

我对儿时冷饮的记忆,源于新村寂静午后的那一阵铃铛声和吆喝声。“棒冰吃吗?棒冰!”这声音让我无论在哪,都会一跃而起,狂奔回家,从储蓄罐里拿出四分钱。

那时的冷饮,棒冰四分,雪糕八分。我大多是那四分钱的主角。卖棒冰的老头自行车后的木箱,总会被一群雀跃而兴奋的孩子围得水泄不通,老头把木箱盖打开,小小的白棉被掀起,那股带着几丝甜味的寒气,是夏日最甜蜜的序曲。我盯着脚,眼睛死死地盯着老头拿出的每一根棒冰,不停地问:“有断棒冰吗?”那时,如果运输途中棒冰断了柄或断裂,只要三分,棒冰体积一点不少。每当老头拿出一根断柄棒冰,高喊“喏,三分”,几只小手都会同时把手中的硬币伸过去。

买到棒冰后,我总会迫不及待地剥开棒冰纸,第一口绝不会去咬,那时的棒冰大多是绿豆棒冰和赤豆棒冰,因为舍不得咬,所以化开的水会滴滴答答顺着手指滴到手上,于是赶紧抬起胳膊用嘴去舔,那姿势现在想来实在不雅,但那时的小孩怎会在乎这个?一根棒冰吃完,那根棒冰柄要粘在手上很久,晒到一点味道都没了,还要

留着搭建养金龟子的小笼子。

如果说买棒冰吃是偶有的小确幸,那父母厂里发冷饮的时刻就是我们的节日。夏日里,一周几次,父母的自行车后座会夹着一个旧毛巾裹了几层的保温桶回来。保温桶盖旋开的瞬间,家中难得的安静,里面常常是透着凉气、冒着气泡的盐汽水。那种盐汽水是厂里自制的,带着粗粒的咸味和强劲的气泡,喝一口往往呛得鼻子发酸,是真正属于劳动者的“防暑用品”。我们更喜欢的是厂里发的酸梅汤,那是一种近乎墨色的红褐色饮料,尝一口,能品出乌梅、山楂、甘草交织的复杂香气,用料绝没半点敷衍。我们围在桌前,小口小口地嚼着。

儿时冷饮最美好的记忆是在小炳阿爸家。记得那时每月一至两次,周日下午四个技校老师会在小炳家打桥牌。我自幼对棋牌无师自通,看了几次即已学会。当那个家住市区的钱老师没赶上拥挤的沪闵线而迟到或因故临时不来时,我就替补上场了。下午3点半左右,小炳妈妈向小炳使个眼色,小炳就会拿着热水瓶和两条湿毛

## 儿时的冷饮

高解春

煮熟的绿豆,放上一勺白色的糯米饭,热水瓶里倒出小半碗冰水,然后打开买来的“筒装冰砖”。

那是我第一次看到“筒装冰砖”,它没有华丽的外包装,只一身素白的油纸包裹着,长方形,那时是一角九分一块。小炳妈妈用小刀将筒装冰砖一分二,每个碗里放上半块。那冰砖乳白色泽,是在棒冰中从没见过,那是属于奶油的高贵颜色。我用小勺将一小块冰砖放入口中,那一刻,时间仿佛凝固了。一种浑厚的奶香毫无预兆地席卷了我的味蕾和嗅觉器官。它清凉的,那么润和,全无冰碴感,只在口腔中温柔地化开,变成一层浓稠、香甜的乳浆,慢慢地滑过喉咙。我没敢咀嚼,整个人被一种前所未有的美味定格在那里。

改革开放的时代潮流,终究漫过了闵行大厂高大的围墙与新村窄小的柏油马路。上世纪70年代后期,有一种“冷饮券”在上海很紧俏,凭“冷饮券”可到指定的冷饮厂门市部或冷库按批发价提取整箱

巾下楼。小炳妈妈像变魔术似的,一会儿给每人端上一只小碗,里面有半碗

的冷饮。我下班回家,脸上带着兴奋又郑重的神情,从口袋里掏出一张盖着红章的小方票证,得意地放在桌上。母亲拿起一看:“哎哟,冷饮券!”一箱光明牌筒装冰砖12块,当时大多数人家中没有冰箱。所以,先欣喜地告诉邻居我家今天有冷饮券,家里6个人,每人一块。还余6块,你们要吗?邻居当然欢喜地谢了又谢。

我骑着新买的26英寸永久自行车去提冰砖。回来尽管汗湿重衫,但如凯旋的英雄。那箱被棉被裹得严严实实的冰砖,被庄重地“请”到桌子上。开箱的瞬间,冷气混合着奶油的芳香扑鼻。那天,我们破天荒地每人独享一块冰砖,全家人的舌尖都徜徉在那片奢侈的乳白色冰雾世界里。

