上海裁缝师傅（之七）

程小莹

裁缝师傅杨格里肚皮里有点货色，大多跟文学、音乐、体育有关，来自于老底子的评弹说书、长篇小说连播、广播剧、电影录音剪辑，还有体育比赛实况转播。

这些听觉上的记忆，可追溯到四五十年前，父辈的裁缝铺里的半导体收音机，从两管升级到四管、六管。塑料壳子，旋钮，机内磁棒天线，机身转动到一个方向；每天揣在口袋里，带进带出，一路“随身听”，很得意，但稍一转身，马上便会有杂音或啸叫，人的身子就必须保持一个姿态，很僵持的样子。听“说说唱唱”，相声和独脚戏；“每周一歌”，外面唱什么歌，里面就播放什么歌；许多革命歌曲永远不会忘记，是因为电台里教的，一个人先唱一句，再说一声“唱——”大家便跟着；杨格里最喜欢听体育比赛实况转播，里面的人说得极快，让听的人就像看比赛一样，但后来杨格里有了九寸黑白电视机，看了直播才知道，这是不可能的，宋世雄语速再快也没法跟球速比。

那时候，广播里的天气预报还会有“记录速度”，杨格里一遍遍默记：高压楔，低压槽，毫巴，江南有一片雨区，北方有一股冷空气正在扩散南下，它的前锋已经到达……逗号，冒号，句号；长篇小说连播《欧阳海之歌》——欧阳海跟人下军棋，摆“品字形”地雷，上海人叫“三角地雷”；中央人民广播电台的新闻节目，早上是“新闻和报纸摘要”，晚上是“各地人民广播电台联播节目”。有外国人访问的消息，要设宴，广播里说“应邀出席宴会的还有……”杨格里听成“硬要出席”，百思不得其解。类似“阿富根谈生产”这样的节目，一口上海话，听上去清清爽爽。

裁缝师傅杨格里埋头踏缝纫机，眼睛没得空，耳朵却支着，一年四季，白天黑夜，从收音机到黑白电视机里聆听世界。大半个人生走过来，感受到声音带来的乐趣——很早知道一些国家的全名，都有庄重严肃的气氛，“苏维埃社会主义共和国联盟”“越南民主共和国”“朝鲜民主主义人民共和国”，诸如此类。胸怀祖国放眼世界，倾心于研究国际关系和地域政治。杨格里说他不喜欢那些在广播里说话但不是广播电台里的人，他们被电台请来，说是专家，但普通话明显不如电台里的人。他们是如今一些电台电视里谈话节目嘉宾的先驱，可还是没有说好普通话。杨格里喜欢广播剧《刑警803》，还有电影录音剪辑，听上去跟看电影一般，孙道临的《王子复仇记》，邱岳峰李梓的《简爱》，童自荣的《佐罗》。

杨格里很早还在中波的波段里听“莫斯科广播电台”，这呼叫的音乐是悦耳的，极具穿透力。上世纪八十年代，中国女排崛起，五连冠起始于日本东京代代木体育馆。这是宋世雄在实况转播里对“各位听众，台湾同胞们，海外侨胞们”反复念叨的。新世纪初，杨格里第一次出国旅游，到日本东京，直奔代代木体育馆。他看到一个很老旧的建筑，没有想象中的巍然。但杨格里依然心潮澎湃，想起很多过往的日子。

杨格里现在听手机里的书。有一天，我到他裁缝铺里说做衣裳的事，手机开着外放，音量还很大。是在读小说。几句听下来，是长篇小说《女红》。我叫他先关掉。杨格里说，不碍的，你讲好了。不就是做件衣裳么，听听人家写的纺织厂女工，纺纱织布，是老上海的家常日子，像吃泡饭弄根油条蘸酱油一样。我不响，嘴巴里回味油条蘸酱油过泡饭的滋味。杨格里讲，这种小说，作者没啥名气，写得好不好，没有啥人关心；看过算数。其实这跟裁缝师傅做件衣裳差不多。

