

TED 爆红科技界演讲者、
艾美奖科技记者奖得主
风靡全美的科技力作

【美】大卫·波格 著

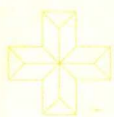
DAVID POGUE

刘清山 译

数百条各路达人提炼的实用窍门，
让你的工作和生活
迅速从 HARD 模式切换为 EASY 模式

后浪出版公司

那些你以为是 地球人都知道的 事情：



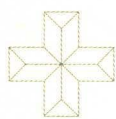
POGUE'S BASICS :

LIFE

生活篇

江西人民出版社
Jiangxi People's Publishing House

那些你以為
地球人都知道的
事情：



POGUE'S BASICS :

LIFE

生活篇

 后浪出版公司

[美] 大卫·波格 著

DAVID POGUE

刘清山 译



江西人民出版社
Jiangxi People's Publishing House
全國百佳出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

那些你以为地球人都知道的事情·生活篇 / (美) 大卫·波格著;
刘清山译. -- 南昌: 江西人民出版社, 2017.10

ISBN 978-7-210-09572-9

I. ①那… II. ①大… ②刘… III. ①生活—知识 IV. ①TS976.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 164728 号

POGUE'S BASICS:LIFE

Text Copyright © 2015 by David Pogue

Published by arrangement with Flatiron Books.

All rights reserved.

Simplified Chinese edition published © 2017 by Ginkgo (Beijing) Book Co.Ltd.

版权登记号: 14-2017-0350

那些你以为地球人都知道的事情：生活篇

作者：[美] 大卫·波格

译者：刘清山

责任编辑：冯雪松 胡小丽 特约编辑：高龙柱 筹划出版：银杏树下

出版统筹：吴兴元 营销推广：ONEBOOK 装帧制造：墨白空间

出版发行：江西人民出版社 印刷：北京中科印刷有限公司

889 毫米 × 1194 毫米 1/32 7.25 印张 字数 156 千字

2017 年 10 月第 1 版 2017 年 10 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-210-09572-9

定价：36.00 元

赣版权登字 -01-2017-550

后浪出版咨询(北京)有限责任公司常年法律顾问：北京大成律师事务所

周天晖 copyright@hinabook.com

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书部分或全部内容

版权所有，侵权必究

如有质量问题，请寄回印厂调换。联系电话：010-64010019

致那些教会我所有基本生活知识的人：

尼基 (Nichi)、凯尔 (Kell)、蒂亚 (Tia)、
杰夫 (Jeff)、简 (Jan)、辛迪 (Cindy)、妈妈
以及推特

目 录

引言	1
第一章 食物	7
第二章 家居生活	37
第三章 汽车	57
第四章 旅行	81
第五章 服装	111
第六章 外出	125
第七章 动物	137
第八章 如何整理一切	145
第九章 电子产品	157
第十章 你的身体	195
第十一章 社交诀窍	209
第十二章 无效的生活窍门	217
致谢	223
出版后记	225

引言

要想精通某件事情，你需要时间。想想看，要想成为专业的心脏外科医生、蛋糕师或者班卓琴演奏家，人们需要花费多少时间？

在学习过程中，老师会将他们在多年培训中学到的知识传授给你，你有时也会有自己的发现。在你的一生中，在你成为专家的过程中，你会积累各种琐碎的建议、捷径和重要知识。

实际上，日常生活所需要的技艺并不比开展心脏病手术或演奏班卓琴简单。不过，对于日常生活来说，我们并没有基本的培训课程或者专项训练。食物、健康、穿衣、旅行、购物、社交、家庭布置——所有这些都非常重要的技能，而且你需要亲身掌握这些技能。

真正掌握这些技能的人为此花费了多年时间。不过，很少有人能够做到样样精通。

本书的使命就是将前人终其一生所发现的所有重要生活技巧收集在一起。

你知道吗？你可以根据公路指示牌上出口号的位置提前判断出口坡道在路的哪一边。



你知道吗？如果你的蕃茄酱在瓶子里呈凝固状态，你可以转圈挥动手臂，使其流动起来。



你是否遇到过手上没有老花镜的时候呢？如果你用手指圈出一个小孔，透过小孔看书，你就会吃惊地发现，你可以在没有老花镜的情况下看清小字。



这就是我们将要谈论的事情：小建议、小技巧和生活中的捷径。这些不起眼的科学方法可以在日常生活中取得令人吃惊的效果。有些知识可能并不像你想象的那样路人皆知。

你可能已经知道了其中的一些建议。没有问题，跳过这些建议，享受高人一等的优越感吧。

更多时候，你可能会发现，你可以在一些事情上做得更好——从而提高效率，节省成本，减少麻烦。

本书的诞生

多年来，在编写技术指导书籍的过程中，我经常发现人们在用错误的方式使用他们的设备，他们的方法笨拙而烦琐。

通常，我会忍不住说上几句。我会站出来，侵犯这些陌生人的隐私，向他们展示更好的做法。

不过，时间一长，我逐渐意识到，虽然人们不了解技术，但

这并不是他们的错。毕竟，他们并没有上过一门叫做《手机介绍》的必修课，无法申请《现代平板电脑入门》课程，没有参加过“电子邮件训练营”。他们如何获知正确使用这些设备的基本技巧呢？

