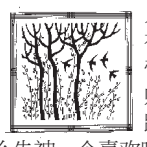


老爹不会说话时间很长了。这导致失语的中风，是与新冠病毒一起袭来的。由于病房关闭，我们不得不冒着被感染的风险，每天送老人去一家大医院急诊。有一个上午，急诊部突发疫情，医生中断治疗，嘱我们赶快离开，我们又辗转去了另一家医院。老爹昏昏沉沉，听由我们拉着到处求医，前后共挂了21个急诊，终于从死亡线上把他抢了回来。

想想命运对一个人的剥夺，真是很冷酷。老爹原是个健谈、幽默的人，尤其喜欢唱歌。自从中风失去讲话功能后，他变得郁郁寡欢，一整天枯坐在沙发上，要么失神空望，要么闭眼睡；原先健硕的身体，顿时失却了活力。在我眼里，他最明显的变化，就是看这世界的眼神，一下子变得灰暗了。

这样的突变，一家人怎能接受？许多熟人朋友也无法相信。老爹的徒弟，就是其中一个。

中国人崇尚“一日为师终身为父”。老爹退休前是一位刑事侦查员，徒弟年轻时就跟着他，两人同事几十年，共与歹徒较量，几度出生入死，说是刎颈之交也不为过。这么多年来，老爹只派我给别人带过一次礼品，那礼品就是专门带给这位徒弟的。他们师徒俩在单位非常活跃，一个喜欢唱歌，一个喜欢唱戏。老爹退休后，徒弟常来电话，有时两人像女人那样煲电话粥，一煲就是半天。疫情暴发后，两人电话联系更多。可有一天，徒弟突然发现师父无法再与他对话，听筒里只剩下一个



一曲长歌对白头

彭瑞高

老人“啊啊”的唤声，一时惊得不知所措。我们为电话作了解释，他才知情，再说话时，电话另一头已哽咽无语……

看不见的病毒，挡住了多少亲友来往的脚步。那一日，徒弟说好看老爹。老爹一早起来就坐立不安。我们说，您安心等着，门口有摄像头，客人到了我们叫您。“徒弟”这个词，听着给人年轻的感觉，实际上老爹的这位徒弟，退休多年，也早已成了一位老人。他从宝山吴淞那里出发，换乘几部公交，横穿整个上海，好半天才寻到我家。他进门时叫出第一声“师父”，我就发觉，老爹那双眼睛蓦地亮了。

这徒弟真是虔诚，见了老爹就说：“师父，我一路想好了，今天见了您，我要做一件您喜欢的事

情。当年您喜欢唱歌，喜欢听我唱戏，我今天来，就要给您唱一折沪剧。”

说着，他在老爹跟前跪下，抑扬顿挫，放声唱起沪剧《逃犯》里的名曲《为你打开一扇窗》——

为你打开一扇窗，请你看一看，请你望一望，那被人遗忘的角落里，忏悔的泪水盈满眶……

老爹拉着徒弟的手，手指轻轻打着拍子，目光无比温柔。徒弟唱出第一句，他眼里就迸出了泪花。我在一旁屏息倾听，看着这一上一下两颗白头，不觉间泪水盈眶。谁能想到，这两人竟是当年英勇无畏的刑警……

在现代人的观念中，子女结婚后最好与父母分开居住，保持“一碗汤”的距离，这样既便于小敬老，且等小夫妻俩有了孩子，父母也可随时搭把手，双方的幸福指数更高。

但是，再好的设想也有漏洞。不久前，有位背景相仿的文友，在父母不得已缺席两个月，自己当上“煮妇”遇到难处后，就只能在朋友圈讨教：“家里的一把菜刀越来越钝，有啥办法磨一下？”大家献计献策，而我也由此想起了许多往事。

以前车马慢，以前匠人多，木匠、竹匠、剃头匠、裁缝等等，他们的吃饭家伙里少不了各式各样的刀具，且本人也都为磨刀高手。木匠能够“唰唰”地刨出一朵朵好看的刨花，竹匠可以把竹子劈成薄柔的篾片，随心所欲地编出各种竹器，没有锋利的刀具简直就是痴人梦话。剃头匠更加小心翼翼

