

家里的长餐桌早就不是餐桌了,其原本功能也就刚迁居时零星担纲,很快就转换为画案女红等工作台了,尤其这些年来,毛毡,宣纸,毛笔,颜料,偶有熟悉的朋友来访,拾掇出半边桌面放茶盏,才算勉强给餐桌一点餐桌的面子,其余皆粗头乱服。不过其实也无妨,桌子么,做什么皆可,以时下流行之语,这张桌子很“斜杠”嘛。这样和书房电脑桌也就各安其事了。可谓,毛笔和键盘一个都不能少。

毛笔和键盘一个不能少

还是在上世纪90年代中期用电脑写作的,方便真方便的,不必先草稿,后誊写的,但总觉得没有一支笔在手边写写画画的,也蛮不习惯的。比如像中学大学时在草稿纸上画个人像,涂各种线条,看似毫无意义,但颇为解压,人的注意力集中于笔和线条,线条在手下各种姿态,涂着,弯曲交叉缠绕,手和呼吸全然灌注,身心舒泰。无论铅笔钢笔圆珠笔还是毛笔,它们在不同纸

上的演绎,好比一个个人的相貌,各有各的特点。老底子的红条子薄信纸,质地挺括的纸,雪白的A4纸,各种生宣熟宣半生半熟蜡染金潜纸,还有花式信笺,简直让人爱不释手,怎么能放弃笔呢。键盘虽然也能电脑画画之类,总觉得膈应,那种鲜锐光润感也不是我想要的样子,怎么能和毛笔相比呢?

小时候父母总说人要坐正字要写好,已故父亲的毛笔字是蛮好的,母亲年轻时教学需要识字卡片,彼时哪有电脑PPT一说,厚厚一叠都是父亲正楷为之写就。还记得父亲写完一张时颇有些得意的小表情。这些卡片不知母亲还收着与否?大概也算“影响”,少时时不时临帖写大字,屏声敛气地一笔一画,颇能锻炼专注力。父亲也会在我习作的元书纸上画几个红圈圈,表示这一笔那一笔写得可以。小孩子得了鼓励自然就会写得更勤些,不过父亲属于兴致型的,不怎么

严格要求,全靠我自觉。初中后学业一多,就不怎么临池了。也是遗憾,童子功不深。但养成一个习惯,看到好看的字,无论前人时贤,还是标牌匾额,或展览馆里的,总会多看多揣摩。当然还欢喜看水墨画,一支毛笔能调拨出纸上烟云千壑,何其令人向往。

所以,无论从铅笔钢笔到圆珠笔水笔,再到电脑键盘,总希望保持和笔墨的关系。从住宿舍到



马勒别墅(纸本设色)洪健

居家,毛笔宣纸墨汁总是备着的。中年伊始,更是频频添置,甚至囤了些用顺手的同款。都说宣纸是老的好,哪怕发霉虫蛀的,经过时间的刷洗,笔墨和纸不会冲突,彼此成全,美美与共。回到笔,普通的,特色的,贵价的,仿古的,羊毫狼毫兼毫的,出锋长短的,笔肚粗细饱满的,有时候好用的还真不是特别贵或名牌的,就是那么两三支从家庭作坊里认真做出来的毛笔,无锦缎包装,非什么红木笔杆,却经用。有几管用了三四年,随便写字画画,大字小字,披麻皴还是斧劈皴,敷染还是勾勒,干湿浓淡,均可胜任,略脱了点毛,抽掉,照样用,还弹性不减,朴素实在,胜过一众佳丽。

现代人不不用毛笔了,书法家之称应运而生,其实于古人,不过就是日常工具罢了,一张便条于今就是千古珍品。很多古人,无论官员,文人墨客,甚或工匠民众,字都各有各的好,无他,每天用毛笔,手熟耳,写得好些是自然的,虽说其间也各有各的功夫,大体不会太差。而近代中国读书人,尚幼承庭训,毛笔字好的也很多,亦无他,日常之用。现



我出生生长在张园的街区,可算原住民。张园南边的威海路,曾经住满我青少年时代的同学们;当时都按家庭住址被分配就近入学,张园西边的茂名北路,向南不远处是我的小学和中学。我小学校长(也是三四年级的班主任)住这里,中学班主任住过这里,我中学一位同桌也住在这里……记忆中的张园被叫做“张家花园”,四通八达,留下太多难以忘怀的穿梭足迹。