2013 年，我将自己最喜爱的十个科技建议放在一起，在 TED 大会（一个非常火爆的致力于科技、娱乐和设计的讲坛）的讲台上作了现场展示。TED 工作人员在 ted.com 上贴出了此次演讲的视频。

当我看到这个视频达到 450 万次点击时，我知道自己需要做点什么。所以，我将所有这些技巧写成了一本书——《那些你以为地球人都知道的事情：科技篇》。

你能猜到吗？这本书进入了《纽约时报》的畅销书名单！还上了电视！我的编辑还给了我一个热烈的拥抱！

但是，等一下。为什么要止步于科技呢？

这个世界充满了各种活动、过程和技能，我们所有人都需要以无人指导的方式随机探索。旅行、烹饪、穿衣、购物、驾车、保健……为什么不能有一个人将专家在这些方面提出的所有生活建议总结在一起呢？

因此，你看到了这本书——《那些你以为地球人都知道的事情：生活篇》。这部续篇的范围有所扩展，但它坚持了同样的理念：“下面是我们应该知道的最重要的技巧——你可能认为每个人都知道这些技巧，但事实并非如此。”

如果本书只能让你学到一个新的技巧，使你的生活变得更加简单……

那么，这本书算不上是一本特别好的书。

不过，你很可能会发现许多有用的技巧。

本书没有覆盖的内容

“哦，”人们说。“你是说，这是一本关于生活窍门的书？”

互联网上充斥着各种提供所谓“生活窍门”的网站和电子邮件。从原则上说，本书提供的正是生活窍门——使生活变得更加简单的聪明的小建议或小技巧。

不过，在实践中，网上流传的大多数窍门不是令人失望，就是毫无用处。原因如下：

它们根本不起作用。“如果你将上顿吃剩下的披萨和一杯水一起放在微波炉里加热，披萨的外壳就会变得酥脆。”完全不是这样。（怎么可能？糊状的外壳来自过多的水分，而不是水分不足。）

它们很俗气。“只要将手机插进空的卫生纸筒里，你就可以放大手机的扬声器音量。”你真的会把手机放在卫生纸筒里吗？你不会。

它们浅薄得可笑。“为防止旅行时液体从瓶子里洒出来，你可以将它们放进密封的塑料袋里。”是吗？！

它们很愚蠢。“必要时，你可以将多力多滋作为引火物生火。”我是不会采用这种建议的。

本书没有采用的其他建议包括：只在某些时候适用于某些人的技巧（“要想止住打嗝，在脚趾之间放一枚硬币”）。很难证明的建议（“如果一边在户外散步一边开会，你可以产生更好的想

法”)。属于良好的常识性生活模式但并不特别出人意料的建议(“面对服务员或办事员时,友好的微笑会让你获得更好的服务”)。

相反,本书为数不多的建议介绍了隐藏在我们眼皮底下的功能,许多人并不知道的功能,“人人都会用错”的功能以及巧妙、奇特、有用的建议。

而且,最重要的是,所有这些都是有效的。你可能不相信,我和我的团队在厨房、汽车和洗衣房里花了大量时间对这些建议进行测试,以确保它们能够实现应有的效果。

此外,我应该承认,我最精通的是技术,而不是日常生活。所以,在编写此书的过程中,我得到了许多帮助。我那聪明的妻子尼基(Nicki)、我那别出心裁的母亲以及我所信赖的朋友简·卡彭特(Jan Carpenter)和辛迪·洛夫(Cindy Love)都贡献出了自己的智慧,并且帮助我对其他人提出的建议进行了测试。

我还邀请我的推特粉丝分享他们自己在生活中用痛苦经历换来的忠告。在下面的内容中,你也会看到他们的贡献。我不仅标出这些建议的来源,而且向每位贡献者寄去了这本书的签名版样书。

开场白已经足够多了。让我们开始吧!

