

一个人的教养全在细节里



前两天来到一家咖啡厅,注意到了两个现象。

有一个中年女性,着装朴素,静静地坐在咖啡厅的角落处喝咖啡。临走之前,她将桌上的杯子、盘子、所有垃圾都归拢,方便服务员收拾和他人就坐后才离开。咖啡店是没有要求顾客自己收拾的。

另外一位女性,着装时尚,行为干练,很有一副知识女性的范儿。只见她在桌上垫了一张白纸,然后把电脑搁在桌面上。一会儿,她接了个电话,对周边静谧的气氛毫无顾忌,大声讲话足足二十分钟。电话结束后,没几分钟她就离开了咖啡厅,但她的座位上却是杯盘狼藉。

虽说无可厚非,但前后两者的行为对比起来,实在难以不让人唏嘘。

最有教养的言行,就是不让人难堪。

一位老师谈及自己的一次经历。

有一次在大学厕所里正撒尿,一个仪表堂堂的青年,二十四五岁的样子,是个研究生,非常帅的小伙,立刻跑过来站在我后面大声说:“你是不是陈老师?我是从隔壁学校来的,你在我们学校讲过课,我要跟你照个相。”

“我当时非常尴尬,因为我正在撒尿。”

然而出了厕所,那个青年早已准备好了照相机,把陈老师像人质一样一把夹住,不由分说就拍照。

身边太多这样的人了,先人为主,毫不顾忌当事人的感受。与人相处,最基本的礼仪

就是要谈吐举止间不让人感到难堪。

有一次,去拜访一位老教授,他的为人不禁让人大为钦佩。

当时,一群朋友按指引来到老教授的家,走到院子一排房子的第一间,轻轻地敲了几下门,门开了。

开门的是一位戴着眼镜、中等身材、长圆脸、留着一字胡、身穿背心的老人。他们推断这位老人可能就是老教授,便说明了来意。可那位老人一听要找老教授,就赶紧说:“他住在后面。”

于是,我们就往后面走,再敲门,出来的人回答说老教授就住在前面这排房子的第一间。他们只得转回身再敲那个门,来开门的还是刚才那位老人,说他自己就是那位要找的老教授,不同的是,他穿上了整齐的上衣。

老教授的这一行为,虽说卖了个关子,让来访的客人多走了几步路。但这一切,正是一个大家才有的风度:尊重他人的感受,不让人难堪,其实就是尊重自己。

一个人的教养,全在细节处。古人说:泰山不拒细壤,故能成其高;江海不择细流,故能就其深。

一个人的教养与尊贵,全体现在细节处:把你说的“不对”统统改成“对”。不要轻易否定他人,肯定对方的观点,再给出不同的见解。你可以偶尔和朋友开个玩笑,但绝不可拿他喜欢的东西开玩笑。

陈丹青

吾师沈从文

人家都说汪曾祺是沈从文的大弟子,其实我在文学道路上得到沈从文的指引提携,比汪曾祺要早。他是我的恩师之一,1930年把我引上文艺道路。我最初的几篇习作上,都有他修改的笔迹。

1929年夏,我进入燕京大学国文专修班。我结识了沈从文,后来称他为“师父”。我佩服沈从文的学问文章,还以《当今中国一个杰出的人道主义讽刺作家》为题,发表了一篇访问记。我称他是中国伟大的讽刺幽默作家,他的笔调一扫陈规,采用新型的表现手法,为中国语言带来了新的生命力。

1933年10月,沈老师将我的短篇小说《蚕》发表在《大公报·文艺》上。他来信说,有位绝顶聪明的小姐很喜欢我那篇小说,要我去她家吃茶。我先骑车赶到达子营的沈家,然后与沈老师一道跨进了北总布胡同林徽因那有名的“太太的客厅”。她对我说的第一句话是:“你是用感情写作的,这很难得。”给了我这个刚起步的文学青年很大的鼓舞。

我毕业后,沈从文把《文艺》交给我编。1937年,报纸从十六版缩成四版,胡老板把我辞退了。我带着妻子王树藏从上海逃难,到了武汉。恰好杨振声和沈从文二位老师由北京逃到了武汉。那时他们正在编一套中小学教科书,就慨然收留了我和王树藏,并且让我们搬进了他们在珞珈山脚租下的五福堂。

后来我们跟他们一道从武汉去长沙,又由长沙转到湘西沅陵沈从文大哥沈云六的家。1938年才辗转到了昆明。我失业的八个月期间,沈从文收容了我,这是我没齿难忘的。

在昆明,我接到胡霖从武汉写来的一封信,说许多读者要求《文艺》复刊,他要我从昆明“遥编”。到了8月,我收到一封航空信,要我赴香港编《大公报·文艺》。由于王树藏已进了西南联大,我就只身前往。

英国伦敦大学东方学院来函,聘任我为该校中文系讲师。我是1939年9月1日从九龙上船的,这一走,就是七年。1946年,我接了复旦大学的教职,在徐汇村一幢平房安顿下来。

萧乾

(本版文章均为节选)

M 名诗荟萃

七月的孩子

赫尔曼·黑塞

我们,七月里出生的孩子
喜爱白茉莉花的清香
我们沿着繁茂的花园游逛
静静地耽于沉重的梦里
大红的花
是我们的同胞
它在麦田里、灼热的墙上
闪烁着颤巍巍的红光
然后,它的花瓣被风刮掉
我们的生涯
也要像七月之夜
背着幻梦,把它的轮舞跳完
热衷于梦想
和热烈的收获节
手拿着麦穗和红花环

面条

北方人吃面讲究吃抻面,又称为拉面。用机器轧切的面叫切面,虽然产制方便,味道却不大对劲。

我小时候在北京,家里常吃面,一顿饭一顿面是常事。一家十几口,面条由一位厨子供应,他的本事不小。在夏天,他总是打赤膊,拿大块和好了的面团,揉成一长条,提起来拧成麻花形,滴溜溜地转,然后执其两端,上上下下地抖,越抖越长,两臂伸展到无可再伸,就把长长的面条折成双股,双股再拉,拉成四股,四股变成八股,一直拉下去,拉到粗细适度为止。在拉的过程中不时地在撒了干面粉的案子上重重地摔,粘上千面,免得每股粘在一

起。这样地拉一把面,可供十碗八碗。一把面抻好投在沸滚的锅里,马上抻第二把面,如是抻上两把,差不多就够吃的了,可是厨子却累得一头大汗。

我常站在厨房门口,参观厨子表演抻面,越夸奖他,他越眉飞色舞,如表演体操一般。面和得不软不硬,像牛筋似的,两胳膊若没有一把子力气不行。家里有时宴客,如果有什么外地面食高手在座,厨子必定藏骄敛容,退后不敢献技。

后来离乡外出,没有厨子抻面,退而求其次,家人自抻小条面,供三四人食用没有问题。想看大抻面绝技,只好上馆子。北京馆子如厚德福、同和居都有抻面。

梁实秋