

嘉湖之地的“天尧楼”，是我的好友吴晓峰和吴晓燕夫妇的居住之所，也是我愿意时常光顾的地方。

## 天尧楼的艺术之旅

刘一闻

一晃眼，我与晓峰他俩的交往差不多三十年了，遥想当年我们都还年轻，言谈无忌，除了反复再三地絮叨相似过往经历，便是意犹未尽的艺事话题。

岁月如歌。几十年来，吴晓峰温敦谦和坚韧执着的脾性一直都未曾改变过，他的为人做事的独到风格至今依旧，也正因此，才筑就了他眼下的犹如千里跋涉般的艺术营垒之基。

本世纪之初，我曾为《吴晓峰作品集》的初次面世写过一篇序文，内中所述，除了我跟他难忘相识过程之外，当然更多地涉及到他的具

体创作状况。文中，我着重描述了晓峰于上世纪八十年代后期，正式成为钱君匋先生的入室弟子之后，遵从师训不问春秋，以及相当长一段时间内以借鉴为本的日课常态。如此久的历练之下，再加上他所一向看重且常年来从未间断的大量实地写生，更使他深得造化之助。如今，将近廿年的难忘岁月之痕，给人们留下的正是这样一部厚厚的众所期盼的包含晓峰、晓燕各类创作题材的《天尧楼作品》大型集册。

如果用“夔州燕语”这四个字来描述晓峰夫妇的日常，或许贴切。

近年来，他们几十年如一日以艰苦创业所换取的美满生活已成现实，眼下，他俩由自己丰富阅历而至的漫长艺术之旅，更可谓波澜迭起五彩缤纷。

在此，我觉得尤其需要一提的是，在《天尧楼作品》集中，除了刊有晓峰的书画之作以外，尚有晓燕的近期主题性篆刻作品，虽说数量不多，但同样也占据了不可小觑的一席之地。此间无论朱文、白文印章还是娴熟边款创作，皆映现出这位聪慧女辈的不同寻常。

固然是，面对天尧楼主人的艺术行迹及其蔚为可观的业绩所在，本毋需我多赞一词的。我想要说的只是，大凡艺术之域的成败得失，看来都跟坚定不移的择师问道和浸淫传统文化的毕生向学直接相关。

标题是不想骂人的。只是要引出多年前的一个故事。

那年我和一群农民企业家出访中欧与北欧，带队的陈某据说是北京念书，上海历练，最终出洋，专职为大陆企业家服务的“帮办”。

她一口英语和德语说得的确道地，就是太爱蜚人。你但凡举手投足，一颦一笑，一饮一啄都得由她指明方向，稍有反骨就要被她数落，应如何如何，不应如何如何，而且都高举着“现代文明礼仪”的大纛，顺之者“克勤”，逆之者“野蛮”，时间一久，大家私下都叫她“洋杂碎”。

“洋杂碎”很快因为真杂碎而和我们扛上了。来自济南的老牛抱怨菜单乏味，想吃炒肝或烤肠，让她当场给怼了回去：抱歉，这里是文明之地，岂能吃动物内脏？地球人都知道，老外是从来不吃下水杂碎的，怎么就你不明白呢？

这几十年来，关于老外的饮食习惯我们听得最多的一句话大约就是“他们是不吃杂碎的”。

只是她说着“下水杂碎”时，何必咬牙切齿呢，以至于我们听了既胸闷又自卑，似乎吃内脏下水就很贱，而且不该跑出来吓人似的。

说起下水，我似乎从小就很“下水”的。那时我的舅公在杭州望江门“杭州市肉联厂”供职，我常去肉联厂看屠宰，也不避腥膻。一般而言，猪胴体以外的都叫杂碎，也称下水，它指全部的内脏加猪头，猪蹄，外加一槽猪头肉，因为价格便宜，舅公几乎天天都会用蒲包提一些下水回来，有的猪肝猪腰还冒着热气，自己吃不完，转让邻居，毕竟好吃不贵，哪想会在欧洲成了抬不起头的事。

不过到了挪威，事情起了反转。卑尔根的接待方介绍我们去一家中餐馆换口味，餐馆老板本是上海朵云轩画师，鉴定师曹瑾乾，一口沪版普通话并不影响他同时操一口流利的挪威语，我们见了他如见亲人，大声嚷着要吃“炒猪肝”“炆腰花”“炆肥肠”或“炖猪蹄”“白切门腔”，问曹先生有没有，曹先生一迭连声地说：“有！有！应有尽有！”

