

微话题

一对夫妇带着头等舱船票登上了豪华游轮……

一对老夫妇省吃俭用地将4个孩子抚养长大。岁月匆匆，他们结婚已有50年了，拥有极佳收入的孩子，正秘密商议着要送给父母什么样的金婚礼物。

由于老夫妇喜欢携手到海边享受夕阳余晖，孩子们决定送给父母最豪华的爱之船旅游航程，好让老两口尽情徜徉于大海的旖旎风情之中。

老夫妇带着头等舱的船票登上豪华游轮，可以容纳数千人的大船令他们赞叹不已。而船上更有游泳池、豪华夜总会、电影院等等，真令他们俩感到惊喜无限。

美中不足的是，各项豪华设备的费用皆十分昂贵，节俭的老夫妇盘算自己不多的旅费，细想之下，实在舍不得轻易去消费。他们只得在头等舱中安享五星级的套房设备，或流连在甲板上，欣赏海面的风光。

幸好他们怕船上伙食不合胃口，随身带着一箱方便面，既然吃不起船上豪华餐厅的精致餐饮，只好以方便面充饥，间或想变换口味吃吃西餐，便到船上的商店买些西点面包和牛奶。

到了航程的最后一夜，老先生想想，若回到家后，亲友邻居问起船上餐饮如何，自己竟答不上来，也是说不过去。和太太商量后，老先生索性狠下心来，决定在晚餐时间到船上餐厅用餐，反正是最后一餐，明天即是航程的终点，也不怕宠坏了自己。

在音乐及烛光的烘托之下，欢度金婚纪念的老夫妇仿佛回到初恋时的快乐。在举杯畅饮的笑声中，用餐时间已近尾声，老生意犹未尽地招来侍者结账。

侍者很有礼貌地请问老先生：“能不能让我看一看你的船票？”



老先生闻言不由得生气，“我又不是偷渡上船的，吃顿饭还得看船票？”嘟囔中，他拿出船票了。侍者接过船票，拿出笔来，在船票背面的许多空格中划去一格。同时惊讶地问：“老先生，你上船以后，从未消费过吗？”

老先生更是生气，“我消不消费，关你什么事？”侍者耐心地将船票递过去，解释道：“这是头等舱的船票，航程中船上所有的消费项目，包括餐饮、夜总会以及其他活动，都已经包括在船票内，您每次消费只需出示船票，由我们在背后空格注销即可。”

老夫妇想起航程中每天所吃的方便面，而明天即将下船，不禁相对默然。

我们是否曾经想过，在我们来到世界的那一刻，上天已经将最好的头等舱船票交给了我们。是的，我们可以在物质上、心灵上，完全可以享有最豪华的待遇，只要我们愿意出示船票。许多人在他的一生，只是过着犹如靠方便面充饥一般的生活。这并不是他们应有的船票，但他们未曾想到去使用，或根本不知道船票的价值。

今日女报微信粉丝“莫英飞”推荐分享

微国学

麻将里的中国文化，搓懂了吗？

麻将牌是千百年来由多种棋牌活动融合、演变而成的。从麻将牌的组合设计来分析，一副麻将牌中的任何一张牌都有着特殊的意义和作用，具有鲜明的中华传统文化的特点和意境。

108张主牌反映了古人朴素的宇宙观

最初麻将牌的图案选取的是《水浒传》中的108个好汉。这与一个名叫万秉迥的人相关，相传，他非常推崇施耐庵笔下的梁山好汉，就以108这个数字作为麻将牌的基数，并隐喻108条好汉。

事实上，一副正宗的麻将牌是由六类42种图案组成的，其中有序数牌（含万子牌、饼子牌和条子牌）108张、风牌（即东、南、西、北）16张，箭牌（中、发、白）12张，花牌（春、夏、秋、冬、梅、兰、竹、菊）8张。这种组合设计不是随意捏造的，而是来源于中国古代三十六天罡、七十二地煞的思想，反映了中国古人朴素的宇宙观。

东南西北中发白体现了“三才观”和“天圆观”

众所周知，中国古代的哲学思想主要以五行说为代表，认为世界是由金、木、水、火、土等最基本的物质组成。而中国古人又认为宇宙形态是天圆地方，所以，“白皮”代表地，“发”代表天，“发”是在人的最顶部，所以用发代表天。“中”既代表五行中的中方土，也代表天、地、人“三才”中的人。正是“中”的确定，使东、西、南、北、中为天（发）、地（白皮）共同构成了一个真正的天圆。

