

# 书画苑

刊头书法 瑞丽

在龙华街道工作的难忘岁月里，我有幸认识了居住在龙华、闻名沪上的百岁女地下党员向顷。在与这位德高望重、富有传奇色彩的“老革命”的近十年的接触中，我觉得她就像一本厚实的书，让我得以近距离地阅读，渐渐读懂了她人生三观，更敬佩于她75年追随党初心不改的高风亮节。

2014年3月，当我在盛大花园党总支书记的陪同下，第一次踏进这位满头白发的老者家时，就是翻开这本书的第一页。爱读书，是我对这位革命老人的第一印象。在向老那间充满阳光的居室里，记录她人生履历的影集、厚厚一叠报纸和书籍被整整齐齐地“码”在书桌上，一副老花眼镜、一个放大镜、一台可以连接蓝牙的小收音机、几支红蓝笔摆放得整整齐齐。向老一个人埋头阅读、收听新闻的时候，她可以很顺手地拿到自己想要的书报和学习工具。百岁老人依然能够



海上威尼斯 摄影

汤更生

冷面属于东北朝鲜族的传统美食，以荞麦面、玉米面等压制而成，冷水浸泡后煮熟，过凉、控干水分后搭配牛肉片、辣白菜、黄瓜丝、香菜、梨片或苹果片，口味有酸辣、甜咸。虽然叫冷面，但是汤有凉热两种，所以冷面也不局限在天热时吃，冬天吃一碗热汤冷面，红油浮面，面条入口柔韧耐嚼，也是美得很。

犹记小时候住家属大院，邻居有位朝鲜族阿姨，辣酱、辣白菜做得地道，特别是到了夏天，经常做一大盆冷面，拿到院子里给邻居品尝，再拿出宝藏辣酱、辣白菜、拌桔梗，一人分一点，吃得我们这群小孩子别提多高兴了。冷面留给我的美好记忆，就是从这时候开始的。

搬家后再想吃冷面，只能是母亲做了，但是母亲做的不够好吃，于是便

## 阅读向老

□ 冯联清

坚持看书学习，每天都要获取新的知识的场面让人动容。难能可贵的是，时事政治、地理人文、绘画书法、旅游摄影都进入了她涉猎的范围。她还兴致勃勃地向我展示她的书画和摄影作品。其神采飞扬的作品介绍，常常是妙语连珠，意蕴隽永。

最令人崇敬的是向老早年参加革命不幸被捕，为了理想信念英勇不屈的经历。向老出生于1918年8月7日，1937年师范学校毕业，1945年参加革命，1946年入党，1947年被捕，在上海解放前夕出狱。这些她人生中的关键点，在老人的记忆中，清晰而难忘。老人深情回忆，让大家对这个出生于无锡教育世家的革命老前辈充满了敬意。被敌人抓进监狱里的596天里，她以自己柔弱的血肉之躯和坚强

的意志，经受了敌人的严刑拷打。她亲眼目睹战友被敌人提出监狱再也没有回来。在白色恐怖的监狱里，不仅要经受刑罚的折磨，还要经受生死的考验。老人说，正是为自己是一名共产党员，才有革命必胜的信念支撑着自己严守党的秘密，终于坚持到了革命胜利和上海解放的那一天。

尽管老人对那段惊心动魄的往事娓娓道来，却显得异常的平静，表现出经历过惊涛骇浪后才具有的睿智和豁达。每当客人离去，这位百岁老人还要坚持送到门口，直到电梯门合拢。难怪一位前来拜访的老领导听了她的叙述动情地说，听了向老的一席话，真像是读了一本好懂易读的党史啊。

随着与向顷老人接触的增

多，我惊奇地发现，退休后颐养天年的向顷老人，依然关心国家大事，关心社区工作，被龙华街道和居委会干部称为“国宝级的革命老人”。老人应邀为居民区党员上党课，为寒暑假的中小学生讲革命故事，专程前往街道为全体党员和机关干部讲党课。即便是进入百岁高龄，她依然在家里热情接待慕名来访的公交职工、白衣天使、中小学生。不少聆听过这位老革命讲党史的“后来者”至今记忆犹新。

