气,细细品味,一杯为淡,二杯为鲜,三杯甘而醇,四杯神清气爽,百骸通畅。一通新茶喝完,元气旺盛,精神勃发,如同清晨太阳。

春光苦短。布谷一声,春光老去。于是想方设法保存余下的新茶,或用塑料袋密封放置冰箱中;或放进铁罐中,加石灰、干燥剂。然而启封后,虽然色调依旧翠绿,然而清香似乎淡了些,神态也少了些豆蔻的活泼。想想那明前新茶,是被最明媚的阳光最温暖的春风孕育成的精灵,有形有魂。形成在,魂却随着春远去矣。

### 喝新茶

王鸣光

### 前景看好说大黄

陈钰鹏  
莲花面,中有将军剑戟心。这是宋·叶成大咏大黄的一首诗,描述了大黄粗壮的根状茎,植株高挑似荷,叶子宽阔得像扇子;长着一副莲花般的颜面,却像将军一样,能平定疾病的祸乱。

大黄是多年生高大草本植物,蓼科大黄属。全世界有60多种大黄,我国拥有的品种最多。用大黄作为药物治病,在中国已有约4000年的历史。《本草正义》曾对大黄的功效作过极为形象的比喻:“大黄,迅速善走,直达下焦,深入血分,无坚不破,涤荡积垢,有犁庭扫穴之功。生用者其力全,迅如走丸,一过不留,除邪而不伤正气……”几乎所有的古代医书均有关于大黄的阐述。宋元祐五年,蕲、黄二郡流行痢疾,势头甚猛,宋哲宗下令各地官医和民间郎中赶赴二地救治,用遍众药均无效。后黄郡东州知府献出祖传秘方“大黄汤”,疫情得以控制。据后人称,“大黄汤”的配方其实很简单:取大黄30克,酒60克混和浸泡半日,煮浸液至剩下30克,然后分两次服用。“大黄汤”之所以有疗效,现代医学认为,大黄具有抗菌和抗病毒作用,能抑制葡萄球菌、溶血性链球菌、痢疾杆菌、白喉杆菌、伤寒和副伤寒杆菌、流感病毒、真菌……而且在清热解毒过程中不影响小肠对营养物质的吸收。

国外有介绍说,大黄起源于喜马拉雅山区,16世纪开始在俄国种植,18世纪传入法国、荷兰、英国等其他欧洲国家。波斯(今伊朗)人也很早种植大黄。按波斯神话,世界上第一个男人和女人是从一株“怀孕”9个月的大黄中出生的。根据用途,大黄可分为三类:药用大黄、食用大黄、观赏大黄。大黄在我国的传统用途是药用,其次为观赏。在国外,大黄的食用和营养价值很受重视,大黄含有蛋白质、维生素、多种氨基酸、淀粉、糖以及钙、钾、铁、铜、铬、锰等元素……各种成分达100多种,被称为富于营养的天然食物。很多国家用大黄制饮料、蛋糕、果酱、点心。不过在欧洲和中东地区,人们选择专门的品种作为食用大黄,比如有的大黄叶柄粗壮、多汁有肉,呈淡紫色或淡紫色过渡到绿色,一跟根像大西芹;它们可用来做成色拉,这样的品种通常都种植在家中的花园里。按传统的生长季节,大黄是最早在欧洲菜市场上市的水果香味的蔬菜,至6月24日施洗约翰节落市。

18世纪末,欧洲有一位药剂师开始大规模种植大黄和开发大黄的药用价值。今天,重视大黄种植的国家有英国、德国、荷兰比(荷兰、比利时、卢森堡的集称)、北美洲诸国等。大黄备受世界医学界的重视,有人曾建议设立一个国际大黄节、成立大黄研发中心、充分利用大黄的功效。

### 土壤

孙延生

土壤提供植物生长的环境,它非常疏松,由细微的岩石颗粒及动物残体腐解而产生的有机物质以及水分、空气等组成。再硬的岩石也经不住长久的敲打,千百年来风吹雨淋使得岩石慢慢地瓦解了,磨灭了。这就是所谓的风化过程。冰川向前滑动时,推动着大量的岩石碎块,这种推挤和碾磨加剧了岩石的瓦解。含有某种化学物质的水能溶解和腐蚀某种岩石。温度的变化亦常常有助于岩石的瓦解。冷暖的变化使岩石出现裂缝,水则乘隙而入,当水结成冰时使裂痕逐渐扩大,甚至植物的根须也会使岩石破碎。有时,树的种子落在岩缝里,随着它发芽,生根,慢慢地长大,岩缝就被挤胀大了,甚至最后被胀得四分五裂。风沙的长期侵蚀也会促进岩石的瓦解。