我是1993年“海归”工作的,三年来基本围绕附近区域办公和户外活动;亲历上海的千变万化,见证从尘埃弥漫的拆迁改造,到淡定精心的呵护历史。改革开放后的城市更新,有保护著名楼宇,有完全重建旧宅,有彻底翻新老建筑,“张园”项目则代表重大进步:呵护灵魂的修旧、注入功能的改造、重视营运的投入、承前启后的探索。因建筑拥有者静安置业的特邀,我有幸从2020年起加入张园项目的专家顾问团,更被细微情节所感动。地处市中心地块的这大项目,仍是“现

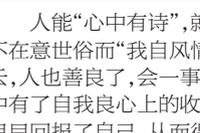
情深意长

吴越

海素质的象征。

张园北边的吴江路,起源于近130年前苏州河支流的填造,让人耳边响起前辈郭兰英“一条大河波浪宽”的美妙歌声,心目中永远是“我家就在岸上住”。茂名路那侧的张园西域,攻坚克难,先于2022年11月启动“开街”,请允许我浮想

联翩:沿街的九个小阳台上,过客抬头,仿佛可见17岁的周璇演绎《天涯歌女》、23岁的聂耳吹响《义勇军进行曲》、37岁的孙道临发报《永不消逝的电波》、38岁的王丹凤变身《女理发师》、19岁的俞丽拿诠释《梁祝》、16岁的陈冲亮相《青春》、31岁的毛阿敏仰望《历史的天空》、47岁的马伊琍笑谈《爱情神话》、41岁的胡歌手举《繁花》……海纳百川的魔都,沧桑历程的张园,坚信彰显神韵的未来可期,群力加油!(本文为《海上名园——张园与海派文化》一书序)



在进行时”,不光有待完工开业,今后还要保持“将来进行时”,持续与时俱进,体现鲜活生命,迭代绽放灿烂。这也是上

一次吃小馄饨时,隔壁的一位陌生人说了一句“紫菜是小馄饨的灵魂”,我转头礼节性地介绍了紫菜的优劣。我说产于福建霞浦的头水紫菜质量最好。还有一次在香港的一家小店吃猪脚饭,我另外点了鱼丸汤,老板还要送上一碗紫菜汤,并且告诉我这种紫菜味道最好,叫我试试。小馄饨的灵魂到底是什么,我自己脑子里有两个答案,第一是蛋皮,而且要有一定长度的蛋皮,不能发黑,一来难看,二来味苦。第二是猪油,肯定要比麻油更好。至于鲜辣粉对于要吃辣的人来说也很重要。就价格而言,胡椒粉要远胜于前者,但是放到小馄饨里,口味却不怎么样。美食中的哲理很多,这一条“合适的才是最好的”就是一例。这样一比,紫菜真的微不足道。

美食的灵魂

美食家关心怎么吃,大厨关心怎么烧。就像好的书画鉴定家有的时候不一定要是大画家一样。美食摆到美食家面前,接下来就考验“怎么吃”了。最明显的例子就是大闸蟹,除了吃大闸蟹的诸多“技巧”外,用什么醋,这个醋里生姜多少,糖多少,要不要放老抽,都有讲究。一样是吃醋,吃大闸蟹就要吃小笼讲究,这样,就美味的星级而言,大闸蟹就比小笼高级。这个醋就是大闸蟹的灵魂。一般而言,吃面食用陈醋,吃海鲜用香醋。我很少在外吃蟹,原因之一就是饭店里的这个醋一直不合我意。要是再列一个好的就是好的黄酒。这里的好也是“最合适”的意思。一次在巴城吃蟹,吃到过一次白瓷瓶装的黄酒,用以佐餐,蟹的美味尽显。

谢国楨先生除了学问做得好,也会吃喝玩乐。他回忆自己吃到过最好吃的一顿,是一九三三年,法国汉学家伯希和来华访问,当时中研院史语所所长傅斯年做东,到北海吃“仿膳”,顾名思义就是仿造宫廷宴席,谢先生也在。他说当时十几道菜,吃一道换一道酒,一席下来吃了十几种酒,就是为了佐餐。我想这些美味的灵魂就是这些酒。

平民百姓吃的美味也有自己的灵魂。所谓“苔花如米小,也学牡丹开”。粽子是再平常不过的美食,它的灵魂就是里面那一块“膘”。我吃肉粽,不喜蛋黄肉粽,窃以为,有了蛋黄肉就少了,且蛋黄味道会影响肉的美味,喧宾夺主也。俞振飞吃肉粽要蘸糖,我是试过的,

