

“红帮裁缝” 随热播剧《繁花》火出圈

我们找王兴昌洋服店第六代掌门人王小方聊了聊

本报讯 记者李凡报道 “西装一定要讲料作……夏天嘛，派利斯、凡立丁，冬天嘛，法兰绒、轧别丁、舍维呢。”近日，王家卫导演的《繁花》电视剧在全国热播，剧中胡歌饰演的男主角阿宝，在游本昌饰演的爷叔安排下，请宁波红帮裁缝量身定制了一套套噱头十足的西服。都说人靠衣装马靠鞍，经红帮裁缝巧手这么一点化，胡歌在剧中的形象就从街头青年，升格成了好度量的优雅绅士。

在红帮裁缝的发源地宁波奉化，位于溪口镇上的王兴昌洋服店也随着《繁花》的热播而火爆出圈。“这两天我的电话都被打爆了。”奉化红帮裁缝非遗技艺传承人、王兴昌洋服店第六代掌门人王小方接受记者采访时表示，很多顾客在看过剧之后，都纷纷打来电话定制“胡歌同款”的法兰绒西装，试图感受一下《繁花》中的时代印记。

“我最近也在追《繁花》，很高兴这部剧的热播能让大家再次关注到红帮裁缝这一国家级非遗技艺，它之所以能传承100多年，关键在于精研，每一件西服都要用心去做。”王小

方介绍，纯手工缝制一套西服，前后要经历130多道工序、上万针，手上的每个动作要不差毫厘，花上35天左右的时间，他本人做过最贵的一套西服甚至“耗时一年，价值79万”，面料中还含有昂贵珠宝。“那个过程真正是犹如雕琢一件艺术品。”

王小方坦言，前两年受到疫情影响，洋服店的订单量不免有所下降，对此他并没有气馁，并坚信一定会迎来转机。“传承这件事，我是认真的，作为红帮裁缝非遗技艺传承人，我有着更重要的使命，怎会因为一时得失而改变初心。”王小方表示，近年来，除了坚守在传承红帮裁缝技艺的主阵地外，他还积极拓展红帮服装的产业链，创新性地将传统文化与现代运动风相结合，在做大做强红帮文化特色的同时，让红帮服装既保存传统底蕴又不失现代时尚感。

“红帮裁缝技艺能够历久弥新的秘诀，正在于其拥有不断守正创新、与时俱进的能力，匠心的意义正在于此。希望这次红帮裁缝的出圈能吸引更多青年人才加入到我们的队伍当中，一起为传统注入时代活力，共同将红帮文化发扬光大。”王小方说。



王小方正在制作西服。通讯员王建平 摄

和平饭店 与《繁花》食谱

1933年，鲁迅先生在英国套房会见了英国马兰爵士，2020年这里迎来了著名导演王家卫。电视剧《繁花》剧组按照1:1的比例，在摄影棚原版复制了英国套房。英国套房体现了英格兰早期的庄园住宅风格，装饰细节颇为细腻和柔和，丰富的暖木与豪华的室内装饰相平衡，既有像家一般的温馨，又有爱德华七世时期的成熟感，彰显低调与奢华。英国套房的设计虽然非常男性化，但从餐厅的软椅和壁炉地幔上的线条，丝绸靠垫，精致的插画以及定制的精美窗帘等装饰细节上，仍能感觉到细腻及柔和。

爷叔在这里运筹帷幄，为阿宝指点迷津。阿宝在这里体验了商战的波谲云诡，也从阿宝变为了宝总。《繁花》定制菜单中对应爷叔和商业伙伴范总的菜是：“年年有余双宝鱼”（蒜子烧鮰鱼双宝）和“范总的焖声发大菜”（清炒菜心焖香菇）。对应宝总红颜知己的菜则分别是：“三丝三味三种情”（海参三丝酸辣汤），“汪小姐心

头爱”（甜酱排骨脆年糕），“至真园今冬爆款牛河”（韭黄香干炒牛河）和“夜东京新晋甜点”（腐乳泡饭冰激凌）。在剧中日日吃大餐的宝总，却总要回到和玲子合开的夜东京，吃一碗宝总泡饭。这份家常泡饭，无非是拿水泡剩下的米饭，讲究点的，再放在灶台上烧一烧，吃时配上腐乳等十几个小碟小菜。吃的是踏实，吃的是心定。远离酒桌上无尽的应酬，一顿泡饭的工夫，让宝总又重新变回了最真实的阿宝。

