

兜中有银子，世间多佳酿，人生苦短，得享片刻衷心喜好，胡不为之？

无为的茶

□王晖

常听人言：“烟酒不分家。”有好事者在“酒”后补增一个“茶”。

对于烟，我完全无福享受；对于酒，仅限于偶或沾唇；至于茶，却堪称“不可一日无此君”。喝了几十年茶，白天换泡数盏，洵为常事；若当日工作过劳，临睡前，还特地泡上一杯淡淡的绿茶，浅饮几口，适足消疲助眠。

为了四季都能喝上“新茶”，家里置备了专用以装茶的冰箱，每年春天，我将可保全年饮用的茶叶购齐，储存于此。亲朋知我喜欢茶，一有佳茗也常分赠。印人方有新作了一方青田石闲章，印文取自易安词：“一瓯春。”并镌边款明言：“春者，茶也。句见漱玉词。晖兄嗜苦茗，癸卯仲春镌赠。方有新刊石。”——更坐实了我茶客的身份。

惭愧地说，我的嗜茶，更多的并非闲情逸致，倒是颇为实用。知堂说：“中国人上茶馆去，左一碗右一碗的喝了半天，好像是刚从沙漠里回来的样子，颇合于我的喝茶的意思。”是的，这也颇合于我的喝茶的意思。解渴之余，也可提神，日常工作时常夙夜交加，身心疲惫之时，喝几口茶，端的凝神益思。

宋朝朱熹言“茶本苦物，吃过却甘”，朴实地道出了喝茶的滋味。如何沏泡出一道好茶？以我的心得来看，两个元素不可或缺，即：佳茗与好水。

关于泡茶之水，古人强调甚多，什么“用山水上，江水中，并水下”，什么“泉从石出情宜冽”，什么“煮者须甘泉，次梅水。梅雨如膏，万物赖以滋养，其味独甘”……言之谆谆，言之凿凿，听之可爱，却难称可信，更不易实行。身处今日城市之中，选择还算容易，容易获取而又质地优良者，大约就是瓶装矿泉水吧。当然，这还得拜托制水厂家心存良知，不对瓶体标签上标注的水源、生产日期等作假。

佳茗，无疑是成就一道好茶的关键。朋友中，有专喝几种茶乃至仅喝一种茶的。但我喝茶，却绿茶、红茶、乌龙茶诸茶俱饮，以绿茶为主，且以皖茶居多。六安瓜片清香高爽，滋味鲜醇回甘，有金石气，是我偏嗜的一味

绿茶。秋冬日晚间，闭门读书，冲泡一杯祁门红茶，汤色红亮，香味隽永，最是助人幽思。

有些偶获的茶叶，也会让我产生特别的感受。那年去广东新会，得赠一罐小青柑普洱茶，回家泡饮，茶香汤甜，醇和柔滑。一罐饮尽，尚有余兴，便依据罐上地址邮购，孰料收到冲泡后，与之前的味道大相径庭，遂明白喝一杯赏心茗茶，有缘可偶遇，却实在强求不得。

今年清明采茶时节，去了一趟安徽古邑无为，当地出产的白茶，一边欣赏窗外山岗上的簇簇茶树和盛开的映山红花，沐浴着轻柔和煦的春风，真有一种飘然出世之感……

茶，时有游客在茶树与映山红之间观赏、留影，脸上漾满喜悦。

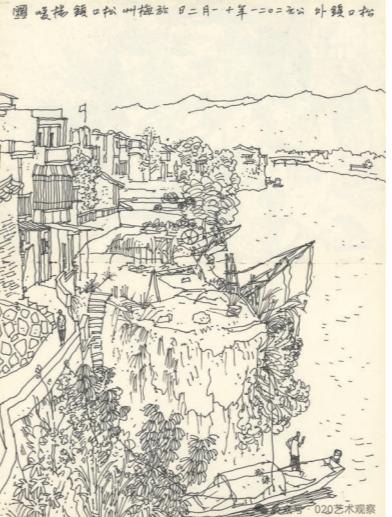
坐在筑于半山腰的茶舍内，女主人给我们端来用新煮山泉冲泡的明前白茶，清香扑鼻。一边品啜甘中带苦、苦尽回甘的白茶，一边欣赏窗外山岗上的簇簇茶树和盛开的映山红花，沐浴着轻柔和煦的春风，真有一种飘然出世之感……

