



30多年前,每年盛夏的时候,天气一样热得让人难受。我经常混在大世界一带。那时候,我认为上海滩最好的消暑场所,就在那里。

那个年代,家里有一台电风扇是很让人了不起的事情。同学秋家里有一台,老牌的华生,铜的架子,上面有斑斑驳驳的铜绿,是台扇。这台风扇让我们记忆犹新的是,秋的父亲会用两根手指,在风扇高速运转时,突然截进去,生生地把风扇叶子逼停,有点今年年初股票熔

择善固执

施政



“固执”这样的词总是容易跟唱反调联系起来,比如送别时大多数人想的都是“黯然销魂者,唯别而已!”但王昌龄却用一句“青山一道同云雨,明月何曾是两乡”的奇思妙想把离别的凄凉一扫而空。我大约是个喜欢唱反调的,所以在纸媒纷纷转战网络平台的时候却孜孜以求去办一本企业内部的杂志《小满集》。我想着这本杂志应该是送给所有员工的礼物,一个对他们完全开放的平台。不要大会上的发言稿,而是把真实的自己坦承出来的地方。写字是最好的面对自己的方式。文章好不好很多时候不在于华丽的遣词,而在于逻辑的规整和思路的流畅。锻炼自己把脑子里想的东西整理好写出来,其实就是锻炼自己有条理地做一件事。

这样的理由很官方,私底下我也有自己的小心思。一直很害怕那些“代表”、“高举”、“坚持”之类的词语,在报纸文件里看看或许还好,可要是言谈里开口闭口也都是这样的言辞,说话的人在我的记忆里就会变成一个没有个性的模糊一团。就如同拿了奥运奖牌以后郑重其事感谢组织感谢领导的运动员,虽然我们也会为他鼓掌加油,却远不及那个会瞪大眼睛说“洪荒之力”的某爷来得生动可爱。《小满集》创刊到现在,选稿和改稿的唯一标准不过就是:平实,恳切。我喜欢看那些笔锋含有体温的文字,感觉像是可以通过文字认识一个真实的人,也更希望写字的人可以通过文字认识一个更为真实的自己。每一篇让我们一见倾心的文章,其实你都分不清楚究竟是你表达它呢还是它在表达你。

朱光潜先生曾言,一首诗或是一篇文章的生命不是作者一个人所能维持住,也要读者帮忙才行。读者的想象和情感的生生不息造就了诗词和文章的生生不息,这是一种类似于一到春天我们就会脱口而出的“沾衣欲湿杏花雨,吹面不寒杨柳风”的亲切。这些都是先祖们留给我们的一段悠悠过往,孟实先生说那是一片漆黑的天空里我们赖以识别的几点星光。《小满集》想做的只是记录下一一些平凡人的真实情感和生活,这是我们一个行业的印记,不是文件也没有公章,只是可以放在那里的一本本集子,希望后来的人在翻开的时候,能从里面发现一个亲切的我们。当然算不上星光,勉强是一点给后来同行们的印记。这是我想“固执”的“善”,很小的,但孔子说,勿以善小而不为。

孟实先生还曾说,人要有出世的精神才能做入世的事业。出入之间如何转换?先生却没有说。如今的网络铺天盖地,刷新刷屏的压力之下其实文字的好坏都不重要了,标题是否抢眼才最要紧。没关系,那是聪明人的玩意儿,我就做一本杂志吧。总还是会有人喜欢白纸黑字,一字一句,写一句算一句。



扫一扫,关注“夜光杯”

断的味道。这时候,秋的父亲会很得意地问一句:“我的气功来赛哦?”我们这群小屁孩会顶礼膜拜地齐声回答:“来赛来赛!”成年之后,我也尝试

那些年,在大世界周边混的夏天

王家骏

过几次,都成功了。我不会气功,但我成功了。可见秋的父亲也不会气功,但他有这方面的技巧。很少人家有电风扇。一到30摄氏度以上,老城厢的弄堂马路放满了竹榻、铺板一类的寝具,许多人用一桶凉水往地上一浇,就这样在露天睡上一

觉。还有许多竹椅、方凳,那是乘凉一族必备的工具。条件好的人家,围在一起吃个西瓜、黄金瓜或者棒冰,很有气场的样子。

我则喜欢经常混在大世界一带。因为那时上海滩最好的消暑食品,几乎全部集中在那里。最牛的是西藏路上的沁园春点心店,专做刨冰,一毛五分钱一杯,是用大号厚实的啤酒杯子。每天排队的人群挤满西藏路的人行道,店里加工刨冰的师傅则满头大汗,在加工间里忙个不停地用机器碎冰。在他们身边,是一大块一大块的机制冰,方大厚实,飕飕冒着冷气。机器一直发出轰隆隆的声音,让人想象南极冰山破裂的宏大场面,简直要把我们的心都击碎了!已经拿到刨冰的顾客,只好站在西藏路上,爽快地吃上一杯,嘴里碎冰咯吱咯吱作响,一脸的满足和舒坦。可以说,高峰的时候,在沁园春和大世界之间的西藏路,基本上被沁园春的顾客所占领。

