

总有些事情不能“代”

□莫小米

常有这种情况,你急需赶到某个地方,而你的车被堵得进退两难。这时你一个电话召唤,仿佛两个神兵从天而降,一个坐进你的车里,耐心等待;另一位让你跨上他的摩托车后座,三拐两拐,突出重围。这属于“代堵公司”的业务。

半写半摘引地完成了论文,能不能通过,心里没底。不急,有人帮你代检查,保证你的论文与期刊数据库的重合率小于50%,让你高枕无忧,不至于在前进路上的某一天被指为学术不端。这属于“代检公司”的业务。

这是一个代经济的时代,代驾、代养猫、代遛狗、代相亲、代扫墓、代叫醒、代开家长会,甚至代孕、代考、代骂人、代做作业,只有想不到,没有做不到。与时俱进,比如垃圾分类施行以来,就有了代倒垃圾。

代长胖是咋回事?你想去某

家新开的店里尝鲜,或者某家店装修很特别,你想发朋友圈却没有时间去,或者怕影响减肥大计,就可以请人“代吃”“代喝”。

某位开展“代喝奶茶”业务的小伙子,这天已喝掉了五杯珍珠奶茶,应客户要求,他边喝边拍照,还要写上几十字的美文,发给客户。如果此时有新的业务来,他还会继续喝。

的确已经有长胖的苗头,他不甚在意。

“代吃”“代喝”收入并不高,从业者通常十分年轻,既有充足的时间,又有娱乐至上的好奇心。

收入高的替代业务也有,但需要悉心经营。一位有生意头脑的80后女生,提供的服务有“6折代订全国如家”“肯德基吮指原味鸡代订享受折扣”……

她的买家来自全国各地,通过她的代订服务,订到了6至8

折的如家快捷酒店,买家得了优惠价,她收获了代订服务费,大家开心。

之所以能够拿到低价,是因为她有大量的会员卡、礼品卡。而大量的订房又让她卡里的积分越来越多,所以能持续这桩生意。

靠本事赚钱是最牛的。白领们常要做PPT,用于年底述职、升职答辩、客户提案等。做PPT让很多人头疼,有个年轻人就看中了这块宝地。他做的PPT不仅精美,而且逻辑线清晰,收费还不高,服务良好。

有人省了事,有人赚了钱,各得其所,“代经济”的无限分工是服务业的升级和细化,未尝不可。但总有些事情不能替代,比如,爱和责任的80后女生,提供的服务有“6折代订全国如家”“肯德基吮指原味鸡代订享受折扣”……



踏春（青铜雕塑） □何健君

钻石与老鼠（外二则）

□邓笛 编译

一个人不小心掉落了一颗昂贵的钻石,一只老鼠不知从哪里蹿了过来,吞下钻石,逃之夭夭。钻石的主人非常着急,找到一名捕鼠人签了约,想把钻石取回来。

这不是一件容易的事情,因为这一带鼠满为患,当捕鼠人赶来时,看到了上千只老鼠挤在一起。不过,他发现有一只老鼠离群索居,独自坐在离鼠群较远的一个地方。

捕鼠人杀死了这只老鼠。令钻石主人惊讶的是,这正是那只吞下钻石的老鼠!钻石主人惊讶地问捕鼠人:“你怎么能一眼识出是这只老鼠?”

捕鼠人回答说:“这其实很简单,当白痴变富了,就不会再会和从前的伙伴们混在一起了!”

鹰和箭

鹰在空中翱翔,突然一支箭飞了过来,正中它的前胸。它从天空摔了下来。伤口处,鲜血汩汩地流了出来。然而,让它意外的是,这支穿透它胸膛的箭,竟然是用它的羽毛制成的。敌人毁灭我们的武器经常是由我们自己提供的。

独处和爱不矛盾

没有独处,爱就不会在你身边停留太久,因为爱也需要休息,这样才能穿越天堂,以其他形式展现自己。

没有独处,任何动植物都无法生存,任何土壤都无法保持肥沃,任何孩子都无法学会生活,任何艺术家都无法进行创作。

独处不是没有爱,而是爱的补充。

独处不是没有伴,而是与自己的灵魂自由对话,帮助我们决定如何面对生活。

因此,有福气的人,是那些不怕独处的人,不怕与自己相伴的人,不总是拼命地找事情去忙、去乐、去争论是非曲直的人。

如果你从不独处,你就不能了解自己。

如果你不了解自己,你就会开始感到空虚。

善于独处的人,不再会有空虚的感觉。他们的灵魂里有一个广阔的世界,等待着他们去探索、去发现、去认识。

爱和独处并不矛盾,如果有一天你能让两者在你的生活里和平共处,你就一定能够发现世界到处都充满着生命的奇迹。

点滴录

□毛丹青

珍惜短暂记忆

回想1995年在神戸遭遇大地震时的情景,有一个场面至今不忘记。高速公路倒塌,民宅一片火海,空气中充满了令人窒息的味道。当时,我跟妻子为了避难,开车走六甲山的盘山公路,绕道前往京都。在神戸市内沿路,见到很多倒塌的房屋以及被白布掩盖的尸体。其中印象最深的是站在旁边的一名少年,他一言不发,表情呆滞,目光犹如一把利剑,仰望长空。

