

赶早去理发。
这是一家连锁店，上午十点，透过大玻璃窗，里面迪斯科音乐震天动地，员工正在做晨会操。我径自入座，点了熟悉的店长理发。他略带小吁地来招呼我。话题自然从晨课说起。说起他们的董事长，这个店长小哥顿时打开了话匣子，“我们老板在全国开了500多家直营门店，集团现在有2万多名员工，我们员工每两年必须接受带薪培训，从上午8点到晚上9点半……”我当然质疑这种强制性培训的效果。

300天需要亲自授课，绝对比最勤奋的教授工作量还要大！“为什么？”小哥继续说：“他喜欢这么做，在授课中与员工分享企业精神，并从中发现新的店长，否则这么多门店，上下级不熟悉，也会互不负责的。”我暗暗叫绝，老板是绝对学到了李广的带兵方法，有亲情才有子弟兵！

别人的窗口

辛旭光

我马上查了度娘，发现这个老总竟然是法律本科学历，律师出身。他勤奋自励，一生只做一件事，简单的事做好了，贡献了两万多人的就业。道理很简单：理发是刚需。

昨晚朋友圈传中文系同窗学姐的故事。上世纪80年代她是活跃在上海话剧圈的女文青，我曾经

思想是二次元的世界，永远难以真正触碰的境界。生活是现实的世界，像隔离了我们与思想的牢笼。自古以来，儒家思想为人们敬仰，但它没有为生活带来多大的改变。朝代还是在更替，战争不会减少，皇帝还是有那么多荒淫无道，苛政残民的。因为孔子的思想是理想而不是现实。因此生活总独立于人的思想而存在。

为了世界最大的科技出版社。我担任了市场营销资深经理。站在47楼窗口眺望，顿时觉得自己的辛苦努力没有白费。”她说：“从1994年到现在，我还一直在一个非营利机构教中文，以我熟练的中英文背景，和中国语文教师经历来说，我可以轻轻松松教美国中国人文，一小时赚60美元，但我更愿意帮助那些低收入新移民华人家的小孩。我收的学费，以能交得起学校房租为基础。每星期一次，大多数学生一跟就跟了我十几年，直至上大学。”

思想与生活

顾婧怡

思想是二次元的世界，永远难以真正触碰的境界。生活是现实的世界，像隔离了我们与思想的牢笼。自古以来，儒家思想为人们敬仰，但它没有为生活带来多大的改变。朝代还是在更替，战争不会减少，皇帝还是有那么多荒淫无道，苛政残民的。因为孔子的思想是理想而不是现实。因此生活总独立于人的思想而存在。

“幸福不是故事，不幸才是。第一次去曼哈顿，我看到橱窗里世界上最好最贵的衣服，大街上女人们穿着风衣，高跟鞋在街上欢快地响着。我就对自己说，我一定会是她们中的一员。从那以后，我没有眼泪，一早去学英语，然后去打工。终于有了个机会进了我现在的公司做了一年临时工，后转正。走进曼哈顿有名的‘熨斗楼’十九楼。这座熨斗楼左边是百老汇大道，右边是第五大道。我有了自己一间办公室。再后来，我所在的Springer Nature公司与《自然》杂志集团、麦克米伦公司(就是出版《英语九百句》的公司)合并后，成

一些悲剧色彩。也许以前没有这条路，或者没有汽车的时候，它们活到寿终正寝的几率还会高出很多。可路终究是会出现的，车也一样是必然的产物，这世上的一切生灵，都被冥冥中的力量控制、调节甚至淘汰与灭绝。今天猫狗明天可能就是人类。也许到了那个时候，我们都是那灯光里惊慌失措却被定在原地的可怜虫了。

此一时彼一时，享受当下便捷的时候，也关注和尊重一下别的生物的生存吧！

推荐她给汪天云学长(原上师大话剧团导演)，后来她在校园话剧《于无声处》中担任了主要演员。她说：“我的洋插队比第一次的插队更苦，1990年3月来纽约后第三天，就拉着三岁的女儿去布鲁克林唐人街找制衣厂打工。女儿上午去教会办的幼儿园3个小时，中午接回来就坐在边上的小板凳上看书玩。小作坊制衣厂没有窗户，夏天没空调，烫衣也在那儿，只有几只破风扇。有一次天太热，我中暑了，工友把我抬到后院的地上，醒来后只看见女儿一个人伏在我身上哭喊着：妈妈不要死啊……我当时非常后悔自己为什么要来美国，但我知道没有回头路，我要帮助我先生完成他的MBA。”