翼，除了剃刀不容含糊，尤其注重刮胡子刀的光洁锋利，几乎每次操刀前，总会一手拉紧身旁挂着的那条厚实的长布条，一手握着刀把，将刀口顺着布条上下正反地摩擦、摩擦——不能让刀口发毛划破顾客的面额、下巴。

磨刀匠也是其中的重要群体，以前的上海弄堂街巷里，常常会响起他们的南腔北调：“磨剪子味，戗菜刀——”“削刀，磨剪刀——”

而我真正认识到磨刀的重要性，是在下乡务农期间。那年秋收，我和社员们一起下田割稻，有天因为疏忽忘了磨刀，结果不到刻把钟，就被大家拉开了长长一段距离。队长发觉情况异常，就回到我面前，拿过我的镰刀一看就沉下了脸：“你今天没磨过刀吧！”见我不吭声，她更是发起火来：“磨刀不误砍柴工，你倒好，读书读昏了头，连这点道理也不



雨莲

(剪纸)

孙平

懂！”我自觉理亏，赶紧认错，队长见状，心肠也就软了下来：“唉，看你斯斯文文的样子，干这活儿也不容易。这样吧，你先用我的镰刀，你的那把，我拿到田横头找块石头皮一皮！”

“皮一皮”是当地的土话，泛指用一撇一捺的手势，把刀具贴在石头、砖瓦乃至碗底等物件上反复摩擦几下，使其锋利，其手法与剃头师傅处理刮胡子刀相仿，不同处在于一个只为临时应急，另一个只求精益求精。

不过多年后，等我考上大学，专修汉语时，才发现这个“皮”实为“璧”。但我还是觉得，这个词规范后，反倒没了鲜活的乡土气息和活力——这就像随着时代的发展，许多工具越来越机械化，人是省心省力了，但那份磨刀操刀时游刃有余的掌控感也就消失了。也因此，如今老字号的商家餐馆里，那些掌控要局的“老法师”大多还是喜欢运刀操作，风生水起，而烟火人家的厨房里，除了锅盆碗勺，也必然还有一把大号的菜刀为镇宅之宝。

当然，这位老师傅的话里还藏着一句话：“你只要过段时间拿到我这里戗一戗，磨一磨。”这让他显得有点狡黠，不过，我还是很欣赏他，江湖之道，有的开宗明义，有的就是点到为止，如此尔尔。

知足之人，多不会愁苦。理性者，多充满智慧。拥有智慧者，不常夸口，而常夸口者，多不智慧。无论如何，知足且智慧者，必有一颗感恩之心。

知足·智慧

俞娜华

丁悚，字慕琴，金山枫涇人，著名漫画家，也擅长灯谜。他曾加入沪上谜社“大中虎社”，创作有画谜、文字谜。

1916年至1917年间，小说家、谜家陈蝶仙在《申报》上连续主持十多次画谜征射，这些谜作的绘图者即是丁悚。他还为老友、大中虎社发起人吴莲洲主办的灯谜杂志《文虎》设计创作封面。就在1931年的《文虎》中，海上谜家曹叔衡连载《续海上文虎沿革史》，言及丁悚、张光宇等人制作的画谜：“每逢悬征，闻风而来者，户为之满，并有画家丁慕琴、张光宇、吴天翁辈，各出心裁，间以画谜为之点缀，更觉饶兴。”他回忆了多条谜作，比如：画南极仙翁手捧元宝，射字“铸”，谜底中“铸(金)”指金元宝，“寿”指老寿星；画一时钟，指针在一点一刻，射四书句“子

过矣”，解释为“凌晨一点子时已过了”；画一女子头上插满珍珠翡翠，射四书人物“戴盈之”，解释为“戴满了(珠翠)”；画两只燕子盘旋梁间，射字“來”，“來”中的两个“人”像一双燕子，“木”指房梁，等等。曹叔衡称画谜前后不下七八十条，“皆由莲洲造意，光宇、慕琴手绘，间着彩色，惟妙惟肖，是以射者极为欢迎。”不过，上述灯谜究竟哪几条是丁悚绘制的？已无从考证。