走进和平饭店八楼的龙凤厅，品“百味繁花”套餐，俯瞰浦江两岸的景致，不禁让人感慨万千。正如作家陈丹燕在《成为和平饭店》书中所写，外滩是上海无可争辩的象征，而和平饭店则是上海这个反复经历沧海桑田的都会永久的纪念碑，不论是在金字澄笔下，还是在王家卫镜头里。

胡歌饰演的阿宝，展现的是上世纪90年代上海弄潮儿中的一员，代表了无数敢想敢做的时代骄子。



■陈平

随着电视剧《繁花》的热播，故事的发生地之一的上海和平饭店，推出了《繁花》定制双人餐“百味繁花”。从“凤求凰繁花味碟”（龙凤精选双味碟）到“虾虾侬和蟹蟹你”（蟹粉水晶河虾仁），一碟碟佳肴，吃的是美味，品的是情怀。

和平饭店始建于1929年，时称华

懋饭店，其创始人是维克多·沙逊爵士，这座“远东第一楼”是装饰艺术与现代技术的杰作。剧中爷叔让阿宝包下的英国套房，是和平饭店九国套房中的一套。九国套房保留了华懋饭店时期“豪华套房”的原始风貌，是整幢建筑中的亮点。套房设计与装饰主题体现了不同的国家风格，包括中国、英国、印度、日本、美国、法国、西班牙、德国和意大利。

生活应该“现在舒服”，还是攒下钱让“未来舒服”

金钱观不一致的夫妻 如何相处

通讯员干政报道 如今的年轻人常以“三观不合”作为彼此不适合在一起的理由，三观通常是指世界观、人生观、价值观，在爱情里则还包括金钱观、事业观等，三观不合真的这么“致命”？十多年前，以为嫁给爱情的凌雪（化名），在婚后遭遇了与丈夫武沈（化名）金钱观不一致的矛盾，濒临离婚的两人如何一直走到现在？

相识半年领证
她去了他的城市

因为父亲家暴，凌雪十岁的时候父母便离异了，整天把家里闹得鸡飞狗跳的父亲离开后，她总算和母亲过上了平静的生活。在母亲全心的呵护下，凌雪也没觉得自己的生活里有任何缺失，一路顺利升学找工作。然而到了适婚年龄，她才发现单亲家庭的出身成了自己的“硬伤”。

原来，工作不久后，凌雪就接受了单位一名男同事的追求，很快进入了热恋期。男朋友带凌雪回家见父母，但没想到第一次见面的饭局上，男朋友的母亲一听说凌雪是单亲家庭出身就变了脸色，而男朋友也不愿意忤逆母亲，两个年轻人的浓情蜜意就此戛然而止。

26岁那年，凌雪在QQ上认识了在上海工作的武沈，两人先是作为网友在美食和电影上聊出了许多共同语言，

金钱观不一致
婚后摩擦不断

虽然在上海一家互联网公司工作，但武沈并不是上海人，他老家在天津，但家里并没有资助他在上海买房的能力，所以即便武沈收入很高，他也得卖力攒钱。凌雪和他结婚时，清楚他的收入情况，只是没想到两人在婚后的开支用度上有了很大分歧。

原来，在婚前武沈就常与凌雪AA制，哪怕一杯十几块钱的饮料，他也与凌雪算得非常清楚，凌雪以为他这是在精明的上海人堆里养成的习惯，没想到结婚后，武沈还常与凌雪AA制，有时去超市买东西，还区分出你的我的的分界线，这让凌雪很受不了。

和花钱要记账、提倡断舍离的武沈不同，凌雪在上海的工资收入虽然与武沈没法比，但在生活品质的追求上，她还是希望维持比较文艺的生活，偶尔在家

里烛光晚餐，所以买了一堆盘子、杯子和装饰用品。而精打细算的武沈则觉得出租屋不必搞这些，先得省钱，等有了自己的小家，再去好好布置装饰。

生下女儿后，两人也常因为类似的分歧闹矛盾。女儿3岁那年，凌雪为了让女儿吃上没有添加剂的面包、蛋糕，有了自己在家烘焙的想法，背着武沈花了数千元添置了烤箱、厨师机，还买了面粉、黄油等用品。