美味无比,糖就是肉粽的灵魂,且一定要绵白糖,不能用白砂糖,不然吃起来味味味,口感和糯米的软糯不配。

刚刚提到麻油不是小馄饨的灵魂,因为有了猪油。但是麻油也是其他美食的灵魂。比如豆腐花、咸豆浆就要配麻油,当然是农村作坊出产的小磨麻油,淘宝是买不到的,大概不能通过食品检疫,不能装瓶出售。只能是当地朋友灌在农夫山泉瓶里,带给我。好的素食里麻油也是灵魂。“天下名山僧占七”,所以到一个地方也喜欢到庙里,看看山色,也要吃吃素斋。庙宇往往都很大,要找到素食处也不方便。我是凭鼻子闻的,闻哪里有机麻油香味,肯定就是素食处了。

一次在饭店吃饭,由于那里冰箱出了问题,没有冰啤酒供应,一位老师就说,张爱玲说人生三大憾事,“鲑鱼多刺,海棠无香,《红楼梦》没写完”,现在遇到第四件就是“啤酒不冰”。冰就是啤酒的灵魂。

上海炸猪排的靈魂是辣醬油,这是众所周知的。我一次在饭店里吃炸猪排,问服务员要辣酱油,他竟然给我拿了辣酱和酱油,令人忍俊不禁。

最近去了杭州一个有名的茶器市集。某日器名家画的小杯子,一模一样的两只,一只开价800元,另一只仅300元。不明其理者,买了便宜的便以为捡了大漏,不料在不经意间已陷入风险。

800元的杯子是有“共箱”的。所谓“共箱”,就是杯子的原包装盒。日本瓷器名家是极讲究的。在杉木箱面上不仅写明制杯的年份,还会有亲笔题签的落款。这就等于是上了一道“双保险”——杯子是真正无疑了。而300元的只有裸杯一只,没有了“出生证明”。商家分明晓得这是硬伤,便自砍一刀,以示讨好之意。只不过,现在这种名家的杯子仿品太多,来路不明者即使再便宜,也不要轻易下手。这可是有很多血泪教训的。

关于消费,我一直对“只有错买,没有错卖”这句话深信不疑。除去以次充好、哄抬价格的那类奸商,如果两件商品看上去相似,价格却天壤之别,那就应该好好想想为什么。这当然也是考验一个人思辨能力的绝佳时期。

较大差异,有时只有不同版本的相互补充印证,才能看到一些全貌。难怪版本也能成为一门学问,人称“版本学”。

现在都在强调要“明白消费”。在我看来,这不仅是指商家要明码实价,还指消费者也要买得明白。马克思不是说了吗,价值决定价格。一个商品的贵贱必由其内在实质来决定,所谓“一分钱一分货”。而如探案研究一般,区分良莠,搞清货色,再决定是否购买,这其实是相当有意思的一件事。有时甚至比消费本身更有趣。

当然,我鼓吹“一分钱一分货”,并不是要否定所谓“捡漏”的存在。“捡漏”的机会当然是永远都有的,只是这样的机会在人人都想捡漏的今天,正在变得越来越像一个传说。而且捡漏的门槛也在提高,没有

更加敏锐的眼光和判断力,想检商家的漏很有可能变成被商家捡了漏。

与其一门心思“捡漏”,还不如花一些精力去找找“平替”。虽然价值决定价格,但同样价值的商品,工艺不同,成本有异,渠道有别,价格有时会差得很大。这种在化妆品上会比较常见。只是,现在“平替”又成为了商家很喜欢用的一种宣传语,就和“天花板”一个样。“平替”说多了就有“攀附”之嫌,到底能不能平替,这就需要甄别。

所以有人说,消费,是城市的一门功课。这是千真万确的。不断研究、甄别、比较的过程,就是对城市的理解不断加深的过程。也是在这个过程中,大家会觉得生活在这座城市其实是很美好的。

消费观念是随眼界开而开,是随生活好而恒定。

是捡漏,还是平替?

郦亮

汉字也不会写了,那是何等可悲!于是,铺纸挥毫,临古帖,写新字。……业余时间画画写字,是余兴,是娱乐,也是对用文字描述精神世界的一种形象补充吧。”

叨陪书画展,是去学习的。于文人诗书画传统确乎是非常体认的,念复旦中文时已然入心。齿龄增,虽难至,心依然向往。窃以为能抵达如何深度且

不说,至少贯穿在日常中,学习和实践。那天赠特地从杭州来沪观展的老学生生成益新出版的拙著《会丹青》,写了句“文心写意在日常”。自幼习书的成益颇为感同,他说“无文不成为书法,这是作家们写字画画的可贵之处”。“文”不止于文学作品,可泛谓精神生命。键盘和毛笔,表达和舒展身心,殊途同归。