丁悚撰制春灯谜

刘茂业

另外，吴莲洲1928年2月在《申报》刊有《西新桥畔闹灯虎》一文，介绍他们上元节期间在西新桥畔的大中楼菜馆，撰制灯谜让人猜射的情形：“因约陈觉是、江红蕉、黄转陶、丁慕琴、吴天翁诸老友，互撰文虎，共一百八十余条，

浅近者有之，玄奥者有之。遂于元宵日起，落灯日止，每夜六时至九时，分悬楼前，射中以该菜馆食品券奉酬。”其中披露了丁悚撰写的几条文字灯谜，如：“帝前策试果良才”(打坤伶名一)“金殿英”，“策试”是指古代皇帝对臣下或举子的面试，谜底解释为“金殿前测试英才”；“廿九日行”(打字一)“趟”，把“趟”拆成“小、月、走”，农历30天是大月，29天是小月，故以“廿九日”扣“小月”，“行”扣“走”；“帽、鞋”(打字一)“寫”，谜底上面的“宀”扣“帽”，下面“寫”是鞋的通称。

现在大家都知道漫画家丁悚，却对其父的大名略感茫然。近百年前，丁悚在美术、戏剧、电影、摄影乃至文学创作等众多领域里都有建树，有人称他是“被遗忘的跨界文艺大咖”。多才多艺的他甚至还是灯谜好手，恐怕已鲜为人知了。今特撰此文，权作丁悚艺事的一点补遗。

1973年，某品牌发售了全球第一款双肩包。从那以后，双肩包以其大容量的实用性及解放双手的便利性以及受力均匀的舒适性，受到青睐。

起初，双肩包是户外运动爱好者和理工男的专属，也是旅游党的标配。商家为了突破销量，不断地对双肩包进行改版。双肩包渐渐摆脱了以往的定位，成为万千男女老少的宠儿。谁还没有一个双肩包？青山绿水间少不了，都市生活中也少不了。夏天，随身要带手机，手里还要拿饮料、遮阳伞，甚至还要手持迷你小风扇，双肩包更是少不了。

双肩包气质多变，能在N种风格之间随意切换。除了背在肩上，还可以手提、侧背，挽在胳膊上，不同的背法又是不同的感觉。许多女式双肩包加入了配色、图案、亮片、流苏、链条、铆钉，一个比一个惹人爱。一个人即使穿着一身沉闷的暗夜黑衣服，但是身上有一个亮色的双肩包，画风就迥然不同了。

双肩包的另一个优点是百搭，无

打开冰箱，看到孤零零的一块光明牌中冰砖。我想起那还是在去年桃子上市时，看到朋友晒出冰砖拌蜜桃的照片后，买了几块如法炮制，这是仅剩的一块。这也让我想起小时候，爸妈带着我去淮海路上的“老大昌”，专程就为了他家的冰激凌圣代和冰激凌沙士而去。圣代用矮脚杯装，里面放一个冰激凌球，上面浇些果酱和果仁；沙士用高脚杯，倒上冒着气泡的汽水或苏打水，加一只冰激凌球在“水面”上漂浮。父母总是各买一杯，他们是浅尝辄止，我是尽情享受。现在想来这混合的滋味别提有多美妙了。

我打开冰箱显然不是为了冰砖，我在盘点一日三餐的食材。人间四月，眼见得存货越来越少，我这个厨师有种捉襟见肘的心慌，冰箱里有一只鸡，还有春节吃剩下的两小袋虾仁和一袋三文鱼。按我以往的习惯，一次烧一种，维持个几天没问题。