洋杂碎陈某又在那里轻轻摇了摇头，嘴角满满的不屑，我们理她个球，轰隆隆地坐下，快活的点菜声响彻大厅，我忽然想起了什么，故意大声地问曹先生，来挪威多少年了，回答快二十年了，又问，挪威人都不吃杂碎吗？曹先生一开始没听懂，我们解释，是猪牛羊的内脏与下水，他一听忙摇头，说没这事，他们好这一

口，完全和我们一样！不信，我可以领大家看看。

我们便跟他转了一下。因为周末，来用餐的真不少，一般情况下，旁观别人用餐是不礼貌的，但有餐厅老板背书，情况就不一样，一对年轻夫妇表示，他们从小就爱吃动物的下水，卑尔根乡下有一种“炭烤猪肝串”，先将猪肝切成小方块，用两根金属钎子串起，炭火上转着猛烤，随烤随浇浓糖汁，反复多次，烤透了就龇着钎子直接啃，配上圆白菜丝，好吃极了。但最近他俩迷上了曹老板的“大蒜爆炒猪肝”，常来吃，觉得比炭烤的还美味。我要曹先生问他们，在西方是不是绅士淑女都不吃动物内脏的？后者听了很为难，表示类似的提问简直是侮辱——虽然这不是你们的本意——必须换个问法，比如这位中国游客很想知道，西方人，至少是北欧人的宴会上有没有动物内脏做的肉类？

回答是迅疾而充满强大的荷尔蒙的：为什么不呢？海豹肝是宴会顶级的美味！我们不但喜欢猪牛羊鹅的内脏，也喜欢牛蹄与羊蹄，只是各地大厨风格不同，比如我们不习惯意大利焖猪心，它必须配吃米饭，而我们基本不吃米饭……

我们至此不约而同地把头转向陈某，而且是恶狠狠的，但她转过了脸，只当没听见。第二天她借故离队，换了一位带队的。我们自此不再自卑，因为曾经在民间非常泛滥的流言被我们当场剿灭，流言的代言人也落荒而逃。

以后每到一地，我就留意老外与杂碎。法国人爱吃煎猪肝与红烩牛肚，配土豆泥；德国人爱吃土豆肥肠汤，配芹菜末与烤面包丁；维也纳有家餐馆专售著名的“南斯拉夫酿羊肚”，先把羊肝、羊肺、葱头切碎，和糯米饭、胡椒粉、猪油一起搅拌均匀，然后塞进羊肚，将口缝紧入烤炉，一边转动一边浇上黏稠的鸡蛋牛奶汁，直到烤成金黄，外脆里嫩，奇香无比。

事实上，老外的口味往往重得惊人，莫扎特爱吃带血牛肝；叶利钦爱吃牛宝，那可是经典的牛下水了，而默克尔更厉害，某次她竟然直接吞下了一条“臭鲱鱼”，和我们爱吃臭豆腐臭冬瓜并无二致。

身体才是最诚实的。舌尖上的取舍更多的只是对应民族饮食习惯而已，无关乎优劣贵贱，何必借此贬褒什么呢。我从此没再见过陈某。

洋杂碎

胡展奋

办公室新添德国咖啡机，每每现磨咖啡时，咖啡机上压力表指针摆荡，是氛围最轻松融洽的时分。咖啡在每人造型各异的杯子里滴露的回音温存熨帖，是上海职人的最大公约数。同事间若谁发生了什么事，比如评上职称、获得先进、光荣退休等，总要请客喝咖啡。在在处处，都有咖啡的身影。

作为对咖啡有着最高认可度和依赖度的中国城市之一，咖啡是上海市民的刚需，是生活日常，是交往方式，是血液里的氧。

阳康后我第一次出门逛逛，是去了汉口路申报馆大楼的THE PRESS。味觉远未恢复，嗅觉暂且迟钝，但我仍觉得需要啖饮一杯咖啡，衔接过去、当下与未来。

1875年11月10日的《申报》中，coffee第一次被译为“咖啡”（当时有加非、卡啡、磕肥等各种译名），也是《申报》与咖啡有缘。在这间兼营咖啡的西餐馆，我喝最苦的咖啡，吃最甜的蛋糕，给甘苦交融的2022年画一个句号。

上海人是泡在咖啡里长大的。12岁的儿子周末常与同学小伙伴相约玩耍，咖啡店是必停的驿站，孩子们对摩卡、拿铁、澳白、美式等如数家珍，“10后”上海少年们更喜欢边走边喝的随意模式，而咖啡馆里则厮着大量时尚男女、爷叔阿姨。咖啡店是都市人短暂出离现实的最方便去处，是不必作表情的地方，是永远的舒适圈。再无聊的人，因为每天的一两杯咖啡有了灵魂的寄托之处和精神世界的自融自治。而忙碌的人，也因咖啡时间有了碎片式快乐的连续链接。

