

高考语文作文优秀素-----一辈子只做一碗汤 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/98/2021_2022__E9_AB_98_E8_80_83_E8_AF_AD_E6_c65_98895.htm 我家门前有两家卖老豆腐的小店。一家叫“潘记”，另一家叫“张记”。两家店是同时开张的。刚开始，“潘记”生意十分兴隆，吃老豆腐的人得排队等候，来得晚就吃不上了。潘记的特点是：豆腐做得很结实，口感好，给的量特别大。相比之下，张记老豆腐就不一样了，首先是豆腐做得软，软得像汤汁，不成形状；其次是给的豆腐少，加的汤多，一碗老豆腐半碗多汤。因此，有一段时间，张记的门前冷冷清清。有一天早上，因为我起床晚了，只好来到张记的豆腐店。吃完了一碗老豆腐，老板走过来，笑着问我豆腐怎么样。我实话实说：“味道还行，就是豆腐有点软。”老板笑了笑，竟有几分满意的样子。我说：“你怎么不学学潘记呢？”老板看着我说：“学他什么呀？”我说：“把豆腐做得结实一点呀！”老板反问我：“我为什么要学他呢？”沉思了一下，老板自我解释说：“我知道了，你是说，来我这边吃豆腐的人少，是吗？”我点点头。老板建议我两个月以后再回来，看看是不是会有变化。大概一个多月后，张记的门前居然真的排起了长队。我很好奇，也排队买了一碗，看看碗里的豆腐，仍然是稀稀的汤汁，和以前没什么两样，吃起来，也是从前的味道。老板脸上仍然挂着憨厚的笑，我也笑着问：“能告诉我这其中的秘诀吗？”老板说：“其实，我和潘记的老板是师兄弟。”我有些惊讶：“那你们做的豆腐不一样呀？”老板说：“是不一样。我师兄‘潘记’做的豆腐确实好，我真比不上；但我

的豆腐汤是加入好几种骨头，再配上调料，再经过 1 2 个小时熬制而成，师兄在这方面就不如我了。”见我还有些不解，老板继续解释：“这是我师傅特意传授给我们的。师傅说，生意要想长远，就必须有自己的特长。师傅还告诉我们，‘吃’的生意最难做，因为众口难调，人的口味是不断变化的，即使是山珍海味，经常吃也会烦，因此师傅传给我们不同手艺。这样，人们吃腻了我师兄的豆腐，就会到我这里来喝汤。时间长了，人们还会回到我师兄那里。再过一段时间，人们又会来我这里。这样，我们师兄弟的生意就能比较长远地做下去，并且互不影响。”我试探地问：“你难道就不想跟师兄学做豆腐么？”老板却说：“师傅告诉我们，能做精一件事就不容易了。有时候，你想样样精，结果样样差。”“张记”老板的这番话，我以为除与老豆腐有关，与一个人的择业、一个人一辈子的坚守似乎都有些关联..... 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com