

前不久有人在朋友圈中发了幅画作，文字说明是他利用中午休息时间“搨”的。画作“搨”得不错，除了点赞外，我还特别注意到“搨”这个动词，便随手留言“搨”了几句：“搨是个方言老词，可以是写字、画画的意思，清代《官场现形记》中已经这样用了。”

《官场现形记》中说的是，一个曾遭弹劾的官员，“想法子”拿银子“捐复原官”，在“做了手脚”后，又有更好的去处。可一打听，原来弹劾他的知府，现在刚好是那里的“上司”。他怕好事受阻，托一个叫胡理的人送钱给“上司”同乡徐都老爷，请他写封信美言美言。徐都老爷倒实话实说：“没有什么大交情，怎么好写信；就是写了去，只怕也不灵。”胡理因想从中捞外快，拼命鼓动说“那里管得许多。你看银子面上，随便搨几句给他就完了。”（第3回）很清楚，“搨”在这里是写字的意思，“搨几句”，也就是“写几句”，或是写封信，当然也含有应付的意思。

我的方言资料库中还有明朝的书证，如《扇子是》“上等金面精巧的，先将礼物求了名人诗画，免不得是沈石田、文衡山、祝枝山，搨了几笔，便直上两数银子。”（《初刻拍案惊奇》卷之一）是说请沈、文、祝几个大画家在扇面上画几笔，扇子就值钱了。这个“搨”包括画画和写字，也含有随意之意。

明代例句与今天隔了三百多年了吧，字义完全相同，至今还在使用，可见其重要及不可替代。这也再次说明，方言是有源头的，我们现在每天讲的方言，是一代代人流传下来的。金宇澄先生获奖小说《繁花》中有大量的上海方言，其中也用到了11个“搨”字。“搨”，其基本义项是涂、擦，《繁花》例句主要内容也是要表达这个意思，但涂、擦对象有所不同，从其出现的语境分析，这些例句表达的意思可分三类，一类都是指女人化妆，有搨粉、搨唇膏、搨刨花水等，共有6个例句，且看两例：

1. 现在呢，女人已经不背大刀，手枪了，只会搨粉，点胭脂，扭扭捏捏，一讲就笑，完全堕落了。（八章·二）

2. 徐老师已脱了眼镜，香气四溢，春绉桃玉媚衣，搨了唇膏，皮肤粉嫩，换了一副面孔。（壹章·贰）

还有一类是搨其他，如“海德拿出一片（面包），搨了黄油，让小毛吃。另一片也搨黄油，摆到银凤面前碟子里，银凤一动不动。”（贰拾壹章·贰）。第三类比较特别，其他10个例句都是“涂（擦）上去”，此例却是“擦掉”：“矮老太当场吐一口痰，鞋底搨了几记讲。是我倒霉，触霉头……”（引子）

“搨”在《现代汉语词典》中认定为“拓”的同义异体字，也没有另出“搨”的其他词条，而“拓”在上海方言中是读“扌”音的，如“开拓”“拓展”等。这倒正好说明“搨”是一个方言字，一个方言特色动词，它的各个义项，“拓”是无法承担的。但《吴方言词典》未收此字，《上海话大词典》第一版和第二版收有此字，义项仅“抹、涂”和“拓土”。本文“搨”例句表示的字义，如再加上同农业生产有关的，义项还要增加。拙著《莘庄方言》（2016年）“搨

2”列有义项4条，其中1是“写字、写稿”，2是“画、画画”，还另有“搨粉”等词条，再加上“搨1”的义项，“搨”的各个义项都完整列出来了。

我喜欢漫画，尤喜欢丰子恺的漫画。丰先生的漫画，一是有诗意，不像当下有的漫画，像放了辣椒粉的汽水，喝起来酸辣都不是个味；而我看丰先生的漫画，如李白饮酒，既爽齿利颊，又陶冶诗性。苏轼评王维“诗中有画”与“画中有诗”之说，移之评丰先生漫画，我以为再贴切不过了。他作画用的是毛笔，这是作传统画、传统文人写诗用的笔，赏其画意，直让你想到孟浩然山水田园的意境。再琢磨他的画题：《人散后，一钩新月天如水》《摘花高处赌身轻》《翠拂行人首》，这不是诗句吗？

二是他作画弃工取意。即他不求穷形尽相，以尽可能少的笔形显尽可能多的意象。我想，画界如果搞一个以最少的墨表最多的意的“性价比”大赛，我以为丰先生是要得冠军的。你看他画人的五官，或者只是两三点墨，或者一