一个人也许就是这样,总会在意想不到的情况下,经历一些“非日常”事件,包括地震与海啸,还有像去年肆虐的疫情。不过,凡事都是有终结的,犹如一个人活在这乱象的世界上,最终也是为了消失一样。对此,哪怕只是一个短暂的记忆,也应该珍惜,因为记忆会拉长我们的生命线。专此,自警自励!

不愿说风烛残年

凡到过日本旅游的人,很容易看到老年人勤奋劳动的场面,比如,开出租车的司机、打扫酒店房间的清洁工、高速公路收费站的检测人员、甚至包括保险公司和银行门口的门卫都是老年人。东京的马路边或者街心公园几乎看不到有老人早锻炼,更别说什么遛鸟儿啦、另嗓子唱戏啦。

另外,日本老人不喜欢说“风烛残年”,给人摇摇欲坠的印象是老人最不喜欢的形象。老人外出坚持工作的一个很大的理由就是为了表明自己的健康和自立,从而不让家人担心。



右为梁惠贞老人

我问:“那太厉害了。平时都是谁照顾您啊?”

老人的儿子回答说:“白天我在那里照顾她。晚上我女儿下班后过来陪伴她过夜。我妈妈现在退休金有3300多元,每月还有高龄津贴500元,她感觉很满足。”

我看停留的时间差不多了,就起身跟老人握手告别,说:“老人家,我们先定一个10年的小目标,下一个人口普查年见!”

“哈哈!”老人笑着说,“好啊,好啊,谢谢关心,也祝你健康长寿!”

这次在中山市拜访的两位百岁老人,都很健康爽朗,与她们握手时,均能感受到温度。她们的家庭和睦,儿女孝顺,家风很好,这也许是她们长寿的秘诀之一吧。

1860年天津开埠之后,粤商相对活跃,粤菜则顺势进入津门

民国天津的粤菜馆

□周松芳

壹 光绪年间天津的广帮商号达200家

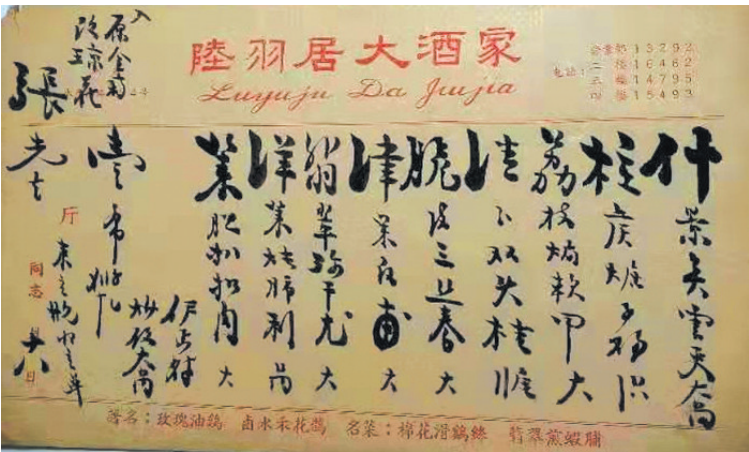
早期开埠的各通商口岸,买办人才基本仰赖粤人,粤商也相对活跃,粤菜则顺势进入;上海、南京如此,天津亦然。

天津于咸丰十年(1860年)开埠,其实早在天津开埠之前,广东人迟至清康熙年间已进入天津从事商业活动。自1927年至1957年担任广东会馆董事长30年、深谙天津粤商历史的杨仲绅说:

康熙年间,封建势力已经巩固下来,为进一步搜求南方新奇产品,避免陆路运输的困难,乃极力提倡海运(当时海盗已渐敛迹),以天津为聚点,并以减低捐税相号召。广东人本富冒险勇敢精神,遂首先响应起来。集结广州、潮州及福建货商,称为“粤闽潮帮”,用大海船三艘,组成商船队,每船载重约二百吨,商船的前后装有土炮、并携带弓箭刀矛等武器,以御海寇。船头油红色,绘有大眼鸡为记号,当时称为“大眼鸡船”,又称“红头船”。在春初季风北吹时,浩浩荡荡,沿福建、浙江、江苏、山东转渤海大沽口,入海河抵天津,停泊在针市街后的三叉河一带……针市街一带,是天津当时的贸易中心,原无定名,广货北来,以手工业品如缝衣针等需求量最大,因名“针市街”,亦即后来广帮的发祥地。