辞别无为，受赠一匣白茶。返城后，每日早起，烧矿泉水，泡白茶，遂成要务。

当年北大藏龙卧虎，知堂曾以一管柔毫，记述了诸多旧雨新知趣事。其言中国现代数学开山鼻祖冯汉叔嗜酒，从早到晚都是醉醺醺的，蹊跷的是，“若是一脚踏上了讲台，即使他还是那么醉醺醺的，对于数学上的任何问题都能讲得清做得出，学生无不觉得奇怪。”闻听东北大学待遇好，冯汉叔舍弃北大教席，赴冰天雪地“支教”。从东北归来后，旧日同事问其是否预备回北大任教，你猜冯汉叔如何答问？“他正正经经的回答道：我准备喝酒。”兜中有银子，世间多佳酿，胡不为之？

人生苦短，得享片刻衷心喜好，胡不为之？

近日清晨，遇到友朋电话谈事，问我在做什么，我总说：“预备喝茶。”有好奇心重者，打破砂锅问到底地探究：“预备喝什么茶？”我便极写实地回答：“预备喝无为白茶。”



松口镇外(速写) □杨峻

新诗台

雪地

□黑小白

大寒之后，我格外怀念雪。以至于把屋頂上清凉的夜色当作雪。这样的错觉让我恍惚。那些过去的日子多么像一场雪。飘过，落下，又无影无踪。

我常常停留在过去的时光里。让一场大雪惊起。那纷纷洒落的雪粒，像我这么多年的悲喜，陌生而清晰。更多的时候，我在一个人的雪地里，看见尘世间的众人各奔东西。

我把那张被修改得密密麻麻的蓝色图纸，轻轻折叠放进行李箱

最后一课

□谢新源

市。然而，我们却是谁也无心顾及这令人惬意的一切，包括宾馆院子里盈耳的鸟鸣。

春未夏初的夜色纯净并飘逸着唯这个季节才有的花草馨香。我们临时住着的院子，前几天天到这个时候响哨灯灭，而这两天夜已深而灯火依然通明，每个人都在挑灯夜战。

我是第二天上午吃饭前，在那张淡蓝色图纸上画下最后一道线条，标上最后一组数字。大功告成，终于伸手伸腰舒出一口长气。我拿过图纸正要出门，教员迎面而入，接过图纸仔细审视。我看到他的浓眉渐渐拧紧，脸色亦随之而凝重：是要交卷的图吗？我心中一颤，胆怯地看了他一眼，慌忙点头。“还没到交图时

间，抓紧检查；要心细。”说完，他走出房间。

我刚松弛下来的神经再次绷紧，俯身面对交卷前已检查过的图纸，对照表格数据，下棋复盘般再次核对时间节点、人员装备重量体积、图上标注、图例说明……我的脊背开始发热，额头渗出细密的汗珠。接连查到的错误竟有四五处之多！

楼道里响起开中午饭的哨音，接着传出关门声和杂乱的脚步声。我看着这张已被涂改成草图一样的图纸，估算了一下再绘一张的时间，突然就不想去吃饭了。我从抽屉里抽出另一张崭新的淡蓝色备用图纸，轻轻铺开在桌面。

肚子咕咕叫，饥饿感频频袭

来。然而，我却并不为其所动。

太阳缓缓贴近蓝色海面，西方天际横亘着一道由红黄渐变成暗蓝色的云彩，像一把刷子刷过留下的痕迹。我终于赶在最后一刻交上新绘的图纸。

“咱可不是为了毕业而考试，而是为了学习而考试。”教员接过我递上的图纸，用温和的口吻说，“今后，无论做任何事情可能不能再那么粗心大意、盲目自信了。”