许多年过去了,我尝过无数次各种冰淇淋,但那些都很难覆盖我记忆深处儿时冷饮的味道。我怀念的是那根断柄棒冰上简单而直接的甜味豆香,是保温桶里厂里自制的盐汽水和酸梅汤的那份爽畅,是那筒装冰砖带来的醇厚和丰腴,是那票证时代印迹特有的奶香……在那段岁月里,人们对美好的追求,家庭对夏天的承诺,都烙在时光的味蕾上,似乎永不融化。

作为晚报专栏作家,李大伟的文章无疑是很受读者欢迎的。他的文笔机智幽默,恣意挥洒,有着极高的文字辨识度。近日李大伟的新著《上海尘事》由上海文化出版社出版,通读全书,可以用三个关键词概括,那就是:创作、创新、创业。这“三创”中蕴含一种生生不息、力争上游的精神,这精神发轫于市井、勃发于商海、浸润着人文关怀,着实令人拍案叫绝。

距离李大伟上一本随笔集的出版,已过去八年。我从《食色之感》《上海生意经》开始阅读李大伟。知道他在改革开放初期毕业于上师大中文系,当过教师,做过记者,但其率性而为的性格终究难成循规蹈矩的单位中人,遂下海经商,曾卖过西瓜,开过饭店,经历过筚路蓝缕的创业之路,一番打拼后拥有属于自己的商业版图,60岁后退而不休二次创业。《上海尘事》中,不变的是幽默,丰富的是阅历,上海味淡了,人情世故浓了。从《文人生意经》中财富与尊严的辩证关系,到《替AA制画像》里尊卑的聚合的底层逻辑异同,由种种精打细算的成本考量悟出《非吝啬的节约》,再到《父亲墓前的思绪》牵引出异地他乡做生意的不易,李大伟用朴实而生动的语言,诉说着财富积累背后的点滴感悟。他交游广泛,涉及行业更多,其感悟自然与书斋人物不同,用他的话说,“都是从皮肉之苦中得来,多有带着眼泪的笑”,让我们看到创业不仅仅为了财富的增长,更是一种对生活方式的坚守与追求,对平常人来说更有启示意义。

李大伟将自己的创作喻为“素描”,秉持动词+名词+数量词,忌用形容词和写作味精(金句、大话、励志语),摒弃华丽的辞藻堆砌,用最本真、最质朴的语言,书写上海街头巷尾的平凡人和琐事,我称之为市井烟火里的文学沉淀。在他的笔下,无论是路灯下乘凉的左邻右舍,还是街头巷尾追逐嬉笑的孩童,都充满了生活的温度。《上海尘事》的“尘”,一如既往地保持着这样的民间视角,大众的亦是朴素的。不谈风花雪月,只有人情世故,没有奢华,哪怕是轻奢。他说他喝茶,但从不参与下午茶。这种对生活细致入微的观察和刮辣干脆的“李大伟式”表达,正是他创作的魅力所在,也让读者在阅读中产生强烈的共鸣。从2000年在《新民晚报》“夜光杯”写专栏开始,李大伟的文字生涯已逾二十五载。他始终把创新作为一种腔调贯穿到字里行间,心心念念要写出与众不同的上海市民生活、人所未言的生意经、传统与现代的融合碰撞。念念不忘必有回响。

李大伟说他有个幻想,让随笔展现生活,让生活入随笔而有思想,因有思想而生活更有意义。现在看来,这不是一个幻想,而是一个初现雏形的梦想。他驱动笔下文字,为我们勾勒出一个真实而灵动的上海。在这座机遇与挑战并存的城市里,每个人都在以自己的方式书写着追梦人的故事,这些故事汇聚在一起,便勾勒出上海这座城市的独特魅力与精神图谱。

家那头叫“独角兽”的断角母牦牛产下了小牛犊,次洛需要照看自家的小牛犊——在藏地牧区,母牦牛产下小牛犊后,就要和小牛犊分群放牧,为的是不让小牛犊把妈妈的牛奶全部吃完,而是把大部分留给人类烧奶茶,打酥油。看管小牛犊的活儿自然而然就落在了家里小孩子身上。那一天,次洛去找卓央的“央嘎尔”,却把看管小牛犊的事儿忘在了脑后。思子心切的“独角兽”便找到了小牛犊,把自己的牛奶全让小牛犊吃了。次洛阿妈没挤到牛奶,刚好看到没找到“央嘎尔”的次洛茫然地站在家门口,便数落次洛说:“你这孩子

## 『三创』拍案惊奇

周洋

## 爱作诗的绿化工

叶良骏

我每天早晨碰到他,他都拎只大垃圾袋,他的工作是管理曹杨环浜这一段,除了养护绿植,主要是捡绿化带的垃圾,有不少人随手把纸巾、烟头扔向树丛深处,需用夹子夹出来,得费好大劲。花要养护,树还要修剪成形。他养护的这段绿化带很长,每天要巡视三次。