1843年上海开埠，咖啡作为舶来品之一涌入上海，此后咖啡在外国人经营的药房出售。1886年，公共租界虹口出现了第一家独营咖啡馆——虹口咖啡馆，面向航海人员开放。此后，因为外侨的日益增多，咖啡在上海的发展也一发不可收拾。

咖啡馆在中共党史中

也有着特殊的一笔，因为多开在租界，能为革命工作起到特殊掩护作用。鲁迅日记里曾多次出现类似“午后同柔石往公啡喝咖啡”“午后同前田寅治及内山君至奥斯台黎饮咖啡”的记录。当年鲁迅与左联成员、地下党代表秘密接头的地点经常设在虹口的公啡咖啡馆二楼包间，1929年左联第一次筹备会就在此举行。而旧日霞飞路（今淮海路）上的DD'S也是郁达夫、徐志摩、徐悲鸿等社会名流经常出没之处，地下党人常在此传递情报。

因为价格不菲，当时上海只有文人墨客、中产及以上人士才能时常出入咖啡馆。郁达夫一晚可跑三家咖啡馆。留学法国的邵洵美、徐志摩等，更将咖啡馆视为都市摩登生活的象征。

1937年上海沦陷。孤岛时期的上海，咖啡馆亦出现畸形的繁荣。俄侨和犹太人最佳的谋生手段就是经营咖啡馆。

前不久在延安西路散步时，好友说她小时候每当走到这一带，都会闻到咖啡飘香，蔓延好几里，当年上海咖啡厂就在附近。1949年直至改革开放这30多年时间里，据说中国任何一家咖啡店、宾馆里飘出的咖啡香都来自上海咖啡厂。物质极度匮乏的年代，上海咖啡厂还一度发明了由下脚料咖啡豆与糖粉加工而成的“咖啡茶”。

我小时候是速溶咖啡的时代，80年代末90年代初，雀巢咖啡是城市家家户户玻璃橱里的轻奢标配。连锁咖啡品牌星巴克的到来算是上海人咖啡生活的又一次破圈。2000年上海第一家星巴克在力宝广场开业。而我第一次去星巴克是2002年在陆家嘴滨江大道店，那家店当时刚开业不久，一起去的还有发小Steven和他的法国朋友。那个下雨阴冷的深秋上午，坐在通体玻璃的店里，我们都被这里摩登开阔的景观惊艳了。过了20年，我依然觉得那是我去过的美最然星巴克。

20世纪90年代末至21世纪的最初10年，正是我闹猛的年代，上海的消费和情绪都在上升曲线，我去过也算得上不计其数的



春消息

（纸本设色）

鲍音

独立咖啡馆和宾馆酒店咖啡馆。常去的连锁咖啡馆是“真锅”，同一时代还有“上岛”“两岸”“迪欧”这类复合型休闲餐饮咖啡店，它们如雨后春笋般在上海出现，群雄割据，然后又渐渐淡出视野，难以数尽其中的热情与冒险的罗曼史，如同我们逐渐远去的青春。上海如今的咖啡店数量已逾8500家，远超纽约、东京、伦敦和巴黎，是全世界咖啡店数量最多的城市。在我生活的街道星罗棋布着各种维度的咖啡馆，上海的第一个咖啡戏剧节就诞生在街道下辖的哥伦比亚花园。凯田路是街道最年轻的马路，坐落

于原上钢厂改造而来的商贸片区长宁国际，是一条少为人知卧虎藏龙的咖啡街。我家方圆1公里之内还有13家星巴克门店，8家瑞幸咖啡门店，3家上海咖啡界的代表Manner门店。卖空间的，卖产品的，卖审美的……这些不断迭代的咖啡店都将上海作为第一线下战场。

鲁迅先生有句名言：“哪里有天才，我是把别人喝咖啡的工夫都用在了工作上。”不过鲁迅究竟还是喝咖啡的，也将咖啡馆作为会友谈事的场地。据王映霞回忆，鲁迅、许广平、郁达夫、王映霞四人晚餐后，服务员端上每人一杯

杏花春雨，江南三月似水墨渲染，一天比一天水灵。白玉兰是上海的市花，每年这个时节，成群结队，如飞天而至。人民广场一树一树的玉兰舒展苞蕾，争先恐后，绽放如玉，凝脂停云，预示着春天一路飞奔而来了。