一个周末，凌雪花了一整天时间给女儿做了一堆苹果派。女儿调皮，在家把面粉搞得满地都是。等武沈从公司加完班回来，看到家中杯盘狼藉，一气之下，把凌雪买的烤箱丢了楼下废品回收站。这让凌雪无法接受，她觉得彼此的生活理念太不一致，没办法再继续与武沈生活，便向他提出离婚。

当时，凌雪的母亲也在上海替他们看孩子，看见小两口闹矛盾，母亲提出让凌雪带孩子回绍兴住一阵子，等冷静下来再讨论离婚的事。

异地分离的生活
缓解了金钱矛盾

回到绍兴后，凌雪开始装修母亲之前为自己准备的婚房，按自己的构思设计新家。

母女俩回绍兴之后，个性传统的武沈又不愿意离婚，只能每周末往来探

望她们。一开始觉得凌雪装修费钱的他，看着她把新家布置得井井有条，也慢慢地改变了想法。

比如拥有了专属儿童房的女儿，不愿意再随武沈去上海跟大人挤一个房间。原来，凌雪考虑到孩子的年龄和需求，专门为女儿打造了一个有趣的儿童房。她参考了网上的树屋设计，在不到6平方米的空间内，下层是小朋友玩耍和学习的空间，上层是休息的床，然后用一个储物梯柜，同时解决孩子上床和衣物收纳的问题。

凌雪还在屋顶露台上布置了具有异国风情的茅草伞、原木桌和绳编椅，天气好的日子就在露台上约朋友烤肉吃饭，从小在农村长大的武沈，没想过自己的生活可以变得如此精致有情调。

等女儿5周岁的时候，武沈终于攒够了在上海买房的钱，他也将上海房子的装修大权交给了凌雪。买房的资金压力大幅减少之后，武沈手头也宽裕了许多，年末手头还有结余的话，他也会向凌雪提议一家人出门旅行，然后将剩余的闲钱交由凌雪打理。

保持有一定距离的生活后，两夫妻在金钱方面的分工也更明确了，上海买房的钱主要由武沈挣，而凌雪则负责自己在绍兴的生活，女儿的日常开支基本一人一半，所以他们之间也少了金钱方面的摩擦，小日子就这样继续过下去。

食 / 在 / 浙 / 江

炖一锅黄昏

■刘峰

感觉快要下雪了，外婆像迎接贵客一样，清理泥炉子，劈好一堆柴火，取下梁上的土腊肉剁成块，然后，从窖里拎出一小筐芋头。

一切自给自足。故乡是湖乡，是典型的油质土壤，插秧秧长，养鱼肥鱼。春天，将鸡蛋大的芋头种子埋入泥土，长势俨如春笋；进入夏天，肥绿的叶，紫白的茎，宛如一田芭蕉。芋头高出稻子半个头，与田间荷叶一样养眼。

到了晚秋，青蛙开始寻找洞穴冬眠，虫子慢慢噤了声，稻子丰收了，芋头叶梗枯萎，渐渐停止生长，该挖了。

挖芋头，能带来沉甸甸的收获感。一锹挖下去，就是一大团疙瘩。一个圆圆的大疙瘩，身上长着一群小疙瘩，使人想起庙里的佛头。大疙瘩上长着根须，小疙瘩生着浅浅的茸毛，为此，在乡下，人们习惯将大的称为“母芋头”，小的唤作“子芋头”。

收获的芋头要晒。将“母子”分开后，晾在秋光下，一边如沾满灰尘的鸵鸟蛋，一边如从腌缸里取出来的咸鸭蛋。当晒好后，就搬入地窖冬藏起来，以候大雪。

一窖两三百斤的芋头，能炖上一个冬天，既能当口粮，又能当菜肴。

借着天光，外婆用菜刀削了几个大芋头，切成一小块一小块，又用瓷片刨了一块小芋头，用清水洗净、滤干。然后，她将炉子生着，让柴火越烧越旺。柴火炖芋头，柴火香，芋头亦香。随后，外婆用一口铁锅将腊肉爆炒，在锅里添了水，水面霎时漂起了一层油花。由于大芋头比小芋头难炖，接下来，她先将大芋头倒入锅中，添加作料，炖将起来。

