

大家都想吃的咖喱



有一次,我邀請了棒球選手鈴木一郎的母親來上課。

鈴木一郎每天早上吃咖喱的故事非常有名,我一直在想,能否把請鈴木一郎的母親做咖喱這件事列入我的課程。承蒙鈴木夫人厚愛,她特意來到學校,在學校的廚房烹煮咖喱。

新生訓練開始時,我先給學生們看鍋里的咖喱,然後說:“這些咖喱是由這位夫人烹煮的。”這時鈴木夫人上台,我向大家介紹:“這位是鈴木夫人。”

當時我並未向學生透露她是鈴木一郎的母親。“請問鈴木夫人做的咖喱有什麼特別之處呢?”我當著學生的面詢問她。

“嗯,也沒什麼特別的地方,就是放了胡蘿蔔,使用了市面上賣的咖喱調味包而已。”鈴木夫人簡單地介紹了食材。

這時我問學生:“有誰想吃?”因為大家剛吃過午飯,所以沒有人舉手。

“如果我告訴各位以下的信息,說不定你們就都想嚐一嚐了。”我說,“鈴木夫人,接下來,我可以請教您有關令郎的事嗎?”我們的對話逐漸接近核心。

“請問令郎是做什么的?”

“他在打棒球。”

“在哪里打棒球呢?”

“在美國。”

“請問他的名字是?”

“他的名字很普通,他叫一郎。”

這時我大聲地說:“這位就是著名的棒球選手鈴木一郎的母親,鈴木一郎先生每天早上都要吃的咖喱就是這道咖喱。現在有誰想嘗嘗?”

這一次,全班同學都舉手說:“我要吃!”

於是,我告訴學生:“這就是所謂的品牌效應。”換句話說,同樣的商品,消費者的心理會因其是否有故事背景而受到影響,學生會因此認為這道咖喱更加美味。

作者:[日]小山薰堂 張玲玲譯

父母越較勁 孩子越想逃

熱播劇《大考》里,高三學子吳家俊的母親董碧華,就把“較勁”二字彰顯得淋漓盡致。

吳家俊喜歡畫畫,也有一定的天賦,想參加藝考,奔赴自己的夢想。照理說,遇到這樣有興趣、能堅持的孩子,做父母的真是睡着都要笑醒。可董碧華就要跟孩子較勁,認為孩子只有考上名校才有出息。

為了監督兒子學習,她不顧兒子感受,直接辭去工作,全天候守着兒子。有一次,兒子趁她打盹間隙,悄悄拿出平板作畫,那是他用好幾個月時間打磨、準備參賽的作品。當她發現後,勃然大怒,無視兒子苦苦哀求,打了兒子一巴掌,並毀了那幅畫,徹底傷了兒子的心。屏幕前的很多觀眾,都跟着吳家俊落淚。

有多少父母的愛,在不知不覺間走偏了?孩子喜歡寫小說,本來是鍛煉文筆的好機會,父親以影響學習為由,全部撕毀;孩子喜歡研究動物,本來是鍛煉專注力的好機會,母親以耽誤時間為由,全部扔掉……

心理學指出,只想鎮壓孩子,讓孩子聽自己的,是父母的權威心在作祟。只有控制和較勁,沒有尊重和成全,非但不能讓孩子跟着自己的節奏前進,反而會將孩子推得越來越遠。

父母“退”一點,孩子才能“進”一點

作家麥家講述過自己和兒子的故事。

青春期的兒子,很是叛逆和桀驁,一上高中,就不再學習,而是把自己封閉起來,整天待在家里上網、打遊戲、聊天、惡作劇。很多父母看到這里,應該是頭疼欲裂了吧?要么苦口婆心勸阻,或者乾脆放棄管教,讓兒子自生自滅了。

可是麥家沒有這樣做。他畢恭畢敬把老師請到家里來給兒子輔導功課,希望兒子能在

熟悉環境下重拾學習興趣。只是兒子不吃這一招,直接把家庭老師給氣走了。可是麥家不着急,他就是默默陪伴着兒子,一點點摸索着,希望用後退和理解,來融化兒子的內心。

終於,臨近高考時,兒子開竅了,他不再叛逆,而是意識到自己和朋友們的差距,開始奮發圖強。後來,他拿到理想大學錄取書,麥家的心也安定下來,知道兒子走過叛逆期,邁向成熟了。