十多年来的每个早春，徜徉在人民广场的玉兰花下，深深触摸到人世间的美好。在古典园林建筑中，玉兰常植于厅前院后或楼台周围，据《统志》载：“五代时南湖中建烟雨楼，楼前玉兰莹洁清丽，与翠柏相掩映，挺出楼外，亦是奇观。”

玉兰开出花朵，层层叠叠，迎风摇曳，神采奕奕，宛若天女散花，煞是绚烂；那芳郁的香味令人感受到一种难以言喻的气韵。读沈周的《题玉兰》：“翠条多力引风长，点破银花玉雪香。韵友自知心意好，隔帘轻解白霓裳”，始知古人早已将玉兰花比拟杨贵妃，并与《霓裳羽衣曲》的掌故勾连起来。可见玉兰清雅幽香，引得古代诗人皆以“玉雪霓裳”竞相题咏。

以前我总分不清玉兰与广玉兰，其实两者不同。广玉兰状如荷花，花期在五六月间，花瓣大而肥厚，如羊脂玉般丰腴，真所谓“态浓意远淑且真，肌理细腻骨肉匀”。最简单的区分法，就是开花时广玉兰绿叶相扶，玉兰开花则不见叶。

玉兰花朵承受着日月的轻轻爱抚，散发着淡淡的、幽幽的清香。氤氲在这样的清香里，似有一种沉醉的感觉。每一次，从她的身边经过，我总要放慢脚步。看一眼她的娇羞，看一眼她的妩媚，看一眼她的清丽。有时，不经意间，还会遇到鸟儿栖于花前叶下的浪漫，一只栖于枝头，一只飞于叶下，顾盼传情。凭着这灵动的身影，我的脑海里不觉就浮现出画家周昉的《簪花仕女图》卷，仕女的背景便是嶙峋湖石和花色正艳的紫玉兰。那鲜明清丽的色彩，映照出大好春光。

玉兰花一开，所有的事都会磅礴追随。她们的生命虽短暂，却令人赞叹。当饱满的花蕾顶着冬日残留的寒冷破枝而出，当花朵如破茧之蝶飞舞而出，真正的春天已经欢悦着来了。早春玉兰极为绚烂地开，花期却很短。十几天的光景，如果吹来一场风，大朵大朵的花瓣就会飞散，从相依过的枝头带着深深眷恋，一直往不同方向飘散。像一场幻觉。春天没有被辜负，晴空对坐，看几朵碧空浮云，听几声黄鹂鸣翠柳，春天实在是妙趣横生。

没过几天，白玉兰悄然退出舞台，落在草坪上，如一层薄薄的白绒毯。紫玉兰随即粉墨登场，舒展着薄翼，恰如可爱的笑脸，紫中透粉的玉兰花彰显着她迷人的身段，娉婷婀娜，一阵风吹来，它便摇曳着妩媚的身姿，像蝴蝶似的振翅飞翔，又似调皮的小精灵，飞向大地的怀抱。要

## 一树“飞天”挽春来

管苏清

玉兰花是在1927鲁迅与内山纪念书局。这杯撒着茉莉和梔子花干花的拿铁名曰“朝花夕拾”，让我有了春节里独处片刻的惬意，甚至还嘤瑟起来，发了个朋友圈：年过到这会儿，很多片段开始属于自己。

世今生犹如一道有着古早荣光又缠绵悱恻的时光之链。店内还陈设售卖铁罐装上海牌咖啡、麦乳精、乐口福、菊花晶等老派固体饮料，贩卖的不仅是情怀，更有国潮回归的信心。而癸卯兔年开工后我的第一

杯咖啡是在1927鲁迅与内山纪念书局。这杯撒着茉莉和梔子花干花的拿铁名曰“朝花夕拾”，让我有了春节里独处片刻的惬意，甚至还嘤瑟起来，发了个朋友圈：年过到这会儿，很多片段开始属于自己。

是你驻足品味，定能发觉那清幽的脉搏，似乎能听到它那悸动的心声，唤醒你心灵深处的柔情，即使你心如止水，也抵挡不住这撩人的气息。

岁月静好，往事如烟。心中多一份懂得和淡雅，多一份坦然和豁达，便是人生的快乐，静享飞云过天、绿水青山之美。席慕容《一棵开花的树》如此抒情：“如何让你遇见我在我最美丽的时刻为这 我已在佛前求了五百年

求它让我们结一段尘缘佛于是把我化作一棵树长在你必经的路旁阳光下慎重地开满了花朵朵都是我前世的盼望……”

癸卯年的玉兰花开，春天真的来了。

十日谈

赏春乐事 责编：郭影

出门逛灯会，说点开心的。