杨格里说，自己做裁缝一辈子，也搞不清那些国际大牌服装设计师，名气老响，弄块料作花花绿绿，袖管还是袖管，裤管还是裤管，长长短短，宽松或者紧绷，秋冬或者春夏，就算是风格；模特上T台走一圈，灵得不得了。其实真的没多少好看。问题是，还不好经常穿。一个裁缝，做出来的衣裳，最好是被人穿到破，穿到褪颜色，穿到穿不下；那种一年穿不上几次的衣裳，会有几件，挂在衣橱里，难得穿出来，过了黄梅天，记得晒霉。可惜那些真正老价钱的衣裳，样子老好，做功了得，日子长远，衣裳还挂在衣架上，那个穿衣裳的人，已经没有了。

饼师帖

王祥夫

鄙人生长于北方，北方本是个极为广大的泛指，而中国人也习惯了这种说法——北方人或南方人，并不见有人说自己是东方人或是西方人，虽然他也许生长于东边的海边或西边的什么地方，在中国，也只说自己是北方人或南方人。

鄙人在北方生活了几乎一辈子，天天吃早点，不是炸油条豆腐脑便是馄饨加烧饼。油条如果加一碗豆浆，虽然说不上是什么味道，但也是极喜欢的，油条在豆浆里蘸蘸就是一顿早餐。油条豆浆之外，想不出这种吃法应该就什么小菜，好像什么小菜都不宜。这个早点是极其简单的，正好符合现在风行的极简主义，但好像饮食方面并不太合适“极简”，而一大早来两根油条一碗豆浆确确实实是简单，油条要吃刚出锅的，而且必须是加了明矾的那种才够味，现在炸油条大多不再加明矾，所以那种风味根本就吃不出来，明矾是什么味？就是那个味，这让人简直是说不出来。

好吃的油条还要守在锅边，那里刚一出锅你这里就马上吃起来。就像是烧饼，也要守在炉边，我们这小地方把烧饼叫作焙子，这种叫法别的地方很少有，内蒙那边也这么叫，焙子就是发面饼，那种夹熏肉的饼正是这种。面是事先发好的，一大盆地放在那里，上边盖着一个小被子，炉上边是一个大铁盖，叫饼铛，饼要先在上边烙，两面都烙到。烙的时候饼师傅的手还不停，他那个擀面杖，是不停地在案子上敲打，几乎是不停，因为是天天在那里敲打，终于有节奏被打出来，几乎是好听。他一边敲打一边做饼，好像不这么敲打他就不会做，是近乎于一种配乐。在饼铛上烙好的饼还要放到炉里去烤，那饼铛，原先还要端开来，再端上去，而现在的改革是可以旋转，只需一转，便可以把在里边烤的烧饼翻一翻或取出来或是把刚烙好的饼放进去。

刚烤出来的烧饼很香，北方的这种饼又叫白皮饼，到吃的时候师傅会横着来一刀，把熏肉夹进去。“要青椒吗？”打饼的饼师傅会问。“要辣的还是不辣的？”还会再问。打饼的师傅手脚麻利，饼上横着来一刀，肥瘦相间的熏肉剁碎，很辣的青椒亦剁碎，只这两样，夹在刚烤好的饼里，很香，饼的外皮还很脆，这种饼不能带回去吃，如果放在塑料袋里一捂，饼的那种独特的风味便会失去。

有一阵子，我几乎是天天去吃这种烧饼，饼和熏肉再加上很辣的那种青椒，一边吃一边上坡，那时候，我的家在一个坡上，我站在三楼家里的窗子边往下看，能看到在街边打饼的师傅，下雨下雪的时候买饼的人不多，他就会显得很落寞，此刻打开窗子，隐隐约约能听到他用擀面杖在面板上敲打出的声音，“得得得得、得得得得、得得得、得得得得得得得”，节奏被不停地打出来，几乎是好听。

良功与住功

黄德海

“繁花深处无行迹”，来自版画家栋方志功一幅字，写为“花深处无行迹”。有专家认为，这话源于汉语，但我没找到具体出处。日文世界的一种解说，大有俳句的幽玄意味，“在大自然中，人的足迹很快就会消失”。另一种说法，则结合了栋方的艺术追求，“开拓独有境界的艺术家，既无先驱可依，亦存不容他人追随之孤绝”。一位日本政坛人物在拒绝某个奖项时，也引过这话，当时的新闻就翻译为“繁花深处无行迹”。

