

原木铅笔

简平

今年过年的时候，我送了自己一筒铅笔。那是一筒彩色铅笔，有48支，每支都是不同的颜色。说实话，我是冲着那个装铅笔的圆筒才买的，那是硬板纸做成的，没有再作包装，本有的土黄色，原汁原味，看上去非常质朴。我现在越来越喜欢质朴的东西了，外在的鲜艳非但会让我觉得扎眼，而且总是感到不牢靠。

我以为圆筒里的铅笔都是要买回去后自己削的，其实是削好了的，笔端

是披了一件华丽的衣裳。确实，我用的原木铅笔太寒酸了，连皮都不漆，如同是件旧衣服，灰不溜秋的木皮上还有深色的树疤，很是丑陋。所以，有一天，我跟父母说，你们再也不要给我买这种“赤膊”铅笔了，会让人看不起的。我父母听后问，那不是一样用的吗？我说，当然不一样，我知道，白皮铅笔两分钱一支，绿皮的要八分钱一支，一分价钱一分货，这是明摆着的嘛。现在想起来，我真的是很愚蠢，因为父母绝对没有说错，谁也不会因用“高级”的笔，就能做高深的算术题了，用“华丽”的笔，就能写出美妙的作文了。

我去西班牙的时候，正好碰上一个毕加索的特展，展出的全部是他的铅笔素描，比起在世界各地我看过的他的其他画展，这个特展给我留下了极为深刻的印象，那些只有黑色的铅笔素描与《格尔尼卡》《阿尔及尔的女人》《朵拉与小猫》有着同样的震撼力，而且还具有更多深层次的价值，那便是隐藏着不少名作的来龙去脉以及整个创作的发展过程。比他生活的年代早了很多的达·芬奇就没这么幸运了，波卓斯基在《铅笔：设计与环境的历史》这本书里说，这位大师无论是创作、发明，还是文艺复兴时期的状况，及至观察到的自然现象，甚至连自己的手，都通过素描一一记录了下来，只是由于那时还没有铅笔，他只能使

在水果店看到了桑葚，好多年没吃过这玩艺儿了，欣然买了一小盒。这桑葚长相饱满，个头匀称，每一颗都紫得发黑，模样甚是惹人喜爱，尝过之后觉得寡淡不甜，全然不是小时候那种甜甜的记忆。记忆里的某些东西，难道再也找不回来了？

也许是以前物资极度匮乏的缘故，难得找到一些可以吞下肚去的东西，便觉得都是美味。记得小时候一俟柳枝转绿，爸妈便总在我们背起书包出门时额外叮嘱一句：“不许把桑葚放在衣裳袋袋里！”江南地区多栽种桑柳，上学放学的路上，总会路遇几株桑树，当风飘到脸上感觉暖融融的时候，桑树就开始挂果了。低处的桑果，由青转红还没熟到黑紫，常常就被馋虫发作的我们揪了下来。桑葚的汁水落在衣服上是再也洗不掉的，不要说口袋了，有时候衣襟上也会残留点点滴滴殷红浓紫。当然，幼时的我们，从不觉得这样有什么不好看。

老宅门前有一座小桥，桥边也有一株桑树，可惜那株桑树不是我家的财产，属于斜对门的邻居家。那株桑树长得很高很大，一般小孩子轻易上不去，只有几个出名的捣蛋鬼才行。那户邻家有个叫“七宝”的男人，黑黑的皮肤，寸头，一笑起来眼睛便没了只看到两颗的酒窝，他又特别爱笑，总见他乐呵呵的样子进进出出。他可以三下两下爬上树梢，端个大脸盆倚在树枝上摘桑葚，惹得一群小孩子眼巴巴地围在树下，盼着从他手指缝里可以漏下一两个来。有一回，他正在高高的树上摘桑葚，也不知是不是看到哪家的姑娘了，“哐当”一声大脸盆从树上掉了下来，桑葚洒了一地，顿时，孩子们欢叫着冲了过去。

用从罗马时代便已存在的笔刷，或者用金属笔在油纸上刻出来，有些则是以金属雕刻针画出轮廓，再用蘸有墨水的画笔描边。这显然妨碍了这些凝聚着他发明创造伟大智慧的及时流传。所以，当今天我们可以随心所欲地使用铅笔时，如果知道铅笔的来历不容易，也就不会不加珍惜地经常只用了不到一半就扔弃了。

