

如今只想做好旗袍 做了一辈子衣服的她

下午3点,靠西的窗前,阳光斜斜洒下来,53岁的谭战云坐在缝纫机前,低头给手中的改良旗袍做包边,缝纫机旁放着剪刀、顶针等其他工具,再远一点,摊开一本画了草图的笔记本,上面写着各种尺寸数字,脚下是一个纸盒,里面放了粗细不一、颜色各异的线团。

“我别的不会,一辈子都在做衣服,看到别人穿我做的衣服就很高兴。”谭战云转过身,因为逆着光,眼里神采更分明。

谭战云在为客人量尺寸



谭战云在制作盘扣



谭战云在缝制盘扣

自小喜欢 缝缝补补

谭战云是株洲群丰人,小时候家里穷,可供玩乐的东西也不多,她也不在意,倒是和妈妈辈头疼的缝缝补补颇感兴趣,想来也是小女孩爱美的心思作祟,总想着自己能做出漂亮的衣服裙子来,可惜的是没人教。



等稍微大些了,她就跟着妈妈学织毛衣织围巾,好歹也算

是入了门。初中毕业后,迫于经济压力,谭战云先是去了一个工地打工。也亏她运气好,姐夫听说她想学做裁缝,恰好又认识一个师傅,便介绍她去学徒,这一学就是一年。

学成后,谭战云开始上门给人做衣服。那是1986年,普通人家多是自己请裁缝做衣服,谭战云做这一行,也算是吃香。上门一天人工费是两块五,不久便涨到了3块,到了1991年更是涨到了10块,要知道,那个年代普通工人的工资也不过是几十块近百元。靠着这门手艺,谭战云不仅解决了个人的温饱问题,还攒了一笔钱,到了1994年,她拿着这笔钱,再依靠家里的支持开了家裁缝店,中山装、西装、裙子……流行什么做什么,不仅生意蒸蒸日上,还带了3个徒弟。

就这样过了4年,谭战云成家了,想着带孩子忙不过来,她咬咬牙把店给关了,不过,裁缝的手艺倒是没丢,孩子小时候穿的衣服,都是她自己做的。

在家相夫教子了两三年,谭战云又忍不住了,于是进了一家童服厂,做到后来还接到了给田心机车厂做厂装的订单。不过,在服装厂做事到底不自由,2005年,谭战云还是辞职了,自己开了家小店做裁缝。

就这样,学徒,上门做衣服,开店,进厂,开店……过去的几十年,谭战云靠着这门传统的手艺,一直在不停地做衣服。要说为什么喜欢,她也不知道,“可能就是喜欢看别人穿我做的衣服吧。”

2 专注好玩做旗袍

前年4月,老家一个亲戚盘算着开家成衣店,并邀请谭战云做旗袍。她没怎么考虑就同意了,“都是做衣服,在哪里不是一样的,何况我很喜欢旗袍。”

旗袍对人的身材要求高,有些顾客虽然想穿但身材条件不允许,每每这个时候,谭战云就建议对方尝试改良版的旗袍,“传统的旗袍开叉高,现代人可能觉得不太方便,一般就会要求改低,另外就是原来的旗袍下摆比较窄,虽然穿着走路优雅,但不太适合现代社会的生活习惯,一般情况下我会先和顾客商量,再把下摆做成小A字版,这样走路会更方便。”

谭战云本以为为接手做这个事也是为了自己好玩,也没图那点手工费,结果开店两年来,找她做旗袍的人并不少,忙着赶工的时候,她甚至被逼着两天做3条旗袍。去年年底,一个舞蹈团队急需一批改良旗袍,她又加班加点赶做了16条。好在是统一款式,一些基本工作可以一起做,省了不少精力。“最怕的是每位顾客要求都不同,那样每一件做出来都要费时间。”

3 最出彩的地方是细节

做旗袍是个精细活,虽不至于一针一线都是手工缝制,但谭战云花在这上面的时间确实还不少。

一件旗袍最出彩的地方在哪里?除了剪裁得当,谭战云觉得最重要的是细节,比如领口、袖口和盘扣的处理,还有旗袍包边的平整度和嵌绳的手艺。“包边和嵌绳都是做旗袍的传统工艺,都是在原有的旗袍边上再加一种或几种颜色的布料,与原来的边缝缝在一起,制造出明艳撞色或者素雅的效果,一般是用布条或者粗一点的绳子。如果包边缝得歪歪斜斜,宽窄不一致,就会破坏旗袍的美感,所以在缝的时候要特别注意。如果嵌绳宽松不一致,就会走形,而且由于包边和嵌绳都会体现在领口、前襟、袖口上,一旦没做好,就会影响旗袍整体的效果。”比起包边,谭战云更喜欢做绳,“有立体感。”

除了做好包边和嵌绳,谭战云还会花时间做好盘扣,在她看来,这是旗袍的“点睛之笔”,为了做出理想的效果来,谭战云尝试做过许多形式不一的盘扣,比如南瓜扣、葫芦扣、琵琶扣、一字扣。相对来说,葫芦扣和琵琶扣更精致,但她最喜欢的却是一字扣,“大气,男款女款都能用,经久耐看,就像旗袍本身一样,不过时。”