不过这仅仅是土壤形成的第一步。要形成真正的土壤还必需有腐殖质加进去。腐殖质是来自动物和植物尸体的有机物质。几乎所有动植物的尸体在细菌的作用下都将变成土壤的一部分。细菌使动植物尸体腐烂,使土壤更加肥沃。蚯蚓和许多昆虫也有助于土壤的肥沃。最肥沃的土壤是土壤的上层,也称为表土,里面含有丰富的腐殖质。表土的下面一层称为底土,主要成分是岩石颗粒。再下面就是基岩了,所有的土壤下面都是基岩。

总体而言,《盲探》是一部不错的电影,尽管刘德华在《富春山居图》中的表现令观众褒贬不一,但由导演杜琪峰及其强大的幕后制作阵容作保障,更何况与郑秀文作为“黄金情侣档”出演更为这一“铁三角”组合又添了一层保险。从2000年的《孤男寡女》开始,杜琪峰、刘德华与郑秀文所组成的“铁三角”组合在香港低迷的票房市场掀起了一阵狂风暴雨。这部关于办公室爱情的爱情小品在当时香港影市最为艰难的时期取得了3500万的票房成绩,成为当年香港电影的票房冠军,成为救市之作;次年,“铁三角”再度出击,讲述两个

### 妈,水来了(剪纸)

孙继海



胖子为爱减肥的《瘦身男女》再次获得票房与口碑的双丰收;到了2004年,讲述贼公贼婆两个鸳鸯大盗的《龙凤斗》拍完之后,杜琪峰却在此时激流勇退,宣告“铁三角”组合解散,从此不再合作。世事无常,当年“铁三角”的解散并非因为关系不睦,而是题材风格的捉襟见肘。终于,时隔九年之后,杜琪峰或许从《毒战》中找到了另类风格的灵感,重组“铁三角”终孕育出《盲探》这部独特的作品。从最早的宣传片来看,《盲探》给人的感觉是一部严肃的警匪片,然而在事实的观影体验中,影片不是纯粹的侦探

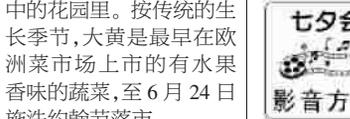
### 多元杂糅 港味浓郁

——评电影《盲探》 刘英杰

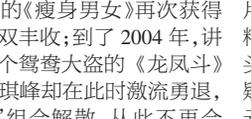
片,也不是纯粹的喜剧片,而是用种种精彩好看商业卖点包裹着侦探片噱头的喜剧片而已,影片融合了惊悚、悬疑、喜剧、推理、动作、爱情等各类商业元素,但是最后呈现出的银幕效果却还是以喜剧为主。所以无论是对于专业影评人还是大部分观众,《盲探》都是一部多元杂糅,又化腐朽为神奇的港味电影。首先,电影尽管是一部警匪片,且又有“神探”的标签,以杜琪峰对“黑色”和“血色”的偏执追求,观众走进影院之前都是抱着一种“惊悚”的心态。出乎所有人意料的是,整部电影基调是很轻松欢快的,镜头语言一直在轻松搞笑、恐怖凶杀、惊悚推

理这三个语境中切换,切换得很自然很和谐,让观众似乎重温上个世纪香港电影黄金年代的“杂糅与癫狂”。

众所周知,香港的警匪片是电影的一个重要的种类。相比较纯正的警匪片,这部影片的“无厘头”情节使得影片无法定性,特别是多次出演情侣的刘德华和郑秀文甫一露面,便给观众一种特别的喜悦。影片中郑秀文各种经典表情和动作再现,娇憨可爱让人有点百感交集,而刘德华卖萌又卖腐,神技又妙算。或许正契合了影片海报上的宣传语——不怕你盲,就怕你萌。不过,作为影片的卖点,这部影片可以算作一部典型的商业影片。对于普通观众来说,杜琪峰的这部《盲探》去除了精英化的个人表达,而显得更加通俗易懂、老少咸宜。



七夕会 影音方圆



扫一扫,关注“夜光杯”