看到那版画的时候，我想起近人的一句诗：“笑问幽兰何处生，幽兰生处路难行。”花生于幽深之地，人罕能至，于是“花深处无行迹”，或者，“梅花深处无人迹，明月一枝霜外斜”。

没有栋方志功或那位政坛人物的孤绝，这些小文章也远远算不上幽深，我只是喜欢“繁花深处”那茂盛天然的样子，就拿来做了书名。

序跋精粹

书分六辑，都跟成长有关。辑一至辑四，既是对他人成长的观察，也是自己读书受益的记录，那些情景或多或少参与了个人成长，我现在还能记起当时领会了某个问题时的欣喜。后两辑多关涉朋辈，或为印象，或为对话，时有切磋琢磨之效——“丽泽兑，君子以朋友讲习。”

近日翻一本日本能剧的秘传之书，提到“良功”和“住功”：“学习能乐艺术，获得上手的名声，不但能长久保持，而且不断长进，这就叫作‘良功’。……那些造诣很深的高手，上了年纪之后艺术上就显得陈旧了，这是因为陷入了‘住功’。本来在观众看来已经陈旧了，他自己却认为：‘我从前就是这么演而出名的。’不顾时人的不满而刚愎自用、我行我素，结果是晚节不保，这都是‘住功’的缘故，对此不能不提高警惕。”

保持成长，就是“良功”。停止成长，就是“住功”。走入繁花深处，可能需要那么一点成长的自觉。

（本文为《繁花深处无行迹》后记，黄德海著，上海文艺出版社2025年6月第1版）

涛声贺喜

刘希涛

曾是《雨花》作嫁人，
慧眼识珠见真醇。
墨痕千行多留爱，
雨润群芳长精神。
“还诗于民”长呼号，
诗心不老风骨铮。
文集三卷留清气，
鲐背之喜黄东成。

心愿（水彩） 陆志德

扬州瘦西湖掠影

可 燃

我与太太从未领略过扬州的风采，阳春三月，暂放手头事务，与亲友一同去探寻魂牵梦绕的扬州之美。

上海与扬州相距200多公里，驱车大约三个小时。一路上，大家谈天说地，漫长的车程变得短暂而美好。

扬州地处江苏省中部，是长江经济带重要节点城市和商贸港口旅游城市。瘦西湖以“湖瘦景秀”闻名，五亭桥、二十四桥等景点展现了江南园林精华。

瘦西湖的湖水宛如一条绿丝带，蜿蜒穿梭于亭台楼阁、绿树繁花之间。湖水清澈，上午一场雨后，空气格外清爽。下午云开日出，在阳光的照耀下，瘦西湖波光粼粼，仿佛无数颗钻石在水面上跳跃闪烁。微风吹过，湖面泛起层层涟漪，轻柔地拍打着湖岸，发出沙沙的声响，宛如一首悦耳的小曲。

瘦西湖景色优美典雅，成为《红楼梦》等众多影视作品的取景地。钓鱼台建筑精巧别致，游客驻足一侧，透过建筑两侧的圈门取景拍摄，一幅如诗如画的江南美景便完美呈现在镜头之中——远处造型秀丽的五亭桥横跨碧水之上，桥身五亭错落有致，檐角飞翘，宛如五朵盛开的莲花；与之相映成趣的白塔，洁白素雅，身姿挺拔，二者共同构成瘦西湖标志性的经典景观。如此巧妙的借景设计，堪称中国古典园林建筑艺术的典范，吸引无数游客在此留下珍贵影像，定格瘦西湖的秀美风光与历史韵味。

到了扬州，应当吃淮扬菜。我们去网红店“怡园”，享受了一顿正宗的淮扬菜。淮扬菜是中国四大菜系之一，扬州是淮扬菜的重要发源地。淮扬菜选料严格，刀工精细。这次品尝了文思豆腐羹，着实对淮扬菜“功夫菜”的名号有了切身体会。一块豆腐成本不高，可当它化作碗中细若发丝、根根分明的豆腐丝，其倾注的人工成本堪称“一寸豆腐一寸金”。难怪有人说，文思豆腐羹吃的不是豆腐，是时间，是技艺，更是中国人对饮食精益求精的追求。清炖蟹粉狮子头，将猪肉切成小方块，加入蟹肉、蟹黄等制成肉圆，放入砂锅中清炖而成，肉质鲜嫩，蟹味浓郁……