我买来的这筒铅笔尽管没有上色，原木无漆，

桑葚

朱瑜

杨振雄先生是评弹界最具书卷气的一位大家，无论说表、弹唱、表演，都有别于其他任何弹词演员。

听他的说表，提气提神；听他的演唱，深入人物；看他的表演，京昆一炉。

杨振雄先生讲过：“《长生殿》是我的艺术生涯的转折点，说了《长生殿》以后，提高了我的文化，提高了我的艺术，丰富了我的历史知识、古典文学知识。”

长生殿的主角是唐明皇，这是一个杨振雄从未碰到过的行当（角色）。从昆曲来讲，它是以大冠生来应工的。于是，徐凌云、俞振飞两位昆曲大师，成了杨振雄的良师益友。

徐凌云毕生专研昆曲，曾经为几乎湮灭的昆曲继续薪火，在昆曲界素有“徐（凌云）家做功俞（振飞）家唱”的美誉。1960年徐凌云总结一生六十年从艺、从教的所见、所为、所思、所想的心得，总结数十折昆剧折子戏的表演经验，著有《昆曲表演一得》三卷，为“徐家做功”之大成与遗产。可能是我们习惯了俞振飞先生的表演，总感到杨振雄更多的是接受了俞振飞的衣钵，因为弹词艺术毕竟是说表为主，所以杨振雄所起的唐明皇的角色时候，他的白口、尤其是他的笑声，几乎与俞振飞先生如出一辙。

《长生殿》中的唐明皇，是一个戴髯口、就是戴胡子的小生。他是一代风流天子，不仅自己精通音律，而且是个至高无上的皇帝，因此大小嗓的结合就需要有更高的要求，千万不能细声细气，要洪亮明朗，表演大方而有气魄。杨振雄说：“大冠生就是唐明皇，同样念挂口，声音动作也不一样，他是皇帝，要持重。”争宠’中的两句挂口：“风流惹下风流苦，不是风流终不知。朕，李隆基……”声音稍显厚重、稳重。念到‘苦’字时，没有无奈、愁苦的味，反而有些笑意，有点甜味，实际上是卖弄、显摆自己的风流。”

而《描金凤》中徐蕙兰出场，也有两句挂口：上山擒虎易，开口告人难。杨振雄在表现徐蕙兰讲到“难”的时候，左右两手分别往两边的肩上一搭，再让缩住的脖子伸头往天上看，一种穷追无奈的样子，完全就是小生中穷生的表现。这又让我们看到了俞振飞在《金玉奴》中扮演穷苦书生莫稽的扮相。

《西厢记》中的张珙是洛阳才子，潇洒飘逸，是典型的巾生，从“游殿”开始到“长亭送别”为止，张生是一位始终贯穿于整部书的角色，行当是巾生；当然，动作、语言随着书中人物的思想变化而变化。

最为突兀的要数《武松·挑帘》中的西门庆，杨振雄也将他列入小生行当，读过书，有文化，开着一片药材店，身上没有流气，不过此人恰恰是一个流氓、一个“高级流氓”。因为人物的多重性，演起来比较复杂。且看杨振雄如何来演绎，只听“啊呵”一声咳嗽，西门庆出场，手持洒金扇，随着一句“俺，西门庆”，声音狠巴巴，撇开扇子，遮住脸面，随后两手上下分开，一个霸气的亮相，两眼凶相毕露。

京剧界里有“江南活武松”美誉的盖叫天先生，也是一位评弹爱好者，到了杨振雄开演弹词《武松》后，这位舞台上的武松，连续两个月，躲在书场里听完舞台上杨振雄说的全部《武松》。他十分赞赏杨振雄仅靠一张嘴、一个人，把《武松》书里的各种人物讲述、表演到如此程度。杨振雄也因此得到了“活武松”多方面的指导、帮助，特别是武生表演的身段、功架，而“狮子楼斗杀西门庆”中，不仅武松，连西门庆也是以武生应工的。