每天有人检查,所以,要非常仔细。因为天天碰到就熟了,他读的盐城桃林镇中学,是当地有名的高中。他给我看手机里保存的校园,说有个李老师,教解析几何的,是南京大学毕业的高才生,不知为何下放到他们学校,那课上得没话说,他这个语文尖子从小到大,数学没学好过,李老师却让他爱上了解析几何。那年,桃林中学校庆,高考落第的他不想回去。听说已调去南京大学当教授的李老师会回来,他才去了。李老师一眼认出了他,问:“你还写诗吗?”他眼湿了。老师说,每天面对鲜花绿树,冬去春来,多有诗意啊!他想反驳,没说,心里却暖暖的。同学大多上了大学,他没啥好炫耀,默默坐着。忽然一位女同学上台朗诵,这不是他当年写的诗吗?女同学声情并茂地朗诵着:“我有一个梦,梦见我站在月球上,玉兔微笑着送来一束曙光,这条路通往金光灿灿的远方……”他流泪了,那是青春未竟的梦。他站在梧桐树下为我背诵这首诗,朝阳温暖地照着他的脸,我心里是满满的感动。

2004年,他第一次来上海,在生物制药厂当实验室主任助手,这工作他很快上手,主任劝他去考夜大学,将来可留下来。他报了名,没去考,父母催婚,他回了老家。2007年他又来上海,生物制药厂回不去了,来普陀区绿化队,一直干到现在。每月工资3000多元,好在有集体宿舍,还管两顿饭。别的工友双休日都去送外卖打零工,他不去,整块时间可以看书写诗。他说,同班同学工作都比他好,但很多人不开心。人各有命,每个人都有自己的路,适合就好,他脸上一直有笑容,是从心里发出的喜悦、安宁。“不用养家吗?”他是独子,父母后悔把他叫回去误了他,心甘情愿地做后盾。空时,他静静地站在花丛前,又在作诗了。那天,他问我,你会作格律诗吗?他说,他也会,说着吟起了这首诗:“秋风秋雨秋叶黄,窗外云空雾茫茫。相思漠漠人何处,于无声中伴寒窗。”我大吃一惊,这诗尚工整,基本合规!我只为他改了一个字。他笑着说,拜你做老师了!

每天伴着开不败的花,绿茵茵的草、生气勃勃的树,活着不易的他,变成了如今这般诗意盎然。忽然有一天,他不来了,至今已三年没见他了,不知他去了哪里?想去找,却发现我竟然连他的名字都没有问过!走在空落落的这条路上,只有树叶的沙沙声。

## 次洛三遇白骨精

龙仁青

次洛家有一只纯白色的小母羊,白白的,浑身没有一丝杂毛。次洛的妹妹卓央特别喜欢它,给它取名叫“央嘎尔”,意思是吉祥洁白的羊儿,也有卓央的小白羊的意思。

“央嘎尔”原本不是次洛家的,它是卓央从雪豹山脚下捡回来的——初夏的一天,刚好也是周末,卓央很早就做完了作业,也帮着哥哥次洛做完了作业,这让次洛很高兴,便带着卓央一起去把牧场上的羊群赶回家里。小雨初晴,夕阳即将西沉,他们赶着羊群路过雪豹山下时,一朵刚刚剪下的羊毛一样的白云缓缓地铺展在雪豹山顶,与山顶终年不化的白雪相互映衬,闪烁着白色的光芒,阳光从雪峰与白云的缝隙里温暖地铺

洒下来,给每一只羊儿勾勒上了白色的光晕。卓央看着眼前的景象,不由得大声感叹起来:“哇,白云、白雪、白色的羊群,这也太好看了吧!”这时,次洛和卓央同时看到了那只“央嘎尔”。起初,他俩还以为是一团羊毛或一块白色的石头,走到跟前才发现,那是一只小羊羔。它静静地卧在一株刚刚开出几朵稚嫩的金黄色小花的金露梅灌木丛中,楚楚可怜地看着他俩。

“这是谁家的小羊羔呢?”卓央蹲下身来,把“央嘎尔”抱起来,抬头看着愣愣站在一旁的次洛。次洛听了卓央的话,急忙向周围

张望起来。此时太阳已经落山,天色一点点地暗淡下来,四周除了他们家的羊群,没看到任何牛羊。几只夜鸟从他俩的头顶飞过,发出几声短促的啁啾。

“不知道是谁家的羊羔,就把它放在原地吧。”次洛说。“不行!”卓央说,“留在原地万一让狼或者野狗吃了呢?”“那怎么办啊?”“先把它带回家,明天再让阿爸阿妈问一下是谁家丢的羊羔吧。”卓央说着,抱着羊羔站起来,径直向着家的方向走去。“你把羊群赶回家,我先抱着它回家。”卓央一边走一边说。