个墨点也没有、整张脸只是一个没有任何斑点的立式白皮鸭蛋；但其表情之喜怒哀乐则尽会让你意去而无一丝遗漏。

心同于此的人肯定不止我一个。一日，闻某君评曰：丰子恺漫画中的人物“不要脸”。此三字评颇值得细玩。这首先不是画家没画脸，而是画中人“不要脸”。不如，他要脸，你画脸，画得眉毛也根根看得清且画得逼真，那就一览无余，只能是“看”而不是“赏”了。丰子恺先生说：“我画人像，脸孔上大都只画一只嘴巴，而不画眉眼。或竟连嘴巴都不画，相貌全让看者自己想象出来。”而把五官都画出来呢？“往往觉得不过如此，一览无余，反比不画而任人自由想象的笨拙得多。”虽然没有，

但该有的你把玩时尽可模拟得之，而且越玩越有味。这样的欣赏，既无不能承受之轻，也不会有审美疲劳。一如吃酒，让你吃到酣处而又不让你一醉而休；再如看花，阳光下看那是清清楚楚平平常常索然无味，而雾中看花，以朦胧之并以心模拟之，则别是一番滋味和快意。这是无招胜有招，是

天不会替一个人既开门又开窗的。为你打开一扇窗的同时，必然会为你关上一扇门。如我，老天让我能舞点儿文，却不让我把墨也弄得好，亦不给我起码过得去的长相；你看，他为我关上了两扇门。而银幕或荧屏上的人们为何既有沉鱼落雁闭月羞花之容，却又能以婀娜窈窕、身轻似燕之体发如牛甚至如神之力以致搬泰山如舞长袖？

而今明白了。那脸蛋确实是她们的，这是老天为她们开的窗；而其身材和动作则是别人的，这不是老天而是替身演员为她们开的门。惟有替身演员的“不要脸”，才能让艺术成就为艺术。

如我般怪罪的俗人，曾以为老天偏心眼。现在知道了：对不起，误会了。

“不要脸”戏说

王泽清

不画之画。

那天看介绍替身演员的电视节目。某替身演员说：他们出演时最重要的一条是不能露出脸来。对呀，替身替身，替的只是“身”；“脸”当然还是人家自己的。接着她戏言：因此说替身演员都是“不要脸”的人。哦，又一处“不要脸”。

之前看屏幕上那些如花似玉的角色，总不解。一个规律是：老



读者·作者·编者

8月27日“夜光杯”上刊发了朱伟先生《曾经的吴淞老街》一文，翔实地记录了吴淞老街往事，一条街，一个菜场，一家工人俱乐部都能勾起我对旧家园的思念之情。读罢之后，往事在喉，不言不快。

朱伟先生笔下的吴淞主街道淞兴路是在1956年公私合营后渐渐演变而成最繁华的商业街。而在1956年之前，吴淞真正的商业街是西起裕通路（后改为裕溪路）东至同兴路，经桂花弄直达中兴路（后改为北兴路）。

东西走向的淞市路在临近裕通路口有两家豆腐作坊，其规模首屈一指。天黑后，半开的作坊里灯火通亮，十数余工人忙进忙出，磨黄豆机器一直响到天亮。坐北朝南的豆腐作坊隔壁是“万盛”酱油店，对面是“长城”洗衣店。由此向东，商家鳞次栉比，从五金百货到南北干货，从竹篮瓷器到烟杂小铺；有东北高庄馒头铺，也有上海老虎灶、大陆旅馆、

七夕会

据 说

这家店换了几个服务员，也换过厨师，但这道家常豆腐煲的分量，却没改过丝毫。食客们来这也不当自己是外人，如果点一盘豆腐煲还没吃够，就对着大厅伸脖喊一嗓子：服务员，再来一份豆腐煲！

三年前，我看一部很小学的日本电视剧《面包和汤和猫咪好天气》。身为出版社编辑的女主角亚纪子回乡继承母亲的遗产：一家经营了几十年的饭店。她重新装修变成原木系，只贩售新鲜出炉的面包三明治和时蔬杂烩汤套餐，作为该店的招牌菜。亚纪子始终没有提价，为周围商店街的好邻居、各色顾客慰藉着他们被饥饿烧灼的灵魂。这部剧深深地打动着我，它也向我们展示了一种除却名利欲望之后，守拙而知足的朴素情怀。

每个人心中都有自己的一道招牌菜。在我看来，人就像食物，你品尝很多次后，会爱上这味道，并最终迷恋上它。每个能经营长久的餐馆都有自己的招牌菜。这道菜一旦时间久了，就会声名远扬，一旦声名大噪，就要坚持品质。“招牌菜”的姿态，必须是绵长而朴素的。做人，又何尝不是？