杨振雄虚心向京剧艺术大师“活武松”盖叫天和昆曲表演艺术家徐凌云、俞振飞学习，一武一文，一刚一柔，使他在书台上的“演”更有京昆范儿。（上）

京、昆、评融于一炉
——再议杨振雄弹词艺术
秦来来

晨曲 (中国画) 吴忠弟

前些年，有媒体评出世界八大咖啡城市，新加坡是唯一上榜的亚洲城市。是的，狮城到处都是咖啡店。想想看，香港这么个中西文化交汇的大码头，我二十多年前第一次去，咖啡馆还真不多见（也许现在变多了），大概香港茶楼文化太盛，咖啡文化就成了弱势，被边缘化了。在新加坡，欧美的咖啡连锁店如星巴克等在购物区观光区可谓三步一岗五步一哨，这些多是西方文化的翻版，在世界任何一个城市都会撞上。但新加坡华人有自己的咖啡传统，你只要去“小贩中心”（主要设在政府组屋的开放式、无冷气的熟食中心，类似大排档）走一走便知，这里供应的咖啡都是老式手工冲泡，不用咖啡机，加的是罐装炼乳不是鲜奶，香滑顺口。冲泡方式是先将炼乳和砂糖放在杯底，

再倒入滚烫的咖啡，趁热用勺子搅拌。我刚来时，这里的咖啡六角新币（约三元人民币）一杯，现在涨到一元一杯，但比星巴克还是便宜多了。

相对于欧美咖啡连锁店，新加坡也有自己品牌的连锁店，如“亚坤”、“土司工坊”之类，这里除了销售南洋传统咖啡、奶茶，还供应烤吐司面包抹咖椰酱(kaya)、半熟蛋（加上胡椒粉、浓稠黑酱油拌着吃），可以说这个配套是新加坡的国民早餐。其实不仅是早餐，这样的店，一整天都开，午餐、下午茶都可以来这里。

新加坡西餐厅厨师中，海南人占了大多数，在殖民时代，他们在英国人家庭和大酒店做厨子，学会了做西餐、冲咖啡。新加坡大名鼎鼎的莱佛士酒店，当年就是由海南人冲咖啡。后来他们自立门户，开

了咖啡店。与一般炒法不同，他们把糖和牛油加入咖啡豆一起烘炒，再磨成粉，也就特别香。他们还发明了“布袋”冲泡法，将咖啡粉放入布袋，用滚开的水冲洗，布袋拉上拉下，才能出味。一切都在改

南洋咖啡南洋香

何华

变，随着外来新移民对餐饮业的渗透、老一辈“海南伯”的退休，你现在未必能遇到一杯海南人冲泡的南洋咖啡了。

若要体验正宗的南洋咖啡，不妨去东海岸路的“真美珍”，它是新加坡现存最久的海南咖啡店，冲泡的咖啡一流，蛋糕也是古早味。可惜它离我的住处太远，一年顶多也就光顾个两三次。不过，最近

听说它歇业了，遗憾，老字号总在一天天消失。我最常去的咖啡店是海南二街的“喜园”，地点好，从国家图书馆出来或者逛完书城（百胜楼），我都会下意识地步向喜园，喝一杯咖啡，小憩一会儿。

在南洋，咖啡不叫 coffee，叫 Kopi；咖啡店则叫 Kopitiam。Kopi 是马来文“咖啡”，Tiam，是闽南话“店”。这是典型的新马一带“混搭语”，但人人都懂，人人都用。前些年我常去马来西亚背包旅游，逗留最长的场所就是街边的 Kopitiam：高高的屋顶、悠悠的吊扇、马赛克地砖、友善的老人、摊开的《星洲日报》、香浓的咖啡、移动的光影、靠背木椅、云石圆桌，仿佛一头扎进了老岁月里。一只猫懒洋洋地躺在一角。我就这样以一个外乡人的身份孤立于南洋的

语境里，却其乐融融。

可能受到南洋咖啡的召唤，偶尔起床后，我也冲杯咖啡喝。为图方便，就用在超市买的速溶炭烧咖啡，加“子母牌”炼乳。炼乳的浓香，鲜奶没的比，现在，很多人讲究健康，畏避炼乳，得不偿失，我一边喝一边偷笑。你看，几缕阳光正照在我的餐桌上。

周末，如果不想自己动手，我会到附近的亚坤或土司工坊吃个南洋早午餐，一边吃一边还要查查微信，点几个赞，评论几句。如果那时赞点得多，评论美言多，向你透个底：不是你写得好，是因为那天的咖啡实在香，就请你感谢南洋，感谢南洋咖啡吧！

十日谈

咖啡时光
责编：杨晓晖