就这样,“央嘎尔”来到了次洛家。那几天里,他们四处打听谁家丢了小羊羔,却没有一家人认领。“央嘎尔”从此成了次洛家羊群里的成员。

又是一个周末,太阳快要落山时,次洛把自家的羊群赶回家里。到了家门口,卓央急急跑出家门,却没看到“央嘎尔”在羊群里。

“央嘎尔”呢?卓央一下着急了。“啊,它不在吗?”次洛急忙朝着羊群看去,的确没有看到“央嘎尔”。“你赶紧把它找回来,要不我不帮你写作业!”卓央也没看次洛一眼,转身进了家门。次洛看着卓央的背影,无奈地摇摇头,把羊群赶进羊圈里,又去找“央嘎尔”。也是在那几天,次洛

## 秋染塔里木河

(摄影) 郑宪章



那天,想换换味道,去吃一碗手工面条。这是一家诸暨夫妇开的店,男主人负责用钢棍打面、手工切面,女主人掌勺。沾满面粉的案板上是边烧边切的面条,手工打面经过和青菜、酥鱼、雪菜、蘑菇、鲜河虾、鸡蛋等各种配料排列组合,组成30个左右的种类。面条筋道、食材新鲜,没有黑科技就是它的特色。“是家常味道。”老板娘说。

古代人吃“洗手蟹”,意即在洗手待食的这段小空档,厨人已将食物端上来。这家的女店主也是身手麻利,客人坐下,点好面,可以望见她站在厨房里,在油烟机的旋转声里,她面对着锅台一扬手,伴随一阵“噼里啪啦”的爆炒声,

然后一抬手,放下一勺汤,顺手推下盘内配料,所有动作一气呵成,不一会儿满满一碗面条就上桌了。红番茄切成方块碎粒,南瓜条深绿间着淡黄,颜色出挑,灰白的蘑菇呈薄片状,女店主的婆婆来自老家后山的鞭笋丝是整碗面的灵魂,老板娘自己腌制的雪菜鲜爽消腻,面尖顶上根据顾客意愿撒上一把碧绿的香菜是“点睛之笔”,色彩纷呈、香味弥漫。

我拿起香醋洒上几滴,这醋酸度醇和不冲鼻,酸香提味,真是一瓶好醋,喜欢辣味的可再加点店家自制的红辣酱在汤水里拌一拌。然后左手擎着小汤勺,右手夹起一

筷子面条,放到汤勺上,那一根根略微卷曲的淡黄色面条在汤勺上一弹一弹的,活泼泼的样子。吹一吹气,送到嘴里,面条口感嫩滑弹牙,再送一勺汤到口中,因为面条不黏不糊,汤汁就呈现恰到好处通透而清亮的淡黄色。馥郁咸香充盈于口腔,味觉层次丰富而美妙,有令人愉快的回味。

传说次坞打面早先是宫中食物。南宋迁都杭州时,一个官廷面点师值夜时,夜深睡醒起来没能抵挡得住,任由乌桕子油灯上的火星滴落,烧坏了多幅珍贵的挂画。他心知闯祸,趁着夜色从宫中逃走,流落到次坞一带。于是打面的技

艺便流入民间,并世代相传至今。让皇家的面食落入寻常百姓家,也是阴差阳错。次坞打面凭借北方面食的筋道,加上南方丰富的配料,论实力,靠运气,一直是面条江湖盟主。这擀成面条的面粉来自经历四时之气的小麦,是作物中的佳品。在野外“霜花草上大如钱”的寒冬时节,根系仍在向深处生长,在历经严寒后迎来春天的抽穗和成熟。而纯正的次坞打面经历棍棒多次的捶打才催生出筋道,韧性十足。小小一碗面也映照着芸芸众生的人生,禁得住千锤百炼,才出筋道,才有味道。次坞打面,是经受住了千锤百炼的人间烟火。

## 七夕会

七夕会,民间,并世代相传至今。让皇家的面食落入寻常百姓家,也是阴差阳错。次坞打面凭借北方面食的筋道,加上南方丰富的配料,论实力,靠运气,一直是面条江湖盟主。这擀成面条的面粉来自经历四时之气的小麦,是作物中的佳品。在野外“霜花草上大如钱”的寒冬时节,根系仍在向深处生长,在历经严寒后迎来春天的抽穗和成熟。而纯正的次坞打面经历棍棒多次的捶打才催生出筋道,韧性十足。小小一碗面也映照着芸芸众生的人生,禁得住千锤百炼,才出筋道,才有味道。次坞打面,是经受住了千锤百炼的人间烟火。



## 美食