沁园春的刨冰,有赤豆和绿豆的两种,内有桂花蜜,特别爽口。这是其刨冰赢得口碑的绝门秘诀。可见,你在产品上认真投入,总会有回报的。在大世界大门的东首,京剧舞台共舞台边

呢,这部电影是《爱宠大机密》。其实不错的,但是太套路了——没有任何剧透透的电影院哦(下文应该也不是在剧透,己所不欲么),一开场就明白了这是写给纽约的又一首情诗,萌宠之间的相爱相杀,所以最后一定无关对错是非的。

这片子是带着从鸡饭国回来省亲的舍妹一起看的,居然她也昏睡过去了。我最后一次醒过来的时候已经在走字幕了,问她大结局怎么样,她语焉不详地说就那样呗。电光火石之间,我就都明白了——在电影院爱犯困应该是有家族史的。

当然外因也负有不可推卸的责任。当时本来想看《星际迷航》的,发现下档之后就乱了方寸,票买急了,忘了上海影城的好几个小厅,宁可要前二三排,都不能七八九的。结果位置偏后、银幕小不说,座位还低,大概因为设计得早、没经验,坡度太平,随随便便看的都是后脑勺,非得坐挺起来不可。旁边有几个老练的小朋友不晓得从哪里找到了垫子,看得我们各种羡慕。

影城敢买前二三,因为它没有IMAX。去过江桥看《星际穿越》,也是票子买急了(买迟了),是第四排的边上。结果看一行字幕都要把头摇一遍,每个字好像都有一人

又睡了一部电影

马塞洛

高。看晕就在所难免了,回来还点了眼药水,虽然后来去影城二刷,发现完全么漏掉什么嘛——那次坐的是我最喜欢的二厅的走廊位,东方巨幕太太太大,容易忽略很多细节,看起来也是辛苦的。

而且我也真不是所有片子都睡的。《盗墓笔记》就看得两眼放光,毫无睡意。我读书少,《盗墓笔记》和《鬼吹灯》的原著都没看过,所以《九层妖塔》和《寻龙诀》都看得津津有味。窃以为一样是怪力乱神,《盗墓笔记》比那两部都好,完整而又不乏自己的光彩。如果闪闪回一点,最后特效的钱再烧得多一点,可以更好。

舍妹也是这次回来才补的《捉妖记》,再看到“盗墓”里的井柏然就惊为天人,一面留口水一面怀疑他到底动了什么部位。我当然没有伊那么庸俗,只是从纯艺术的角度觉得,如果是吴亦凡和井柏然携手对抗肚皮舞娘,应该更加别开生面吧(脑洞大开中,对不起)。

没睡还二刷的特例,是《大鱼海棠》。可能也是因为没有“12年

上等青梅腌制而成,一杯下肚,五脏六腑通体冰凉,一直到脚跟,和现在勾兑的酸梅汤比,真是天壤之别。今年五一去苏州三山岛玩,有一个秦家婆婆开的小铺子,也是用正宗青梅腌制做酸梅汤,但和郑福斋比,还差几个档次。

过了延安路,在上海工人文化宫附近,是有名的立丰食品店,现在还在。它比较有名的是卖筒装冰砖,一毛四分钱一块,很纯的香草味,奶油味也足。当时,筒装冰砖属于奢侈品,大多数食品店要配额供应。立丰比较大,份额多,抢购的人也多。我经常路过那里,就看有没有此货。有一次晚上9点,放出筒装冰砖来,抢购的人几乎把柜台挤破。我挤出一身热汗,终于买到,不知道是因为出汗特别多,还是挤得辛苦,那天的冰砖味道,至今余香绕舌。

龙门路上有一家食品店,门面朝东,则以经营鲜啤酒著名。每天下午,

的等待”这么沉重的包袱,才只把心思放在了不顾一切的感情线上,二刷则是在回味画风和捕捉各种中国文化元素的小巧思。

我最喜欢的说,我的瞌睡是检验影片节奏的试金石。但凡事总有例外:一刷的时候睡了80%但是仍然觉得这电影好得一塌糊涂的,是《路边野餐》。它的好,或者说它的诗意,我是闻出来的——非常欣赏那个气息,潮湿、干净又不失肮脏。它的更高端的对应物(如果可以这么比的话),是《刺客聂隐娘》。所以就必须二刷呀。