诗

卢润祥

人能“心中有诗”,就会远离俗气而有了诗意,就会不在意世俗而“我自风情万种”,且能心如止水,一片祥云,人也善良了,会一事当头,先为他人着想,也在付出中有了自我良心上的收获,不必坐等老天回报,而自己早早回报了自己,从而得一片欢喜心。

唐人贯休《春末寄周旌》诗:“诗意自如天地春”。有了“诗意”就有了春天。做一个有诗意的人,便人间值得!诗意就是风轻云淡,心有阳光、心态平和而波澜不惊。

《唐语林》卷四说:一天,白居易和僧人佛印穿蓑衣,戴笠帽,乘小船一路向香山精舍而去,船后的小灶,正用铜甌做饭,还烹鱼煮茶,两人吟诗欢娱,享受了诗意生活。《明儒学案》卷二说:明人胡九韶好读,家里穷困,他努力耕作,过简单生活,一晚焚香礼佛,感谢苍天让他享了清福,其妻问,三餐吃粥,算什么福?丈夫说:无饿无病就是福呀!看来他就是个有“诗心”的人。

诗意,也是耐得住寂寞:谢灵运《斋中读书》得“心迹双寂寞”句。清人《巢林外谈续编》下卷中说:“炉香烟袅,引人神思欲远,趣从静领,自异粗浮……”

看来,出行、烹饪、读书、饮茶、焚香、品酒等,都可以提升生活意义和品质,古人又抚琴、看山、观水、玩玉、听雨、临风、赏石、泛舟、奏曲等等,纵情不拘而充实。人只不过是因心有所诗,就享受到人间烟火、生活能如此不同,可以在不如意中找到如意!摆脱困境、享受诗意,得诗里人生,这真的是十分难得的事。

诗

卢润祥

诗

卢润祥

诗

卢润祥

诗

卢润祥

诗

卢润祥

诗

卢润祥

平民百姓吃的美味也有自己的灵魂。所谓“苔花如米小,也学牡丹开”。粽子是再平常不过的美食,它的灵魂就是里面那一块“膘”。我吃肉粽,不喜蛋黄肉粽,窃以为,有了蛋黄肉就少了,且蛋黄味道会影响肉的美味,喧宾夺主也。俞振飞吃肉粽要蘸糖,我是试过的,

平民百姓吃的美味也有自己的灵魂。所谓“苔花如米小,也学牡丹开”。粽子是再平常不过的美食,它的灵魂就是里面那一块“膘”。我吃肉粽,不喜蛋黄肉粽,窃以为,有了蛋黄肉就少了,且蛋黄味道会影响肉的美味,喧宾夺主也。俞振飞吃肉粽要蘸糖,我是试过的,

平民百姓吃的美味也有自己的灵魂。所谓“苔花如米小,也学牡丹开”。粽子是再平常不过的美食,它的灵魂就是里面那一块“膘”。我吃肉粽,不喜蛋黄肉粽,窃以为,有了蛋黄肉就少了,且蛋黄味道会影响肉的美味,喧宾夺主也。俞振飞吃肉粽要蘸糖,我是试过的,

平民百姓吃的美味也有自己的灵魂。所谓“苔花如米小,也学牡丹开”。粽子是再平常不过的美食,它的灵魂就是里面那一块“膘”。我吃肉粽,不喜蛋黄肉粽,窃以为,有了蛋黄肉就少了,且蛋黄味道会影响肉的美味,喧宾夺主也。俞振飞吃肉粽要蘸糖,我是试过的,

平民百姓吃的美味也有自己的灵魂。所谓“苔花如米小,也学牡丹开”。粽子是再平常不过的美食,它的灵魂就是里面那一块“膘”。我吃肉粽,不喜蛋黄肉粽,窃以为,有了蛋黄肉就少了,且蛋黄味道会影响肉的美味,喧宾夺主也。俞振飞吃肉粽要蘸糖,我是试过的,

平民百姓吃的美味也有自己的灵魂。所谓“苔花如米小,也学牡丹开”。粽子是再平常不过的美食,它的灵魂就是里面那一块“膘”。我吃肉粽,不喜蛋黄肉粽,窃以为,有了蛋黄肉就少了,且蛋黄味道会影响肉的美味,喧宾夺主也。俞振飞吃肉粽要蘸糖,我是试过的,

平民百姓吃的美味也有自己的灵魂。所谓“苔花如米小,也学牡丹开”。粽子是再平常不过的美食,它的灵魂就是里面那一块“膘”。我吃肉粽,不喜蛋黄肉粽,窃以为,有了蛋黄肉就少了,且蛋黄味道会影响肉的美味,喧宾夺主也。俞振飞吃肉粽要蘸糖,我是试过的,