我的脸陡地变红发热。这最后的一课，就像刚才横于海面上空那道暗蓝色的云，在我记忆里刷下浓墨的一笔。

回到房间，我把那张被修改得密密麻麻的蓝色图纸，轻轻折叠放进行李箱。

玉，不知怎么回事。黄永玉介绍：“这位是黄雷，那位是王世襄。”黄雷跪在王世襄跟前：“阿爷阿爷，我失礼至极！罪该万死！我有眼不识泰山！请原谅！啊呵呵！今天我算荣幸见到大驾，做梦也想不到！”

黄永玉讲的这两个故事，我曾在不同场合复述，朋友们听了哈哈大笑：“真的吗？”同样反应的是黄永玉的老友汪曾祺。汪曾祺给《学人谈吃》一书作序：“学人中真正精于烹调的，据我所知，当推北京王世襄。”王世襄以此为一乐。据说有时朋友请他上家里做几个菜，主料、配料、酱油、黄酒……都是自己带去。听黄永玉说，有一次有几个朋友在一家会餐，规定每人备料去表演一个菜。王世襄来了，提了一捆葱。他做了一个菜：葱烧肉。结果把所有的菜全压下去了。此事不知是否可靠。如不可靠，当由黄永玉负责！”在黄永玉的故事里，绘声绘色重现王世襄表演厨艺，好像在看李安的电影《饮食男女》开头郎雄的表演。王世襄的那一大盘油焖葱上席之后，大家都不说话了，专注地读着诗，一字一字地品尝它的滋味。

王世襄说：“没什么诀窍。挑好葱，注意火候，一点肉桂，几颗生花椒，胡椒，红糖。不要动不动就讲冰糖，这油葱烧一下冰糖就俗了。最后滴几滴不着痕迹的山西醋。特别要看准火候，千万不能弄焦。汤不是汤，是汁！是托着油葱的慈祥的手。”

2005年8月15日，我在王世襄家当面求证此事，没想到引来王世襄另一番莫名其妙：“吃的东西变质了。以前的葱，除去外边两层皮，里边是鲜嫩的，现在的葱剥到里边，还是硬的，炸也炸不熟，吃到嘴里不化，有渣滓，根本不是味道。比如你做一个菜：葱烧海参，一定要好葱。以前我有一个很出名的菜：葱油，但是用现在的葱做不出来。”

在味道的世界里，“时间”往往可以改变口感与诗意。

在味道的世界里，“时间”往往可以改变
口感与诗意

黄永玉眼中的王世襄

□李怀宇

黄永玉说：“王世襄是一本又厚又老的大书，还没翻完你就老了。”他们两人第一次碰面，是黄永玉到芳嘉园拜访张光宇的时候。

那天，黄永玉带了家乡野山茶，准备泡出一杯绿。这时候西屋走廊进来一个大个子，土头土脑不说，把手里的捏着的一本蓝色封面线装书交给张光宇：“刚弄好的，你看看！”张光宇暗暗封面，顺手放在桌上：“好，下午我找时间看。谢谢！”书就这样放在桌上，就在黄永玉眼前。黄永玉顺手取过来看，《髹饰录》，还没看清，那人从黄永玉手上一把抽了过去，从容地放回桌上昂然而去。那意思照凤凰人揣摩：“你狗日的不配看我的书！”黄永玉心想：趁他回走转身的时候，顺手拿一样便东西照他后脑来一下是讲得过去的。

过了相当长一段时间，黄永玉再去拜访张光宇。屋里已坐了一些人，还有那位上次失礼的人也在，看见黄永玉，马上起身转走走廊去了。黄永玉心想：我们以前认识吗？结过怨吗？那人转回来了，手里捏着一本和那天同样的书：“失礼之至！对不住！我王世襄，你黄永玉！请欣赏《髹饰录》，请欣赏。”

