



9月22日下午2点,著名学者、民俗专家袁庭栋现身李调元的家乡德阳市罗江区博物馆,在封面新闻主办的“名人大讲堂”上,这位“现代蜀中儒者”和“清代蜀中

大儒”李调元来了一场“风云际会”。

袁庭栋以《李调元在四川文化复兴中的历史地位》为题,将这位清代文学家、藏书家、美食家、戏曲理论家的传奇人生娓

娓道来。被今人忽视乃至逐渐遗忘,但又真切为川人作出过巨大贡献的奇才李调元,在上万名收看“名人大讲堂”的网友面前变得鲜活起来。

华西都市报·封面新闻记者 杨帆

“名人大讲堂”还原最接地气的李调元 民俗专家袁庭栋：蜀学复兴他功莫大焉

剖析李调元“独创的头脑” 81岁“同乡”袁庭栋登台开讲

西方现代哲学之父尼采曾有言：“独创性并不是首次观察某种新事物，而是把旧的、很早就是已知的，或者是人人都视而不见的事物当新事物观察，这才证明是有真正的独创头脑。”这句话仿佛是为东方的文化学者李调元量身订制。

李调元，字羹堂，号雨村，生于清雍正十二年（1734年），卒于嘉庆七年（1802年）。这位在乾嘉时代名噪一时的蜀学大家，虽不是某一学问或某一思想的开派宗师，但他的博学多才和赤子之心却挽救了几近失传的海量经典古籍，其教化之学亦芳泽后世。

李调元没有发明川菜，也没有发明川剧，但他为这两样巴蜀文化精粹的开创性梳理和论述，有人认为他是“川菜之父”和“川剧之父”。袁庭栋认为，这两个“之父”之称在学术上虽不太严谨，但李调元对四川饮食文化和川剧文化的发展贡献是毋庸置疑的。

李调元，就是尼采说的“真正的独创头脑”。而在袁庭栋这次登台“名人大讲堂”之前，如此伟大的“头脑”并没有被太多的国人所知晓，哪怕川菜馆遍布全国各地，川剧无人不知无人不晓。

今年81岁高龄的袁庭栋是著名巴蜀文化学者。毕业于四川大学历史系研究生的他，著有《张献忠传论》《巴蜀文化》《话说四川》《锦绣成都》《巴蜀文化志》等多部蜀学巨著。李调元的学说亦是袁庭栋研究的方向，更为难得的是，袁老是绵竹人，他的老家离李调元的家乡罗江不过40公里车程。文化情感和地理空间上的双重吻合，让袁庭栋在讲述李调元生平时，更有一种无法替代的亲近感。

“蜀中才子”出世前 千年蜀学曾陷入“冰河期”

“众所周知，在四川的历史长河中，曾经有过几次经济与文化发展的辉煌时期，第一个时期是以三星堆、金沙为代表的古蜀文化时期；第二个时期是赢得了‘天府之土’美誉的汉代；第三个时期是唐宋，在经济上仍然是天府之藏，国之珍府。”在讲李调元之前，袁庭栋先回溯了四川历史文化昔日荣光。“那时期真是人才辈出，灿若星汉，硕果累累，是令我们四川人最为扬眉吐气的美好年华。”

可是，宋代以后，由于宋元初50年左右残酷的战争，明末清初又有长达80年左右更为残酷的战争，四川风光不再，经济文化发展急转直下，出现了令人痛心疾首的长期衰退。在袁庭栋看来，清朝初年经过“湖广填四川”之后，蜀中文化经济才重新恢复。他说：“在移民文化的兼容与创新的过程中，一批凝聚八方精粹而又具有地方特色的产品出现了，川酒、川菜、川戏、川烟等被后人称之为‘川味正宗’的品牌效应在清代后期陆续形成，这对四川的全面发展具有相当的意义。”

讲到这里，李调元才穿过历史尘埃



9月22日下午,著名学者、民俗专家袁庭栋在德阳市罗江区李调元纪念馆开讲。

缓缓向大家走来。“经济实力的增长为四川文化复兴提供了条件。只有对清代文化复兴在四川文化长河中极为重要的历史价值有了共识，才能够更准确地了解李调元所表现出来的极为重要的历史作用。”

李调元祖籍罗江，他的曾祖父李攀旺在清初战乱中远走他乡，避难于今天北川的大山中。后来，李攀旺回乡垦荒，当李家衣食无虞之后，李攀旺的孙辈开始了家族中文化的复兴，成为罕见的“父子一门四进士，弟兄两院三翰林”，即李调元之父李化楠、李调元、李调元的堂弟李鼎元和李骥元四人均考中进士。

袁庭栋称：“按理说，有了这种荣华富贵，完全可以锦衣玉食、诗酒自娱，但是李氏诸人特别是李调元却以一生中最重要的精力和钱财，去进行了以全蜀文化复兴为己任的努力，并取得了同时代的其他蜀中人士未能取得的巨大成功。”

冠绝时代的学者 著书和诗文居清代蜀中榜首

李调元18岁中秀才，26岁中举人，30岁中进士。遭权臣诬陷后，在川专注于著述，直至辞世。袁庭栋介绍，李调元有大量的研究著述与诗文，其数量和价值在整个清代当位居全川榜首。在清代诗歌研究领域，有两部绕不开的重要作品——袁枚的《随园诗话》和赵翼的《瓠北诗话》。但还有一部作品，长期没有得到应有的重视，那就是李调元的《雨村诗话》，此书共22卷，随笔式论，纵谈古今诗歌，至今仍有非常高的学术研究价值。