(本版采写 记者 高玲/文 吴琦/图)



谭战云缝制的旗袍成品

钵子菜炖起来,才是家



原味土鸡钵

食·事

这个年我是在株洲过的。尽管老家就在此处西北向200余公里的某个小村,满打满算也不过4个小时的车程,我却并无返乡过年的心思。

一个原因自然是年岁渐长而事业无成的焦灼,所谓的“无颜见江东父老”;二个嘛,年过三十仍无成家的打算,返乡后面对七大姑、八大姨的诘难乃至“拷问”想想都让人头皮发麻;三个,乡人重礼,亲戚又多,节日期间迎来送往的颇是件累人的差使,我常年在外,久疏故人,自不能为年事日高的老父老母分担一二,便想着接二老过来株洲过年,躲个清净年,也算是略尽孝道吧!

哦,忘了说了,去年的时候我搬了新家,株洲市郊某新建楼盘的三室一厅——房子是五年前买的,打算结婚用的,结果那个结婚的对象一直未出现,便一直空那儿,老空着也不是那么回事儿,赶巧去年手头有了些余钱,简单归置下,便搬了过去——足够二老落脚的了。

对父母那一辈人而言,远离故土,在一个全然陌生的城市过新年,无疑是过去的人生经历里从未有过的体验,行装便没来由地繁重起来——换洗衣物之外,几乎将老家半数的食材都搬运了过来,干鱼腊肉倒好理解,年年冬天都要做的,二老不在家过年,自然也悉数带来了,可大老远的干嘛要背上半吨皮袋大米,莫非二老以为儿子在这城里混得连米都买不起了?

以上当然是玩笑话,大米除食用外,还有别的功用,一些易碎的食材便塞在大米之中以防沿路颠簸,譬如自家喂养的母鸡所产的数十枚土鸡蛋之类,尤让我惊讶的是,大米之中竟还藏着“终极大杀器”——三个陶土烧制而成、土得不能再土的深耳钵。

一见这土得掉渣的深耳钵,我便知道,往后的餐桌之上,便多了味她得咕呱作响的常德钵子菜了。

吾乡地处洞庭湖西滨的某个小村庄,行政区划划分则归属湖南省常德市鼎城区高子港镇,长江支流之一的澧水在镇子背后蜿蜒而过,溯流而上,可直达沈从文笔下神秘的湘西……纯就饮食一途而言,吾乡之食尚与湖南其他地区并无多大区别,多是就地取材的食材,味型以香辣咸鲜为上,且不失其醇厚,非要说有什么特别之处的话,那便是细火慢煨的钵子菜出现在餐桌上的频率之高了些。

钵子菜之精髓有二:一在陶土烧制的深耳钵,导热慢而保温性能良好,尤适细火慢煨的钵子菜;二则燃料须不见明火,早年间多以木材燃尽后余下的火屎为燃料,这些年日子好了,柴烧得少了,火屎自然也没处去寻,便改做了木炭。

一个说法是,常德之所以流行钵子菜,乃是因为冬季湿冷的季风从洞庭湖吹来,遇绵延、高耸的武陵山脉而迟滞,郁积盘旋于滨湖的低地,相比湖南其他地区,冬季湿冷的感觉更为强烈,不得不靠小火慢煨的钵子菜以御寒,久之便成食尚,不但湿冷的冬季,其他季节也能在餐桌上见到这味炖得咕呱作响的钵子菜。

食·典

不愿朝中为附马,只要地钵炉子咕呱嘎。
——常德民谣

食·谱



主料:三黄鸡一只(约1500克)
辅料:菜籽油(100克) 生姜(30克) 盐(适量) 老抽(适量) 青椒(2个) 红椒(2个) 胡椒粉(少许)

制作步骤:

1. 鸡宰杀洗净剔块,沥干水分待用
2. 锅底热油,下姜片爆香
3. 下鸡肉块炒香,放盐调味,加适量老抽上色
4. 加热水没过鸡块,大火烧开,改小火慢煨
5. 煨至鸡肉熟软,下青、红椒段配色
6. 盛起至土钵中,撒些胡椒粉即可上桌(上桌时以陶土烧制的三脚鼎炉为妙)

我想给你做道菜

外婆做的红烧肉,妈妈炒的蛋炒饭,前任陪你吃过的路边摊儿……
酸甜苦辣的记忆片段,聚散离合的烟火人间,很多时候,你念念不忘的并不是那道菜,而是那个人,那一段无法再回到过去的感情。

“一切有情,依食而往”,情分尽了,食物还在,往昔的味道也还在。

我想给你做道菜,一道能让你的味蕾回到过去的菜。这里是《株洲晚报·慢周刊》全新打造的“慢食”栏目,我是栏目主持人茅道,如果你也有这样的菜,并且会做这样的菜,请与我联系(微信:yzhy83),让我们一起来做好这道菜。

茅道/文图