雪下了起来，纷纷扬扬，越下

越大，越下越紧。世界变得一片安静，只听见锅里发出“咕噜咕噜”的炖响。

此时的家里，只剩下外婆、我、一条黄犬、一只花猫。因雪，我感到了孤寂，领略了清冷的滋味。一个老人，一个小孩，在茫茫大雪的暮傍，抱火取暖，等候亲人们从黄昏的某个角落归来。

锅里弥漫而出的香味，成了一种诱惑，让人越来越饿，肚子也跟着发出“咕噜咕噜”的声音。外婆察觉到了，拿起勺子，准备给我盛上一碗，让我先吃。谁知，我向她摆了摆头，吐出几个字：“再等等吧，全家一起吃。”外婆的眼里泛潮，微微笑了笑，一把将我搂进怀里，怜爱地说：“你懂事了。”

不知等了多久，大芋头炖得差不多了，外婆看了看雪夜，添了几块柴火，将小芋头倒进了锅里。

恍惚中，听见门前的犬吠。家里的黄犬像箭一样兴奋地闯入漫天大雪。不一会儿，父母披着满身雪花破门而入，黄犬摇头摆尾地跟在这一对风雪夜归人的身后。

炖熟的芋头，又粉又糯，渗透了腊肉的咸香，既去饿，又解馋，吃得人暖暖的。一家人有说有笑，围着火炉，吃着大芋头，感受着腊肉的香浓，既解饿，又解馋，吃得人暖暖的。一家人有说有笑，围着火炉，吃着大芋头，感受着腊肉的香浓，既解饿，又解馋，吃得人暖暖的。

借着天光，外婆用菜刀削了几个大芋头，切成一小块一小块，又用瓷片刨了一块小芋头，用清水洗净、滤干。然后，她将炉子生着，让柴火越烧越旺。柴火炖芋头，柴火香，芋头亦香。随后，外婆用一口铁锅将腊肉爆炒，在锅里添了水，水面霎时漂起了一层油花。由于大芋头比小芋头难炖，接下来，她先将大芋头倒入锅中，添加作料，炖将起来。

雪下了起来，纷纷扬扬，越下

山茶油飘香



深冬时节，走进开化县各地乡村，时常会闻到山茶油飘香，意味着一年一度的山茶籽榨油又开榨了。

“碾粉、炒粉、蒸粉、做饼、入榨、加楔、压榨、沉淀等工序一项不能少，香气四溢的山茶油就榨出来了。”开化县县长虹乡桃源村网

格长邱德田介绍说，这是古老的传统榨油技艺。

由于传统木榨榨油出油率相对较低，而且耗时费力、成本偏高，如今，开化榨油人在继承传统榨油工艺的基础上，研发创新，以期使这项古老的工艺焕发新的生命力。

记者邹伟峰 摄

征 稿

主题:寻找工厂里的年味儿

内容:流年如风，随着腊月的脚步加速，中国人最为看重和期盼的春节，越来越近。即便是在工厂里，年味儿也已悄然四处飘漾开来。

工厂里的年味儿可以是一串串火红的灯笼、手写的福字，可以是一场热闹的年会、一袋袋节日礼包，也可以是食堂里的一道菜、一列列返乡的大巴车……内容可以包罗万象，只要能让你在工厂里感受到的年味儿场景或事件，都可以记录。

形式:以第一人称视角进行讲述，字数不限，内容真实，积极向上，具有趣味性和独特性。同时，随文提供2~3张关于年味场景的照片。

投稿方式:对于符合要求的来稿，将择优在《浙江工人日报·品生活》版刊发。注意事项:1. 投稿截止时间为1月25日，来稿请注明作者姓名、单位、详细联系方式(地址、邮编、手机号)。2. 来稿请发送到电子邮箱:1133692@qq.com，邮箱在主题栏注明“寻找工厂里的年味儿”字样。3. 严禁抄袭。