根据杨懋修《李雨村先生年谱》统计，李调元共有著作130余种。这里面还没有包括他的《童山文集》《童山诗集》等。按照类别划分，除了少量对前任著述的整理、校勘或刻印外，大部分都是李调元自身多年研究的成果、以及诗文作品。

从内容来说，则包罗了历史、考古、地理、文学、语言学、书画、农学、民俗学、戏剧学等专门领域的研究成果。尽管李调元的涉猎范围广阔而庞杂，但让人意外的是，他对研究的每一项领域始终一丝不苟，都获得了可观的成果。而他自身的诗文著作，则多反映民间疾苦。

袁庭栋说：“李调元年轻时，四川书少，连一本李白的诗集都没有。于是他22岁时，自出资金刊刻了《李太白集》，名儒袁守侗看了他写的序言后，认为其水平不在皇甫湜之下，更评价道：蜀坊无书，独此刻耳。我认为这个评价非常贴切。”

《清史稿》在为李调元作传时称“蜀中撰著之富，费密而后，无与伦比焉”。费密也是明末清初时蜀中文人，著作颇丰。袁庭栋称，单看《清史稿》这句话，很容易将其理解为，蜀中撰著之富首推费密，其次才是李调元。其实不然。这话是指的时间的先后，是说费密的年代在前，李调元的年代在后。费密的著述其实并不比李调元多，治学面也不比李调元广。更为重要的是，费密只是生于四川，他一生的著述活动都在江南。

编撰川剧菜谱整理川剧 他是资格“美食家”“戏剧家”

作为罗江特产，腌落花生入口酥脆，更是成为了非物质文化遗产。而这一美食最初的制作工艺，曾记录在一本名为《醒园录》的清代菜谱中：“将落花生连壳下锅，用水煮熟，下盐煮一二滚，连汁装入缸盆内，三四天可吃；又法，用水煮熟，捞干弃水，腌入盐菜卤内，亦三四天可吃……”

喜欢美食的李调元后来在父亲李化楠收集的《醒园录》基础上进行补充、完善，最终让今人品味到了“舌尖上的清朝”。袁庭栋说：“从广义上讲，李调元的《醒园录》写的是四川第一本菜谱，而不是狭义的近代川菜第一本菜谱。近代川

菜是晚清才出现，早一百多年的《醒园录》里面连海椒（辣椒）都没有。”袁庭栋还介绍，除了四川菜式，《醒园录》这本菜谱同时还融入了江浙菜的做法和特点。

不仅是美食家，李调元还是当之无愧的戏剧家。袁庭栋说：“李调元为近代川剧的形成与发展所花费的心血与获得的成果在整个清代仍然是位居榜首。”他认为，在清朝初年四川那次轰轰烈烈的文化复兴中，川剧也得以发展，保存至今，成为四川特色文化中璀璨的明珠。而在这个过程中，李调元功不可没。

李调元有不少关于戏曲理论的著述，以文字的形式记录川剧的发展和演变。他不仅记录了当今川剧的五种声腔“昆、高、胡、弹、灯”最初在四川的发展情况，还组织家伶、修建乐楼，积极参加戏曲艺术实践活动，甚至还自己创作和修改剧目。

谈到川剧的发展，袁庭栋说，李调元的戏曲论著《雨村曲话》与《雨村剧话》，反映了乾嘉时期清代地方戏剧兴起的概况，阐述了他的戏曲美学思想。他所提出的“古今一场戏”及“人生无日不在戏中”的戏曲观，对后世产生了很大的影响。

编辑刻印“巴蜀文化百科全书” 《函海》亟需再现后世

袁庭栋认为，在李调元一系列的学术成就中，最为璀璨的成果，当属编辑刻印了被称为“巴蜀文化百科全书”的《函海》。当年李调元在京为官时，时任翰林院监司徽辅的他借着重修《永乐大典》之机，将多年收集的资料整理成册，形成了规模浩大的《函海》。

据了解，《函海》共有40函、852卷，其内通更是涵盖了历史、地理、农学、医学、文字、方言、民俗、川菜等多方面的资料。清代著名诗人袁枚称赞其为“童山集著山中业，函海书为海内宗”。

袁庭栋说：“关于《函海》，凡是谈到李调元者是无不谈及。但是如果我们不能把这件大事放在清代四川的文化复兴这个特别的历史时期来考察的话，就很有可能把此事与其他藏书家刻书等同对待，就会大大降低它应有的价值。”

袁庭栋介绍，李调元刻印《函海》始于乾隆四十三年，其规模在整个清代的四川书籍中是最大的，就是从时间上看，这也是目前所能看到的全四川私家刻书最早的第一家。“更为重要的是《函海》所编入的书籍内容之重要，更是清代四川刻书中的第一。”

《函海》共收入各种类著述163种，内容大约可分为四类：一是李调元自己的著作，二是杨慎的著作，三是蜀人著作或有关蜀中文史的著作，四是当时读书人应读的而又比较罕见的书。作为研究巴蜀文化的重要资料，更不用说有一些书籍是全靠有了《函海》的收入才得以流传到今天。

袁庭栋还谈到，嘉庆五年四月，凝聚李调元一生心血的万卷楼被焚。李调元悲痛无比，在诗中高呼“不如竟烧我，留我待如何”。两年后，李调元病逝，被称之为“殉书以死”。