随着闽粤两省商人来津贸易者日众,两省商人集资在针市街共建了“闽粤会馆”。随后,针市街还出现了为粤商服务的“岭南栈”“潮帮公所”以及慈善机构“广仁堂”。

粤商商人北上贸易,也是从经济上拱卫朝廷的需要。为此,朝廷专门批准了天津地方政府施行的一系列对闽粤商人的优惠宽



老字号粤菜馆的菜单 李伟钦 供图

贰 北安利在京津粤菜馆中是龙头老大

天津开埠之后,粤人则多聚居于租界内紫竹林一带。据《津门杂记》一书记述:“自通商后,紫竹林则添设轮船客棧十余家,粤人开者居多。房舍宽大整洁,两餐俱备,字号则有大昌、同昌、中和、永和、春元、佛照楼等。每有轮船到埠,各棧友纷纷登舟接客,照应行李,引领到棧,并包揽雇马车、写票及货物报税等事。”

早期的粤菜馆,可能是客棧餐馆合一,但像“佛照楼”之名,似乎又是纯粹餐馆名。1907年4月,天津广隆泰中西饭店在《大公报》发布的广告就称:“新添英法大菜,特由上海聘来广东头等精艺番厨,菜式与别不同。”

1917年11月11日天津《益世报》“北安利”的广告称在法租界“开设百年”,这乃是如假包换的著名粤菜馆了——此后数十年间,北利安都是赫赫有名的。

1934年,《北平晚报》特派记者到访天津,发回的系列报道,其中一文专门谈及,其副标题即为“江南饭馆不如北平北安利广东菜有特殊风味”,分明高看广东菜一眼,而广东菜以北安利为代表,并说“为北平之广东馆所不及”。

1935年11月3日《大公报》(天津版)则报道了北安利的扩张情况:“本市法租界四号路明华银行自停业后,其贴邻北安利粤菜馆,乃伸张其范围,而辟该行之一部,为该菜馆之雅座。”

北利安的扩张,也表明粤菜的受欢迎,所以旋见另一著名粤菜馆大三元于1936年5月31日在《大公报》(天津版)刊出开业预告及开业公告:

本市广东菜馆,近年以北安利最为著名,营业亦最发展。其次如宴宾楼等,则皆规模狭小,均不能及。最近有粤中名厨,于法租界国泰戏院旁,原鼎和居旧址,

税政策,而且每当闽粤商船抵津时,知县官服率属,鸣鞭炮、奏鼓乐,到海河沿岸举行隆重的欢迎仪式,这都是其他商人所没有的。

特别是太平天国起义期间,陆路运输受阻,海运盛极一时,至咸丰年间,广帮在津人数已达5000余人,但真正商民大盛,还得到开埠以后。到光绪年间,聚集于天津的广帮的大小商号达200家,人数达一万以上。而政商往往一体。天津的粤商之兴还伴有粤官之兴,特别是自1872年起中国先后选派四批共计120人的留美幼童学,其中84名广东籍幼童归国后,大部分聚集在北洋重心、又为京都门户的天津。他们又互相援引粤人之擅外语、通洋务者,以为佐助,成为清末民初的“洋务官僚”体系的最重要部分。特别是唐绍仪作为袁世凯的亲信,曾任奉天巡抚、津海关道,辛亥革命时为南北议和使,占地颇大的天津广东会馆即由其与梁炎卿等人于1903年倡议,1907年落成,可以想见其政商关系。

再如顺德人梁敦彦,为张之洞所器重,曾任直隶藩台;新安人(今属深圳)周寿臣,曾任天津招商局总办;顺德人曹家祥,受袁世凯赏识,曾任天津巡警道兼局长,为“北洋警政”创始人;香山人蔡述堂,袁世凯心腹,历任洋务总办、津海关道、北洋大学创办人。

此外,随着天津开埠,买办亲属粤人,以及开平矿务局和天津至唐山、唐山至山海关铁路建设所需要的技工技师大部分来自广州、香港两地,更是为天津广帮商业锦上添花了,经营行业可谓应有尽有,臻于极盛。



叁 粤菜向外发展靠宵夜和西餐先行

晚清民国粤菜馆向京沪等地拓展,往往西餐先行,其实天津也是这样。

1935年2月24日《大公报》(天津版)一篇由王受生写的《天津食谱:关于天津吃的种种》(五十三)的文章,就说到天津的西餐馆,如“中原酒楼”“紫竹林”“北安利”“新旅社西餐部”“宴宾楼”“冷香室”“奇香食堂”等,都是中西餐俱备,或以西餐为副业以中餐为主业的。并说除“紫竹林”“新旅社”“冷香室”外,全是粤菜馆。而“紫竹林”等不过效法“广东派”而已,“因为各地‘广东派’饭馆都是中西兼备”。