夜色已浓，瘦西湖灯光璀璨。暂且归去休息，明天继续逛！

天涯契阔人长久

胡建君

以前常在旅途中给朋友写纸上的书信，在车行途中，在江海之上，在三万英尺的高空。学生时代的绿皮火车是缓慢而绵长的记忆，伴随着鼎沸的人声与窗外折叠的风景。

很多年前的盛夏，在上海开往重庆的71次列车上，在无限漫长而闷热的54小时中，几乎全程都在给远方的朋友写信。公用的小桌板上堆满杂物，我得端着本子、挤在左右两人中间书写，伴随着车厢的一灯如豆。对面的农民工师傅睡醒后，坚持把他的窗口位让给了我；在三峡的旅游船上，我趴在船舷上书写。信纸用完了，就撕下旅游手册的扉页和封底，就着星光和月光，涂鸦一般似乎在梦中迎风书写。眼前突然闪过一道光亮，是一位船员拿着手电递给我，说要保护眼睛啊。

还有一次坐在尘烟四起的鸣沙山上写信，写完后装进事先准备好的信封，又涂了一叠明信片，去找寻附近的邮筒投递。书信竟在波折的路上丢失了。懊恼多天后，南京大学的朋友却说她收到信了，信纸里夹着细沙，似乎能想见写字那刻的风涛漫漫。不知是不是捡到信的朋友帮我加了一抔流沙再寄出的，因为当时信件尚未封口，这样的心境堪比“江南无所有，聊寄一枝春”了。收信的朋友也有着有趣的灵魂，曾在银杏叶上给我写信，所以我回了一首《满庭芳》给她。她说其中“金陵，长记取，南园银杏，聊注衷肠；把胸中锦绣，醉伴黄粱”这一句被划了线，那应该是捡信的朋友划的。这样的一封信在三人之间建立起一种奇妙的联系，真希望陌生的捡信者能留下通信地址。

研究生毕业刚留校的时候，遇到一位学生“冰”，她说自己高考失利来到美院，就是为了遇见我。后来她考上了剑桥，又被哈佛全奖录取为博士。在她去报到的前一个月，我恰好来到哈佛，临时起意，在HARRY ELKINS WIDENER纪念图书馆前方的第二棵树下，用口香糖盒子装好两枚硬币埋下，分别是我和她的出生年份。并留了一个校徽，手写了一张信笺。她报到后的第一时间就去找寻信物，信笺竟已泛黄，仿佛跨越了整个世纪以及万水千山。

又记起那年火车到达Avignon，多年不见的曾经的恋人朋友带我去往高德山庄。他说在古董市场买到一张一战时期带邮票的明信片，上面的内容令人感慨：一个法国战士被俘虏，进了德国战俘监狱。冬天，身上厚衣服被扒了，很冷。他写明信片给在法国的太太，告诉她目前的处境，还有一些生活细节，并传达自己的思念。也不知战乱年代，那封信是否平安抵达家人手中，她又会如何牵挂呢？

朋友还收藏了一个信封，是二战时期，一位在上海的法国人寄给远方家人的，信封上贴着孙中山的邮票，盖着法国驻华使馆的印章。这封信辗转到达法国的时候，法国正被德军占领，于是信件就被德国纳粹军方截留，开信审查，随后贴上军事审查封条后再次寄出给他的家人，感觉就是恢宏史诗的一个琐碎片段。朋友把明信片和信封送给了我，也像历经漫长岁月的回赠。只记得那天山庄的空气里都是薰衣草、百里香、松柏和茉莉的味道。教堂的晚钟响起，鸟儿掠过林梢，牛羊在山坡上吃草。那些年轻的姑娘，遇到一个爱人，便可以一生一世。而我们也知道，一天之后，一切皆成过往，或许再也不会见到。

旅路漫漫，人往人还。“所作已作，不受后有”，只做前缘的结束，不做后面的纠缠。曾在词作中写过“红尘外，天涯契阔人长久。”一念永恒，在红尘外，纸笺上。

十日谈

人在旅途

责编：吴南瑶

愿一些小妙招能为大家送上诗意的清凉。明日起请看一组《夏日消暑》，责编沈琦华。