二刷的时候其实也很困的,但是因为和几个天兵队友在一起,就完全睡不着,脑袋一歪或者一冲的时候必有人问“这个什么是什么哇?”看到电影里的电话号码就给人打过去了(对不起,号码是我背出来的),然后还加了对方便信。一开始还以为是为毕导,后来才发现是录音师。隔壁的文青都愤而换座了,摊手……

暑期档还有个尾巴,接下来看什么呢?票圈那个很像吴秀波的霸道总裁在推荐《精灵王座》:“国产动画的技术水平飞速提高。”我因为没看过《龙之谷》,不能比较,且乐观其成吧。



夜光杯

有啤酒厂的灌酒车来,用管子输送鲜啤,嗜酒的人则赶来排队尝鲜。啤酒我不大喝,有时候到人民大道踢球,路过口渴要一杯,价格好像是6分钱一杯,感觉也很爽,和现在到宝莱纳喝黑啤,感觉大不相同。一个是接地气,够劲,一个是高大上,装范。

30多年前,我们没有空调,没有电扇,但我们用自己的方式找到凉爽,找到快乐,并成为人生记忆中最难忘的一个章节。



茶屋缘 (剪纸) 奚小琴 作

了我的caffelatte。拿铁上面还可以拉花(latteart),字面为“拿铁艺术”之意。有件事一直困扰着我,“拿铁”这两个字总给我铁匠的联想,面粉领小资轻啖香醇咖啡的画面,简直是天南地北毫不搭调,真不晓得当初大家怎么会钟情于这样的翻译?

一个跟拿铁类似的意式咖啡是卡布奇诺(cappuccino),这个词不好拼,中间先两个p再两个c。卡布奇诺跟基督宗教有些关系,因为咖啡的颜色让人联想到天主教圣方济会修士(Capuchin)的道袍,因而得名。

拿铁、卡布奇诺都是加了牛奶或奶泡的咖啡,所用的咖啡是以“浓缩咖啡”(espresso)为基底。这个espresso跟英文的express同源,本义是“压出来”。浓缩咖啡的原理,是以接近沸腾的

高压水流通过磨成细粉的咖啡,用高温高压把咖啡给逼出来,故名。浓缩咖啡另有个常见的异体字espresso,不过许多专家都视为不正确。

喝咖啡配意大利文

曾泰元

另有一种“玛奇朵”(macchiato),全称是caffemacchiato(玛奇朵咖啡),本义是“有污渍斑点的咖啡”。玛奇朵是浓缩咖啡加上少量的牛奶或奶泡,如此制成的咖啡饮品,感觉好像沾上了白色的斑点。

还有一种较为老式的“康宝蓝”(conpanna),全称为espressoconpanna,意思是“浓缩咖啡加奶油”,con是意大利文的“加”,panna是意大利文的“奶油”,这里特指“鲜奶油”。康宝蓝就是在浓缩

咖啡上覆盖一层厚厚的鲜奶油而成。

近年来有一种affogato的新产品很受欢迎,有人翻成“阿芙佳朵”,也有人翻成“阿法奇朵”,此乃咖啡和冰淇淋的混搭,介于饮品和甜点之间。阿芙佳朵的做法,是把浓缩咖啡淋到香草冰淇淋上,让冰淇淋被咖啡“淹没”,这就是affogato意大利文的本义。

制作浓缩咖啡以及拿铁、卡布奇诺、玛奇朵、康宝蓝等相关饮品的师傅,英文称之为barista,中文不妨翻译为“咖啡师”。这个词同样来自意大利文,原指“咖啡吧师傅”,barista的bar透露出工作地点在咖啡吧(coffeebar),ista相当于英文的ist,指人。

2001年台北的建宏出版社出版了《建宏e世代英汉辞典》,此乃在大陆畅销多年、北京外研社出版的《建宏多功

能英汉辞典》第二版。身为副主编的我当时体会到意式咖啡的魅力,强烈建议主编收录许多与咖啡相关的词条,可是大概是主编不喝咖啡,判断与我不同,我的建议全遭否决,让我遗憾至今。

讲意式咖啡就不得不提星巴克(Starbucks)。星巴克是全球最大的咖啡连锁店,创始于美国华盛顿州的西雅图,它成功普及了意式咖啡,其他业者也纷纷仿效。星巴克有一款特色冻饮“星冰乐”,英文名为frappuccino,这个frappuccino是个混成词,就是由法文frappé(加碎冰的;冻成冰沙的)和意大利文cappuccino(卡布奇诺)接合而成。

喝意式咖啡,最好搭配着听意大利歌剧,不管是普契尼还是威尔第,不管是在咖啡馆还是在家里,悠闲地无所事事(dolcefarniente),那才叫人生一大享受。

七夕会