第一章
食 物



世界上有许多不同种类的食物，因此你有许多重要的基础知识需要学习。如何选择食物？如何知道食物是否成熟？如何烹饪？如何上菜？

还有，如何将蕃茄酱从瓶子里倒出来？

下面就是其中一些最精炼的信息。

提取蕃茄酱的古老印加仪式

根据部落中的传说（以及亨氏网站上的说法），印在亨氏蕃茄酱玻璃瓶上的数字 57 具有特殊的意义：只要用掌根在这个位置敲几下，你就可以让蕃茄酱流动起来。

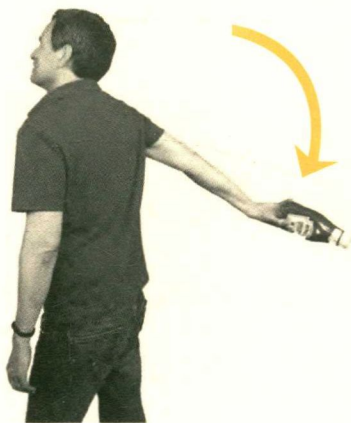
（拥有 5500 种产品的亨氏为什么仍然在使用 57 作为营销数字呢？因为创始人亨利·海因茨 [Henry Heinz] 在 1896 年经常宣传他的“57 个品类”。即使在那时，这家公司也已经拥有了 60 种不同



的产品。不过，海因茨先生认为 57 这个数字更加引人注目。)

提取蕃茄酱的科学方法

不是所有的蕃茄酱都来自亨氏，也不是所有的蕃茄酱都装在细长的玻璃瓶里。所以，当蕃茄酱装在其他容器里时，特别是当瓶子底部只剩下一点蕃茄酱时，你要怎样将其取出来呢？



使用离心力。握住瓶子下部。确保盖子处于拧紧状态。伸直手臂将胳膊挥动一两圈。你会发现 (a) 蕃茄酱被推到了瓶子顶部，可以倒出来了，(b) 宴会上的其他人看着你笑。

具有肩肌劳损的人请注意：如果你很难将蕃茄酱的瓶子挥过头顶，或者这样做很疼，你还想要这种调味料吗？没用的家伙！

不，开玩笑的。你可以使用另一种离心力方法：将瓶子倒过来，放在汉堡上方，沿着小圈转动你的手。试着让蕃茄酱在瓶壁上做非常微小非常缓慢的移动。过一段时间，蕃茄酱就会像岩浆一样流下来。

将盛装蕃茄酱的杯子变大

许多快餐店或自助餐厅提供小型白纸杯。在上桌之前，你可

以用分发器在纸杯里装上蕃茄酱或芥末。

经过仔细研究，你会发现关于这些纸杯的两个事实：

它们是用白纸做的，并且被折叠成了风琴褶的样式，以增加结构力量。

它们的容量很小。

这两个事实实际上是相互关联的。如果你拉开纸杯的边缘，解开褶皱，你就可以把纸杯变大，盛装更多配料。



想要和你共享薯条的朋友一定会对你的这种做法表示感谢。

帮助天然花生酱使用者改变人生的建议

积富、小飞侠、四季宝等常规品牌花生酱在花生中添加了许多配料，比如糖、油、单甘酯、双甘酯等。

天然花生酱里只有花生，有时会添加盐，此外没有其他成分。一些人认为天然花生酱口味更好，更加健康。另一些人则认为使用天然花生酱是非常痛苦的，因为当你打开罐子时，花生酱上方会有一层花生油。在食用之前，你需要将油混合到花生酱里。这是一件棘手而肮脏的工作。

如果你将罐子倒过来存放，情况就不一样了！在这种情况下，油会升到罐子底部。你可以更加轻松高效地搅拌它——不会有油喷出来。

将黄油放在外面

从冰箱里拿出来的黄油又冷又硬，很难涂在面包上。最终，你会把面包撕开，而且无法将黄油涂抹均匀。生活很艰难，不是吗？

不过，解决方法简单得可笑：将黄油放在冰箱外面。将它放在桌面上。当你需要在某样东西上抹黄油时，你很容易够到它——而且它是软的。

你很可能会想：“不行！它是乳制品！它会坏掉的！”

事实并非如此。细菌的繁殖需要水分——而黄油几乎完全由脂肪构成。它最初是奶油；随后，奶油经过了巴氏消毒，杀死了所有致病细菌。最后，大多数黄油中含有盐，这使细菌更加难以立足。

底线是：如果把黄油放在冰箱外面几个星期，它是不会让你生病的。

不过，如果你把它暴露在阳光和氧气之下，它最终可能会变质。因此，应该把它放在封闭而不透明的黄油盆里。