養育孩子,從來不是父母高高在上,遮蔽孩子的光芒,壓抑孩子的個性,而是要給孩子一些探索的土壤,給他們一些探索的空間。

不要較勁,學會退步。不要控制,學會引導。避開親子關係中的鋒芒,不僅父母覺得輕鬆和舒暢,孩子也能獲得更多能量,向上生長。

放棄無謂的較勁,打造和諧的親子關係

那麼,在具體操作中,父母應該如何才能避免和孩子較勁,但也能將自己的教育理念灌輸給孩子呢?不妨聽聽心理學家簡·尼爾森的正管教方法。

兒子小時候,有一次去他外公家玩,與十幾個小朋友在曬穀場上賽跑,前三名都有糖果獎勵。

兒子下定決心要拿獎。第一圈下來,他遙遙領先,卻一不小心摔倒在地,膝蓋上磕破了一小塊皮,痛得他哇哇大哭。很快,後面的小夥伴們紛紛趕了上來。

他外婆看見後,要上去拉,但被他外公制止了。他外公對他說:“你可以哭一會兒,但不能癱在地上一直哭,你已經落後於他們,如果還不趕緊起來追,就會越落越遠。”

他聽了立即站起來,邊哭邊跑,最終第三個衝過終點。

泰戈爾有這樣一句詩:“如果你因失去了太陽而流淚,那麼你也將失去群星。”兒子的外公以另一句更樸實、更好懂的話,表達出同樣的意思,叫醒了正在哭泣的孩子。

作者:夏生荷



第一批餐館和在外吃飯的人

與食物的歷史相比,餐館的歷史要短許多。一家餐館得以建立的社會基礎是,人們願意“和沒有血緣關係的人共享食物和水”。

古代的民眾並不容易接受這件事。只有在出行(有關公務、宗教、戰爭、貿易)、談判(有關商務、外交)和慶祝活動中,人們才願意與陌生人在公眾場合一起用餐。

例如,大約在公元前3300年,人類在美索不達米亞平原大規模生產陶器,勞動者每天工作的回報就是一個裝着食物、上面刻着“吃”字的陶碗,他們不得不在工作之餘一起吃飯。儘管這些用餐行為與我們今天所說的“餐館”概念不同,但也形成了後期餐館文化的一部分。

古希臘的“會飲”更接近我們今天的餐館。“會飲”意為“一起飲酒”“歡宴”,除了分享食物,它更是一種以飲酒為中心的,世俗性、社會性、感官性的活動。

世界上有歷史可考的第一批餐館,出現在中國宋朝。《下館子:一部餐館全球史》一書的作者——美國歷史學家凱蒂·羅森和埃利奧特·肖爾,將此歸功於宋代開封的人口規模與城市貿易:“只有在一個可以容納商務旅行者的足夠大的盛行重商主義的十字路口,城市的發展才能保證餐館文化的完全形成。”

儘管今天的人們對於在餐館就餐的經典想象通常來自法餐:穿着講究,進入一家西餐廳赴約,服務生會在門口迎接你,帶你來到預訂好的餐桌前,遞給你一份詳盡的菜單。四周燈光稍暗,環境安靜優雅。你決定點一份奶油意大利面,而你的同伴點了一份牛排,還有一些甜點和酒品。就餐結束後,服務生會根據你們所點的菜品開具一份賬單,恭送你們離開。

事實上,這些流程在18世紀60年代首次在巴黎亮相之前,一直是在中國傳承的。

通過古文獻,我們大約可以看到一家“揀四時花,挂名人畫”的開封餐館。此處供應“紅絲水晶脣”“石肚羹”“生軟羊面”“香糖果子”等各式各樣的菜品。新到的食客盯着菜單,不知該如何點菜,面露窘色。訓練有素的店小二們唱着顧客的菜單,疊拿着十幾個碗穿梭在後廚與前堂之間。食物被盛在精美的瓷器或漆器

里端上來。飯店中小曲入耳,燈火蒸騰。

餐館作為“提供飽腹之物的文化機構”