2022年8月，向老以104岁的高龄走完了她光辉的人生旅程。向老的音容笑貌、富有哲理的谈论，以及我对她的数十次采访、长谈，留下的十余万字的访谈记录，让我在不断前进的道路产生一种强大而不懈的精神动力。



## 夏至杨梅

□ 李光明

往昔，我竟未曾真正领略过杨梅的绝妙滋味。恰逢杨梅盛产的好时节，那酸甜交织的口感，如同一股清泉，直抵心扉，让人回味无穷。

“夏至杨梅满山红”，那是一幅怎样动人的画卷啊！山上绿树浓荫，宛如一把把巨大的绿伞，为大地撑起一片清凉。深红浅紫的杨梅，似一颗颗璀璨的火珠，被翠绿的枝叶簇拥着，沉甸甸地将树枝压弯了腰。它们鲜艳夺目，在清风中轻轻摇曳，仿佛在向人们发出热情的邀请，让人忍不住想要采摘一篮这

初夏的胭脂。

“江北荷花开，江南杨梅熟。”唐代诗人李白的这句诗，宛如一幅极美的画卷，浑然天成。江南的杨梅，又似破晓时分天地自然凝结孕育的晨露，清新而又纯净，味美至极。心灵手巧的母亲，总会用它们酿制出香醇的杨梅酒。闲暇时，我们约亲友在家小酌一杯，那浓郁的果香在口中散开，回味无穷。偶尔遇到身体不适，一杯杨梅酒下肚，竟能神奇般地康复，仿佛它有着治愈人心的魔力。

天上虽有琼浆玉露，但地上的杨梅，却以其鲜甜之味，成为了人间至味。江南的杨梅中，东魁杨梅闻名遐迩，它之所以备受青睐，一则在于其形大，堪称杨梅科中的“巨无霸”；二则在于其味美，果肉丰厚柔嫩，汁水充盈饱满，甜得纯粹而又专注。它们垂缀枝头，周身的细纹果肉凝结成凹凸的精华，每一口咬下，都是酸甜的完美交融。

在夏日烦躁闷热的午后，只需一颗杨梅，便能消暑去热，让人心旷神怡。初尝一口，浓郁的汁水在口中爆开，而后满口生津，仿佛整个世界都变得清凉起来。山与水的相依，树与果的共生，因四季的流转，根植于大地，才孕育出了今日的甜美。

感恩杨梅，它们是大自然赠予人类的礼物，每一颗尽是深情与眷恋。封存着过去的温暖与美好，也孕育着未来的希望与憧憬，让这个世界变得更加甜蜜和温馨。

## 冷面，不可忽视的美味

□ 夏学军

四处寻觅好吃的冷面店。在一家不起眼的冷面店里，找到了我想要的味道，点一碗凉汤冷面，几个小烤串，花钱不多，吃得惬意。快二十年了，这家小店还开着，它就像我的“后厨房”，不想做饭了、馋了，直接来这里吃个冷面再回家。

去年在上海旅行的时候，看见一家快餐店，门口立着招牌“冷面系列”，便站住了脚。要了一份冷面，端上来一看，发现冷面是装在盘子里的，有荤素浇头。后来我才知道，上海冷面最经典的，要数“三丝”和“辣酱”组合：青椒丝、茭白丝、肉丝，正所谓银芽三丝；而辣酱则是用豆干、山芋丁和肉丁，辣炒出来的。如果想简约一些，配绿豆芽、

素什锦，也是清爽可人。我淋上米醋，拌上芝麻酱，迫不及待地尝了一口，味道酸甜适口，十分惬意。

这碗冷面留给我的深刻印象，是上海人把冷面吃出了“仪式感”，有腔调、有精致，一如上海人惯有的风格，婉约、精细。在不同地域，每一次吃冷面，都能带给我不一样的感受。

此刻正是夏季，高温令人食欲下降，这个时候来上一碗冷面，那真是相当于在这大热的天服了救命汤药，浑身上下透心凉，那个爽劲儿，真的是需要身体才能去体会。

当我想学着自己做冷面的时候，才发现它有多难做。单单一个调汤汁，就需要用多种调料按照一定的比例调配。此外，煮面的时间和火候，都需要经过长时间的实践和摸索，才能掌握其中的诀窍。