后来，黄永玉在香港住，香港大学请王世襄讲明式家具。黄永玉请王世襄来家吃晚饭，没想到黄雷也不请自来。王世襄那天的打扮非常土：扎裤脚，老棉鞋，上身是刺绣一串布扣的唐装。黄永玉故意不介绍，黄雷东聊西聊：“港大最近有个关于明式家具的演讲，是请内地的王世襄来主讲，你知道不知道？你和他熟不熟？我还真想去看，我在英国听过一个牛津教授说：‘I have never seen the real Ming style furniture! (我从来没见过真正的明式家具!)’”王世襄笑眯眯地用英语回答：“I’m here this time, is to talk about my collection: Ming style furniture. (我这回来，就是谈我家藏的明式家具。)”黄雷左手掌指着王世襄，回头看着黄永

来。然而，我却并不为其所动。太阳缓缓贴近蓝色海面，西方天际横亘着一道由红黄渐变成暗蓝色的云彩，像一把刷子刷过留下的痕迹。我终于赶在最后一刻交上新绘的图纸。

“咱可不是为了毕业而考试，而是为了学习而考试。”教员接过我递上的图纸，用温和的口吻说，“今后，无论做任何事情可能不能再那么粗心大意、盲目自信了。”

我的脸陡地变红发热。这最后的一课，就像刚才横于海面上空那道暗蓝色的云，在我记忆里刷下浓墨的一笔。

回到房间，我把那张被修改得密密麻麻的蓝色图纸，轻轻折叠放进行李箱。

财经·视野 A10

8月1日起，现金买黄金、钻石超过10万元需上报

羊城晚报记者 戴曼曼

近日，中国人民银行发布《贵金属和宝石从业机构反洗钱和反恐怖融资管理办法》（以下简称《办法》），自2025年8月1日起施行。《办法》明确，从业机构开展人民币10万元以上（含10万元）或者等值外币现金交易的，应当根据本办法规定履行反洗钱义务。

客户单笔或者日累计金额人民币10万元以上（含10万元）或者等值外币现金交易的，从业机构应当按照规定在交易发生之日起5个工作日内向中国反洗钱监测分析中心提交大额交易报告。

《办法》所称从业机构是指在中华人民共和国境内依法从事贵金属和宝石现货交易的交易商。《办法》所称的贵金属，是指黄金、白银、铂金等及其铸币、标准条锭、制品，中间产品和精炼后的原材料等。宝石是指钻石、玉石等天然宝石的各类原材料及首饰、制品实物形态。

根据规定，从业机构应当根据客户洗钱风险状况在交易开始前或者交易结束前完成客户尽职调查。有下列情形之一的，从业机构应当勤勉尽责，遵循“了解你的客户”原则，根据客户特征和交易活动的性质、洗钱风险状况，开展客户尽职调查：客户单笔或者日累计金额人民币10万元以上（含10万元）或者等值外币现金交易；有合理理由怀疑客户及其交易涉嫌洗钱活动；对先前获得的客户身份资料的真实性、有效性、完整性存在疑问。

贵金属交易存在交易金额大、现金交易比例高等特点，国际社会普遍将其视为洗钱和恐怖融资高风险领域。央行表示，制定《办法》旨在进一步完善我国反洗钱制度，建立健全贵金属和宝石行业反洗钱监管体系，预防洗钱和恐怖融资活动，遏制洗钱及相关犯罪。

《办法》要求，从业机构及其工作人员不得从事洗钱活动或者为洗钱活动提供便利。对依法履行反洗钱职责或者义务获得的客户身份资料和交易信息、反洗钱调查信息等反洗钱信息，应当予以保密；非依法规定，不得向任何单位和个人提供。

操作层面，《办法》构建全流程管理体系，要求从业机构建立反洗钱内控制度，指定专人牵头、明确岗位职责，依风险与规模配备人员，确保其具备专业能力与操守；定期开展洗钱风险评估，周期最长3年，遇重大变化或推出新产品等及时评估并降险；同时，根据客户尽职调查信息开展风险分类管理，持续关注长期客户风险、交易及身份信息变化，更新补充资料，确保业务交易符合客户认知。