在餐館吃飯,不僅僅是填飽肚子這麼簡單。德國社會學家齊美爾認為,人們其實並不能共享食物——畢竟一個人吃過的那部分,另

張西望,觀察是否有人在看你。”

18世紀末至19世紀初,人們格外崇尚技術和自動化,對創新的熱切追求推動了許多餐館的出現和繁榮。從美味醬汁的開發到菜單的印刷,再到煤氣燈的使用,城市環境和室內裝飾

越來越光采亮麗,外出就餐也隨之成爲一種帶有享受性的娛樂行爲。隨着在晚餐時約會成爲一種流行的休閒活動,餐館也開始延長營業時間。

法國美食家格里莫·德·拉雷尼耶提出了“構成一家偉大餐館的標準”:必須滿足人們的幻想和慾望。他幫助法國餐館樹立起了文化標誌,即“餐館是一個與衆不同且有自己規則的地方,在這里,看菜單、點正確的食物和酒,會發展成一種有品位的行爲,需付出努力才能表現良好”。正如美國學者安德魯·P.黑利所說,優雅進餐是“上層人士身份的公開聲明”。

直到法國餐館“出口”至全球,這種禮儀和品位的規範始終如影隨形。在19世紀的歐洲和美國,法國餐館幾乎一直保持着文化主導地

一個人不能再吃。一起用餐,實際上是在分享一種經歷,包括同樣的空間、同樣的習慣。

羅森和肖爾在《下館子:一部餐館全球史》中,將餐館視爲一個“提供飽腹之物的文化機構”,一個“展現藝術和自動化程度的地方”。它強調可見性和景觀性,有着特定的環境、固定的流程、專業的人員,還有種種瑣碎的用餐禮儀。

在18世紀末至19世紀初的巴黎,觀看和被觀看是餐館用餐的核心。人們可以自由地審視周圍的世界,並注意自己的形象。這給沒有在外用餐經驗的顧客帶來壓力,如美國旅行家卡羅琳·柯克蘭所說:“在餐館就餐對於巴黎旅行的女性是一件新奇的事……這確實需要一些練習,你才不至於在用餐過程中偷偷地東

位。

讓窮人和女性擁有外出就餐的權利

19世紀的歐美餐館,並不是所有人都有資格進出的。

外出就餐是一種權利,一開始只有上層階級才能享有。這些精英名流及其生活習慣被媒體廣泛報道,逐漸推動了一場將餐館作爲休閒場所的社會運動,這時服務於中產階級的餐館才開始出現。到了19世紀中葉,窮人也可以在餐館用餐。

比薩最早作爲意大利窮人的食物,因爲餐館的出現,從街頭小吃變成人們坐下來享用的食物,又逐漸成爲一種全球美食。羅森和肖爾認爲,從歷史角度和全球視野來看,坐下來用餐曾經是一種特權。

對女性而言也是如此。在19世紀初的歐洲和美國,很少有女性顧客出入餐館——女性外出就餐會被視爲“不檢點”。1907年的《紐約時報》還報道過一名女性被禁止進入餐館時與服務生發生衝突的事件。這位女士後來將餐館告上法庭,然而她在法庭上遭到嘲笑,證詞一律被駁回。法院表示,餐館可以繼續要求女性入內時須由男性陪同,但也須爲女性提供用餐區域。

20世紀初,歐洲和美國的中產階級女性才逐漸成爲餐館的核心顧客群,外出就餐的面貌發生改變。以女性爲中心的餐飲機構在城市中出現,女性老闆的數量也在增加。

茶室、冰激凌店和小吃店里幾乎坐滿了女性,當時一本暢銷雜誌如此描述:“當午餐時間到來,女士們蜂擁而入。對於一個漫步走進這些餐館的男性來說,他會認爲自己是一個人侵者。”

餐館的面貌也因此發生變化。以往餐館常使用深色木材、絲絨,以深沉的裝飾著稱。但在以女性爲中心的空間,裝飾設計多傾向於輕盈:明亮的光線、透明的織物、淡色的花卉圖案……

外出就餐逐漸在各種情境和社會角色中得以實現,社會各階層的人都會把外出就餐當作社交、處理事務和娛樂的方式。

作者:杜佳冰

下館子的歷史