招牌菜的姿态

庄 琼

小的餐厅里洒满午后的阳光，让我仿佛看到了自家厨房里那盏湿漉漉的神圣灯光。从此，这家餐馆成为我和小叶聚餐的场所。

去多了，许多景象了然于心。这里一到饭点，食客就络绎不绝。客人一进店，点完单，这道招牌菜一定第一个闪身上来，盛在纯白色骨盆里。一桌人都是嗷嗷待命的这家常豆腐煲，大家你一嘴我一嘴地开吃。店里的老板是一位谈吐不凡的年轻人，还在餐厅的一个角落里布置了水果区，作为食客的餐后小食。他喜欢跟熟客话家常、交换人生经验，不在乎你耗了大半天只点一盘招牌菜不点其他菜，你尽可以免费喝很多柠檬水，然后方便地使

用厕所。



石城枫红

方忠麟 摄

年近米寿之年的爹爹走了。从此，孤独、悲伤的妈妈，整日闭门，居家勿出……

风和日丽的下午，我会鼓动妈妈出去散步。去看天高云淡，亲近绿树繁花；去看街市风情，融入当下生活。

阳光很温馨，母子心惬意。

可转瞬间，起了瓢泼大雨。没带伞，堵在生活广场。看不到待运计程车经过。对面的公交站上，一辆车进站停靠后又驶去。我看时刻表，计算着让妈妈走到马路对面公交站的时间……时间快到了。我提着买好的蔬菜，换着头上套扎着塑料袋的妈妈走出生活广场。忽然，一把伞罩在了妈妈的上方。车适时地到来，没来得及道谢，我扶着妈妈上了车。凉凉的雨，淋湿了我的脸庞，心里，却是阵阵暖意。

一站，又一站……雨，渐渐小了。我扶着妈妈下车时，雨几乎停息了。有人叫住我们：这把伞给你们。转身看去，一位身材颀长秀丽的女子撑着伞，递来一把伞。

谢谢侬！雨停了，我们到家了，不用打伞了。

人生，有血缘亲情；人间，有善心爱意。

抬头，天依然那么晴朗，明媚。

雨中晴

周云海

我也记得，在那个艰苦的年代里，农家人缺粮少食，劳动时肚子也饿得快。无奈之下，我的四婶把豆种往嘴里塞，豆腥虽重，但嚼下几粒多少也能充饥的。

田里的豆年年是要种的，在口粮中算是一种补充，因此“摇蚕豆”不仅在大田，凡田埂、浜滩上，只要能下得了种的，都得见缝插针。蚕豆一旦收成后，鲜豆可煮了吃，又可剥了豆瓣放在咸菜里炒了吃，鲜香可口。干的蚕豆储藏起来，在农闲里炒着吃，香一气四溢。

冬天里，放在脚炉的柴火里煨蚕豆吃也是十分有趣的事。我姊儿几人围着脚炉，在火堆上放上几颗蚕豆，那蚕豆受热膨胀蹦跳出来，火星四溅，或“噼”的一声像放屁，让我们直被逗得前俯后仰。

秋来种豆，妻子自然下田了，而时下蚕豆种子未必是用铁锹去“摇”了，用的是一把菜刀。但农家人对豆是充满着情结的，即使用菜刀在种，但依旧没有忘记一个“摇”字。

原来，劳动也靠智慧，“摇蚕豆”创造了美的意境，它像一首诗，永不休息地散发着泥土芳香。

摇蚕豆

施国标



在小龙虾馆的菜单上，小龙虾们按照不同的做法分门别类。我朝“本店招牌菜”的那一栏看去，第一行的“蒜蓉小龙虾”格外显眼。于是，一下子点了三盘。

当我看着坐在我对面的同事小叶，一边剥开壳，挤出自白嫩虾仁投入自己的口中，吮吸着手指尖，一边又不忘数着小龙虾，“一盆小龙虾怎么这么少，剥着剥着没几下就吃完了？”也是，钱多量少盆还是那么大，在蒜蓉和黄瓜的掩盖下，量确实是比之前少了。最后，我俩一致认为，老板这是变相地把价格悄悄提上去了。

尽管如此，但在没有替代品之前，我们还是一如既往地去吃，只是价格贵，每次不能敞开吃，总惹得我们一肚子不满。小叶就说，和她妈妈一起跳舞的几个常去的一家小餐馆，多少年了，虎皮椒炒肉丝一直是18元一盆，让我俩也去试试。隔天，我们带着好奇心去吃了一次。还真没白来，虎皮椒炒肉丝就是这家小餐馆的招牌菜，又好又下饭，一份菜抵三个菜。

于是，我们俩从小龙虾的固定食谱，跳入更大更广的世界里。一家位于闹市区临街的一盘菜

美食