此外，《办法》要求客户单笔或者日累计金额人民币10万元以上（含10万元）或者等值外币现金交易的，从业机构应当在大额现金交易发生后5个工作日内提交报告，发现任何可疑交易无论金额大小均需及时上报，客户身份资料和交易记录需保存至少10年。特别预防措施针对恐怖组织名单、联合国制裁对象等三类主体，一旦发现需立即停止服务并限制资金转移。办法还明确集团型机构需统筹反洗钱工作，境外分支机构在驻在国法律允许范围内执行本规定。

《办法》要求的辖区内贵金属和宝石自律机制包括：上海黄金交易所、中国黄金协会、中国珠宝玉石首饰行业协会、上海钻石交易所等会员单位或成员单位。

法律责任方面，对监管人员、自律组织工作人员及从业机构的违规行为设置了追责机制，情节严重者将移交司法机关。

广州个体工商户注册登记及许可数智化改革试点启动首日



7月1日，天河区政务中心市场监管服务窗口

高质量发展新动能



B 广东持续落实“高效办成一件事”

营商环境，落实“高效办成一件事”，促进政务服务标准化、规范化、便利化。今年第一季度，广东各类型经营主体数量再攀新高，总量达1929.31万户。

大力推进企业信用修复，是广东改革创新的又一举措。2025年1—5月，全省市场监管系统累计为560.4万户经营主体修复信用，通过信用修复助力企业融资1.67亿元，释放注册资本30.88亿元。

近年来，广州市市场监管局创新推行重点行业“信用+白名单”管理，打造“无事不扰、有呼必应”服务机制。截至2025年5月底，已认定10988户信用优良“白名单”企业，覆盖智能与新能源汽车等21个产业。

A 大幅提升办事效率

自今年5月《广州市政务服务条例》实施以来，天河区市场监管局勇当探路先锋，推出“一窗办理、全区通办、智能审批”等15项创新服务模式。

7月1日，该局打破传统属地办理限制，将原委托21个基层市场监管所办理的个体工商户注册登记、食品经营许可等高频审批事项纳入“一个总办证中心+3个便民服务点”集中办理和全区通办体系。市民可在天河区内任一服务点提交申请，统一标准、快速审批。

当天，在天河区政务中心市场监管服务窗口，记者遇到了正在办理业务的庄先生。他计划在棠东附近开一家餐馆，开店之前首先要“办照”。“以前要先预约，过几天再来一次。通常要几天，最快也要一天。现在准备好了材料，只来一次就可以办好。”从现场提交材料到拿到执照，大约只花费了20分钟，庄先生激动地说：“太快了，非常高效！”

工作人员介绍，庄先生要办理的是个体工商户营业执照，从具体申报材料来看，不需要进行现场检查，属于“即办件”。仅7月1日当天，该服务点已办理类似业务几十件，大大提升了

办事效率。据天河区市场监管部门介绍，创新服务模式后，该区市场监管服务全面实现“六统一”标准化服务：统一办事指南、专业人员、办理流程、材料清单、审核标准、办结时限。审批时限压缩94%以上，即办率达86%以上。

值得关注的是，现场还设有“办不成事”反映窗口，标配导办专员，全面提高办办率。谢依倩是一位有着近10年工龄的窗口老员工，由于经验丰富被分配到该窗口，专为市民“办成事”。“尽量帮助市民解决办理疑难问题，减少他们跑来的次数。”谢依倩说，平常遇到最多的是“漏签名字”、经营范围勾选不准确等情况，她都会进行耐心指导。

记者还留意到，此次天河区市场监管部门推出的改革还有一大亮点，即推出了“开办餐饮店一件事”服务。以往开餐饮店要先办理营业执照，几天后，才能办理食品经营许可证，整个办理流程花费较长时间。现在，可以把个体营业执照和食品经营许可证2个事项同时申请、同时审批、同时发证，大大节约了办证时间。

作为全国第一大省，广东持续优化