端的精致洋派。站在成功人士的窗前，就算借地过瘾，看黄浦江两岸繁华喧嚣的场景，我无端地心虚着。世界就像是个巨大的马戏团，既让你兴奋，又让你惶恐。问朋友是否经常欣赏江景，他回答：“从来没有，浪费时间。”这是我绝对没想到的。也不怪，投行的人都是疯子。他对事业的专注，超出了平常人的境界，每周一半的时间在出差，对十几家已实施股权投资的企业，参与决策，辅导和引导

他们顺利上市绝非易事，但他对我的公益项目捐赠之邀请，却当场表示“这是我的荣幸”。这个象征成功的窗口，它远比我们想象的要简单又丰富。

有人住高楼，有人在深沟，有人光万丈，有人一身锈。我想把这些别人窗口的故事，与今年新入职的后生们分享，希望大家都能找到属于自己未来的窗口。



秋水共长天一色 (摄影) 沈丹锋

平庸的人有一条命，叫性命；优秀的人有两条命，即性命和生命；卓越的人则有三条命，性命、生命和使命。它们分别代表着生存、生活和责任！

我曾专门拜访做股权投资高级合伙人的一位朋友，他的办公室在黄浦江边一栋历史保护建筑的四楼，落地大窗、小阳台，极

谷、溶岩洞穴、绝壁峰丛、天坑地缝、瀑布跌水为一体的水文地质大观——云龙河地缝……

七夕会

这次旅游我发现，原来我们小看孙儿了。平时，总看到孩子还小，常为他担惊受怕，往往发现不了他的潜质。这次旅游，充分暴露了孙儿的优点与不足，使我们日后的教育管理更具针对性和有效性，为他健康快乐地成长提供了经验。我还深深地感到，家长一定要放开手脚，解除对孩子过多的束缚或担心。在条件允许的情况下，尽可能把孩子放飞到大自然中，让他们听一听鸟儿的啼鸣，闻一闻泥土的气息，吸一吸新鲜的空气，尝一尝“梨子”的滋味，从生活实践中汲取营养，这对大人和孩子的身心健康，都是一件十分有益的事情。

在大自然中发现孩子的潜质

费伟华

头上岸，有又高又陡、大人走上去也气喘吁吁的208级台阶。孙儿在我们的鼓动下，竟能一口气跑上去。去恩施大峡谷的盘山公路弯弯曲曲，车子不停地摇摇晃晃。孙儿脸色发白，身上冒着冷汗。看着孙儿有气无力的样子，我心疼地担心起来了。如果孙儿身体不适出现，那就麻烦了。还好，老天有眼，是晕车了。下了车，小家伙又活蹦乱跳起来，把车上难受的样子扫得一干二净。天下着雨，我和孙儿跟着熙熙攘攘的人群，上上下下，终于游完了集水蚀峡

城市的交通发展神速。原本回一次娘家得一个半小时车程，现在全程高速贯通仅需四十五分钟，实在令人欣喜。

城市的马路宽阔平整，两边高树林立，连绵的绿色永远像春天流淌的河流；中间的绿化带，更是葱郁茂盛，造型优美，别具匠心。车行其中，特别舒心流畅：车窗外呼呼的风声，温柔而且富有力量，仿佛可以吹走所有聚集在眉头的烦

忧。收音机里有舒缓的音乐，旋律亦是抚慰人心。但这条路上却不时跳出一些煞风景的事情，那就是常常可能出现一只小猫小狗被车撞死的尸体，有些甚至被碾压成了薄薄的一片。也许是流浪的猫狗，它们也经常喜欢从路上横穿而过。它们在奔跑的速度极快，但是在夜晚的时候，很容易被过往车辆的炫目车灯晃倒，然后就丧命于滚滚车轮之下，遭遇了不幸。这件事难免带着

假期，去黄山边上一个叫秀里的地方小住三日，目的是游览宏村，顺道去旁边的赛金花故里走走。在度假村房间里打开电视，地方台正在播放山水风光的宣传片，正说到徽菜中最经典、最有味道道的臭鳊鱼。