当时的报纸,也报道了这些粤菜馆的部分出品。《大公报》(天津版)刊出王受生写的一文,先介绍说,法租界绿牌电车站的“宴宾楼”脱不了小规模,消夜馆气息,以卖点心为主,正式宴会、或多人进餐,很少光顾他家的。至于以廉价作为号召的“奇香食堂”,更是等而下之,完全为消夜馆。但具体说起粤菜馆或“广东派”的菜肴,评价则很高:

风味自然特殊,而且种类极繁,各式各样,无论荤素菜肴,谈到量的问题,远非其他各派所可比拟。至于所制的菜肴风味,却也清醇浓厚,兼而有之。广东各地各有特长,所谓“广东派”,仅是师法广州,因为广州在广东是省会,一切菜肴,较比各地讲究,且能采取各地的特长复加以研究,并且还能蹈袭西餐制法。各地所称广东馆,不啻就是广州馆呢。

之后,王受生再刊出文章称,“在上海的广东馆,不但卖广东菜还卖简单的西餐,中西合璧的饭馆,也是先由上海广东馆创

肆 万寿厅:抗战胜利后著名的粤菜馆

抗战军兴,天津沦陷,但天津这些粤菜馆可能还在,虽然文献记录减少了,但当时的报刊也有一些相关的报道。1940年12月18日的《妇女新都会》刊文说:“‘海胜楼’是广东的菜馆,他们不仅卖五加皮酒,而且广东仅有的米酒,他们也有充分的预备,又烧和烤肉都很不错,这和天津的北安利、北京的万小酒家,有什么异样呢。”这里说的意思是海胜楼的出品,与名粤菜馆北安利等有得一比。

在这个时期,一些新的粤菜馆也诞生了。1942年6月20日《新天津画报》,就对法租界的玉波楼粤菜馆以及大陆粤菜馆有如下报道:“(玉波楼)其中美饌,首推酱油鸡,肥嫩清腴,为夏令下酒之佳品,厨司李姓,曾在北安利工作,此品为其拿手杰作云。”“(大陆粤菜馆)端午节食品,广东粽子颇佳,各式具

行,因此,我们再细一考查天津的广东馆,也无一不卖西菜,这可证明完全是上海式的广东馆,当然不能保持完全的广东风味了。”这么说是有一定的道理的。

1937年中,《铁报》有一篇文章说因为北京经济不景气,好一点的广东馆子都迁到了天津,所以天津的粤菜馆比北京多而且好,好的原因还有另一个,就是天津近海,但海鲜却做得不好,这就让擅长海鲜的粤菜馆占了大便宜,并历数道:“北安利的菜,久为人欢迎,他那里是广帮手艺。还有许多消夜馆,使人称道,能够长期支持着的,也都为粤人所经营。万松记是其中老大哥,吃饭讲中西合璧,又烧肉炒饭,和牛尾汤、通心粉并进,是他开了天津饭馆的新纪元,这是三十年前的事。”

最后说到粤菜馆的异味,颇有点续貂之感:“天津的吃既以广州风味为上,因此而所有粤菜里特别的吃,近年都在天津上市。这个脍那个脍之类,都成盛饌。蛇羹龙虎斗,虽不能常常见,却以蟒肉为主菜,现在已风行一时,为爱尝异味者竞嗜。”

不过,这里道出了两个重要的事实,一是粤菜向外发展,靠宵夜和西餐(番菜)先行,上海尤为典型;二是万松记可能是粤菜馆在天津单设开业的真正的老大哥。

据目前所见文献,晚清以降,迄抗战之前,天津的粤菜馆,大约就广怡安、广兴昌、岭南楼、余香楼、津华馆、广太隆、广隆泰、北安利、大三元、亦乐园、宴宾楼、小乐园、奇香、万松记、冠生园生、南园、金菊园十七家,另外还有“广昌隆、广兴隆、广隆”等三家烧腊店。

抗战胜利后著名的粤菜馆,目前只搜得万寿厅一家,其在《大公报》(天津版)的头版,对家家粤菜馆有经年累月的报道,撮取几则聊为代表:

万寿厅:粤菜之权威! 第一流大餐厅! ——由广东名厨烹调各种菜式并备精美西点,特制牛扒,优良饮品。(1945年12月2日)

万寿厅:独霸津市,正宗粤菜。著名点心:酥皮、蛋挞、咖喱鸡角。(1946年3月17日) 粤菜专家万寿厅纪念开幕二周年,酬谢主顾大减价。粤菜边炉,广州风味。地址:绿牌电车站。(1947年10月6日)

而数量如此之少,或许是因为紧接着的内战,让人无暇记录吧。



民国年间的天津街市 李伟钦 供图