忽然间，脑海里跳出了住老弄堂时的邻居大师傅。老夫妻二人都是宁波人，是一碗浅浅的菜也要端进端出好几天的人，有天说晚饭要吃鲜得眉毛也要落下来的河鲜面疙瘩。大师傅随口一句，我听进了，还没到饭点就去闻鲜。果然，一只砂锅端上桌，师母倒上一碟米醋，又给老伴斟上半杯土烧，两副碗筷摆定，这才揭开锅盖，顿时一片金黄外加一股鲜香弥漫开来。

大师傅撩起切成一半的六月黄喝着土烧，仔细得连瘦弱的小腿肉都吸得干干净净。我那时年少，不知天高地厚地问，只有两只蟹吗？河鲜呢？大师傅笑说，你以为金黄色是蟹膏虾油熬出来的？这是南瓜的颜色，混合在一起烧，滋味全部烧在一起了。饭店里报菜名都是挑大了说，蟹粉豆腐，究竟是以豆腐还是蟹粉为主？还有炒鳝糊，如果前面不加个清炒，那肯定是配料和鳝丝一半对一半……

大师傅那句“混合”给了我灵感，我完全可以把过去一顿或者一次做完的食材节约着用，混合的效果是把有限的食物做出无限的滋味来。就比如清炒虾仁，过去一袋只够吃一餐，现在我会匀出一点，来个虾仁炒蛋，或是虾仁豆腐，再不然蛋炒饭时加进火腿玉米胡萝卜和几只虾仁提鲜；而那只冻得邦邦硬的鸡也有了规划：可以一分为四，除了炖鸡汤，可以和香菇、木耳、火腿蒸了吃，可以做咖喱鸡，也可以吃重口味的烤鸡，货真价实，这才叫鲜得眉毛落下来。

封控期间，发得最多的是土豆、洋葱、卷心菜、胡萝卜和莴笋。我喜爱土豆是在少年时，爸爸把煮熟的土豆压成泥，然后包上肉糜，再裹上蛋液和面粉放油里炸。有几个小孩子能抵挡这种美味？如今，我也做改良的土豆饼，把土豆泥和肉糜混合在一起煎，浇上番茄沙司或辣酱油，中西混合，那个色香味可以跳一曲探戈了。土豆可以和许多菜肴无缝衔接：咖喱鸡中加上土豆洋葱胡萝卜，一锅吃个几顿，还能拌出美味的咖喱饭。罗宋汤里少不了土豆洋葱和番茄卷心菜，没有牛肉，不必矫情，保供的火腿切成丝放进汤里，有肉有蔬菜混合，营养和滋味双全。

上海人素来有螺蛳壳里做道场的特长，两个多月的居家让许多人在一日三餐上又重拾起这个优势。我总以为，精打细算地做菜，做的是一种温度，唯美食不可负也，何须刻意。

那天下午，我拿出那块冰砖，在杯子里倒进一瓶可乐混合起来，心情也随着升腾的气泡而欢欣。时光轮回，这一次我让老母亲尽情享受。

我问她味道好吗？她矜持地点了点头。

混合的滋味

章慧敏



边看边聊

论T恤、卫衣、长裙、开衫、马甲、西装，通勤和日常出街，一个双肩包就能搞定整身搭配，或帅气，或小清新，或活泼，且功能性十足，不喜欢都不行。对了，有没有觉得，双肩包和书包外形相似，是当之无愧的减龄神器，最适合装嫩扮可爱。

三年前，我买了人生中第一个双肩包，真皮、黑色，中等大小，包上只有暗暗的不规则的方格和自然的皮纹，此外再无任何装饰。这个双肩包，我还没觉得和什么衣服不能配。偶尔出席正式场合，我就临时换成一个斜挎包或手提包，要不然一天，就又换回了双肩包。

这个唯一的双肩包，我风雨无阻地背了两年，外侧拉链处的皮盖边上已经磨出了一条粗粗的白线，仔细一看是掉皮了，但只要双肩包没有破旧到不能示人，我会一直背下去。

有网友说：“包包选得好，永远不显老，实用不怕累，还得双肩包。”我深以为然。双肩包的好，我无需再言。听多少理论都不如来一次亲身实践，是炒作还是事实，你背一个双肩包自己验证吧。

时尚



七夕会