数字里暗含玄机

而麻将牌中的万、饼、条3种花色，则分别反映了物质的存在形式，数字则代表了物质存在的数量。

在中国古代思想中，3为基数，9为极数，所以万、饼、条分别有9张。除了5和3、9外，12在古代文化中也有重要的地位，在我们的生活中除了五行、五味、五脏、五色等和5有关的物质外，还有很多和12有关的，如12生肖、12时辰、12个月……这种思想在麻将中也得到了充分的体现，144是12的平方，108也是12的倍数。

牌面图案设计寓意匪浅

从麻将牌的牌面图案设计来考量，不难发现，其实麻将牌中的每一张牌的图案都是有某种寓意，暗含了某一种中国传统文化的诉求。以“花牌”为例，人们通常采用梅、兰、竹、菊为图案。梅、兰、竹、菊占尽春、夏、秋、冬，被人称为“四君子”。“梅”表示高洁傲岸，“兰”代表幽雅空灵，“竹”象征虚心有节，“菊”则暗示冷艳清贞，表现了人们对时间秩序和生命意义的感悟，也是对某种审美人格境界的向往，成为中国人感物喻志的象征。而“中、发、白”3张牌就寓意着“中正”“发达”“纯洁”之意。事实上，与其说这些图案是源于设计者的聪明智慧，不如说这就是中国人特有的美学思想的自然流露和表达。

今日女报微信粉丝“刘兴”推荐分享

涨姿势

去饭店千万别点这三个菜了

为图省事，如今喜欢外出就餐的人越来越多，但“点菜”可是个大学问！有些素菜虽然原料都是素的，但是一洗“油锅澡”，热量比肉还高，甚至还有致癌风险。快来识别这些“假素菜”，编一起学学点菜的“潜规则”吧！

教你识别三道假“素菜”

地三鲜

地三鲜的主要食材是土豆、茄子、青椒。这道菜首先需要往锅内放油，烧热，把茄子、土豆炸熟至金黄色后捞起，沥油。但需要注意的是，土豆虽然是个健康的素菜，但经反复高温油炸会产生丙烯酰胺等致癌物。

油焖茄子

油焖茄子不易消化，常吃会引起消化不良，以及饱食后会出现胸口饱胀，甚至恶心、呕吐等。

干煸豆角

干煸豆角，听起来似乎与过油无关，其实也多半是油炸过的。过油的干煸豆角不仅热量超标，还存在安全风险。豆角中含有一种有毒蛋白叫凝集素，会引起中毒，刺激胃肠道，食用者会出现呕吐、腹泻、眩晕等症状。而在油炸时，豆角可能外焦里生。

点菜必学的“潜规则”

越“家常”越“有诈”

对于西红柿炒鸡蛋、醋溜土豆丝这种“国民家常菜”，相信很多人都会点。这俩菜看似比较省钱，而实际上利润空间最大。在餐馆选择中等价位的菜，性价比是最高的。

最好少喝汤

通常餐厅里的汤，每100毫升里就含有1~2克盐。两碗汤下肚，就可能吃下了5克盐。同时，排骨汤、鸡汤等肉类的汤，含有大量的脂肪和胆固醇。



扫视“左邻右舍”

一进饭店，很多人急于找位子或翻菜单点菜。其实，此时最该做的是扫视左邻右舍的桌面，观察一下别人点了什么、菜量大小、成色以及进食的程度。

凉菜：素菜当主角

选一些清爽的素食凉菜，能平衡主菜油脂过多和蛋白质过剩的问题。像生拌、蘸酱类蔬菜，以及淀粉含量高的凉菜如蕨根粉、山药等都是不错的选择。

四个“留意”

浏览菜单时，多留意四个做法：蒸、煮、炖、拌。这样的烹调方式不但能保住营养，脂肪含量和卡路里也低很多。尽量少点含有油炸、香煎、或干锅等字样的菜。

一人一菜

一般来说，四个人吃饭，点3热1凉就刚好，五人到七人点5热1凉，八人以上按照人数减2的数量点，就应该足够了。

清淡菜原料更新鲜

很多人到饭店愿意点“下饭”的重口味菜，有时选对了食材却忽略了做法。其实，一桌有一两个浓味菜肴即可，其余应搭配口感清爽的菜，这样不至于令味蕾过分疲惫。所以，吃鱼最好选择清蒸，蔬菜选择凉拌或清炒，肉类选择清炖，海鲜选择白



扫二维码，关注今日女报微信，有惊喜哦！