臭鳊鱼？我脑子里立马想起，邻近宁波的臭冬瓜、臭毛豆、臭苋菜梗和已经“臭名”昭著的绍兴臭豆腐。我对鸣军说，看看明天能不能去会会臭鳊鱼。

第二天中午，我们闻“臭”而至，在黟县西递街一家装饰得很有地方特色的酒楼，点了传说中的臭鳊鱼。

入座，不大的酒楼大堂弥漫着浓浓酸腐味，天南海北跑得多、在美食上见多识广的鸣军说，这就是臭鳊鱼的味道。但一餐下来的结果不落俗套：变臭了的鳊鱼肉质鲜美、醇滑爽口——“老板，再加一盘。”

而且，现在想起，那天中午点了整整一桌的风味徽菜，其他几个菜都回忆不起来了，可见臭鳊鱼的味道之难忘。

一个地方的美食，总有它因此存在的传说。找了两个服务员，说了两个版本。也是的，在徽州当地，关于臭鳊鱼的来历，时间久了，总会有越来越丰富传奇的情节，臭鳊鱼也不例外。

伟宇不仅是美食家，他的动手能力也极强。他对臭鳊鱼的认识，迅速转移到对制作的钻研上。

厨师对于这方面的请教向来都是讳莫如深的。服务员大多是些十七八岁的小女孩，也不会说出个所以然。大姐打妹马上去请来了一个经理模样的年轻人。

这是个黟县当地人，很实在。他说，腌料商店里有很多品牌，但关键不在腌料。每个厨师都有他腌制、烹饪臭鳊鱼的真功夫，他们要靠这个吃饭的，当然不愿意和盘托出。如何让鱼变臭是关键，这个要慢慢去实践的，网上所谓的诀窍很多，有些是噱头，没有多大的意义，比如用什么木桶，哪里的石头，哪里的水。室温25摄氏度左右里腌制一周，这个很要紧，什么原因也说不清楚，祖上就这样传下来的。至于佐料、做法，大家可以依自己喜欢即可，不必都循那个所谓的秘籍。

厨师长在一旁附和着：臭鳊鱼说白了就是腌制品，上品的臭鳊鱼烧成后，用筷子拨开佐料浆汤，里面的鱼肉一定白嫩、粒粒分明，在市面上买的，如果鱼本身不够新鲜，那做出来的臭鳊鱼才是真正的臭了。

我是云里雾里，伟宇应该是茅塞顿开的。返沪时计划买一些臭鳊鱼，在街上走了一圈，想想那天被厨师长说到的个别不法商家用变质鳊鱼腌制，没有辨别的经验，也就不敢下手了。

伟宇说，大家别急，容我回去后试试。回沪几周后，伟宇在微信群里留了言，周末欢迎来吃臭鳊鱼。那天晚上，打妹大姐说这臭鳊鱼就是在黟县的味道，我们因此多喝了几杯酒。

其实嘛也没有他们讲的那么讲究。伟宇的体会很具体：用什么桶的确只是一个噱头，但鱼一定要活杀现腌，这个最要紧；压鱼的小石头一定要大小适中，这样压力就会均匀；至于腌料，倒是可以不拘一格，我就在采购来的腌料里面加了些自己的想法。

大家都追问，加上了些什么？“这个嘛，是个秘方，这里不泄密了，今后大家想吃，就尽管吱一声。”伟宇是一个能够幽默的男人，他卖个关子，我们就顺水推舟，落得个常吃“现成食”。

伟宇说，我比较幸运，第一次尝试就算成品，只是还有些细节需要下次腌制和掌勺时再细究。他说得风轻云淡。其实，这个幸运，应该包含着他对美食的悟性和已经能够触类旁通的动手能力。

现在回想起来，那天晚上吃到的，比较在黟县的臭鳊鱼味道，一样的似臭非臭，只是少了些许的辣，多了上海本帮菜隐隐的甜味。其实，这个真的不重要了，重要的是，一次旅行，臭鳊鱼成了我们从此以后聚餐的家常菜。

陆续得知，伟宇的臭鳊鱼腌制烹饪技术已经被多人掌握。这是后话。

我记得那天还写过几行：那些陈年的故事腌进一条鱼里游走在徽州历史卷帙承受侵蚀和夸张因此唯美传奇在于与众不同的……

臭鳊鱼

金玉明



养育

在腾龙洞