

中国现代文学大概分为两大脉络，一个是乡村题材，一个是城市书写。在城市书写方面，现代文学阶段，有老舍笔下的北京、张爱玲笔下的上海。当代文学阶段，也出现了作家与一个城市的密切关系。比如，贾平凹写西安，迟子建写哈尔滨，王安忆写上海等，叶兆言则是书写南京方面取得了突出成就的作家。

## 试图写出不一样的南京 66岁叶兆言 推出新长篇《仪凤之门》

在中国当下文坛，叶兆言被视为“知识分子写作”代表型作家。在已持续四十年的创作生涯中，他始终保持稳定而匀速的创作节奏，并以先锋的姿态、突破自我的勇气和创新精神为批评家和广大读者所称道。从《夜泊秦淮》的秦淮河到《仪凤之门》长江边的场景，叶兆言的写作坐标一直都没有离开南京。他用非虚构和虚构的形式，不断为南京这座城市立传。这样的写作状态，堪称文学界一景。

近日，由江苏省作协、人民文学出版社和《收获》杂志共同主办的作家叶兆言最新长篇小说《仪凤之门》研讨会在南京举行。《仪凤之门》首发于《收获》，之后由人民文学出版社和上海九久合作出版成书。小说以南京的北大门仪凤门为支点，是一部书写中国式现代化起点的小说。“这是当代时代语境下一部不可多得的描写中国式现代化的上乘之作。”中国作家协会书记处书记邓凯在会上评价说。作家毕飞宇、人民文学出版社社长臧永清、《收获》杂志主编程永新、上海九久读书人总经理黄育海，以及潘凯雄、丁帆、梁鸿鹰、张柠、

刘川鄂、王彬彬、张光芒、黄发有、王春林、何平、谢有顺、饶翔、黄海海、刘大先、徐刚参加了研讨。

### 叶兆言的散淡 生成骨长成肉

叶兆言是中国近现代著名作家叶圣陶的孙子。出身文化世家的叶兆言，近现代文学史上的耀眼明星是其家中常客，祖辈与父辈的特殊经历对其一生都产生了深刻的影响。

虽是名人之后，但叶兆言性格低调。如今已经66岁的叶兆言曾经说，自己喜欢写、能写，可以不为生活操心而安心写作，没有比这个更好的事情。作为相交多年的文坛老友，毕飞宇说叶兆言“给我最深的印象一个是修养，兆言的修为之好，他内心的散淡确实是令人钦佩。包括我本人在内，许多散淡是出于美学和道德的压力。没办法，你的年纪慢慢大了，不散淡不好看。但兆言的散淡不是的，他是生成骨、长成肉，是溶于血液的。在我眼里他是一个彻底的没有尽头的文学实

验者，这和他的修为是贯通的，他不在意自己的得失，不在意自己的作品写的多么好也不在意在哪一个作品中有了闪失。”

### 文人气质 写出南京人的日常和精神

在本次研讨会上，多位专家认为《仪凤之门》是“不可多得的描写中国式现代化的上乘之作”，是“一部写现代化起点的小说，是一个思考我们是怎么一步一步走到现在来的小说”。

中国作协书记处书记邓凯认为：“兆言先生让我十分钦佩的一点，是永远怀着一颗炽爱和好奇之心，他仍然在试图写出一个不一样的南京、描绘出不一样的色彩，他以深厚的修为和独特的文人气质写出了南京城的林林总总，也写出了南京人的日常生活和精神嬗变。如果说请一个作家指代一个城市的话，兆言先生就是南京最好的文化代言人，这部《仪凤之门》以一个小小的城门见证了一个民族的砥砺与沧桑，见证了一座城与城中人的创

痛与坚忍，在悠长的时空脉络中呈现出一部鲜活的人物成长史、流动的时代发展史。”

《仪凤之门》中，南京下关的生长史和演变史，跟主人公个人的生命密切结合在一起，里面渗透着作者对南京这个城市、南京市民的性格以及南京文化的整体性理解。这在评论家、文艺报总编辑梁鸿鹰看来，是在用一种文学家的视角和认识写作，为我们描绘了历史进步中的艰难样态。“这个作品在关于小说的写法上启发意义非常大，这是我特别喜欢的一种能够把虚构和非虚构糅合得非常好的写作。文学随着它的发展永远在开辟可能性，这部作品也在进行虚构与非虚构融合的探索。”

《仪凤之门》这部小说的文字风格则让中国社科院研究员刘大先教授想到，“叶兆言属于陶渊明到柳子厚这一线下来的。苏轼给柳宗元有一个评价叫‘外枯而中膏，似淡而实美’。看上去似乎较于枯平淡，但内在很丰腴。叶兆言的文字就给我这种感觉。”

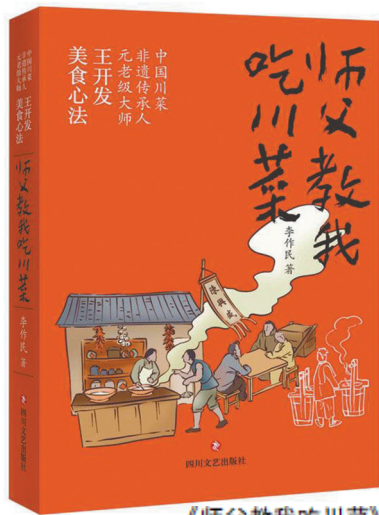
华西都市报·封面新闻记者 张杰  
图片由上海九久读书人提供

## 《师父教我吃川菜》为川菜做“口述史”

蜀人李调元在《醒园录》序言中开宗明义，说“饮食非细故也”，和他差不多同时代的袁枚则在他著名的《随园食单》序里感慨“古之于饮食也若是重乎”。上下几千年，饮食流变万万千千，早已如涓涓细流汇入国人或粗放或细腻的肠胃。

作为当今八大菜系之一的川菜，精妙庞大，源远流长，在悠悠时间长河里，川菜逐渐演变发展，精益求精。时至今日，时代赋予了生活新面貌新气象，也意味着新口味。“你真的吃过正宗川菜吗？”“你真的会吃会做川菜吗？”一提到川菜，不少人首先想到的就是辣，但真懂川菜的人则会告诉你，这是把正宗的川菜给窄化了。

川菜大师王开发的弟子李作民，在跟随师父学习川菜的日子中，深感川菜文化博大精深，决定以自己的历史学专业背景为依托，以川菜口述历史为突破口，为川菜的传承与发展尽一份绵薄之力。于是，他写了一本书《师父教我吃川菜》，日前由四川文艺出版社出版。



《师父教我吃川菜》

### 从历史学角度 为川菜传承尽一份力

在这本书中，李作民立足于“徒弟”视角，笔墨着重于其“师父”王开发的口传身授，佐以胡廉泉等川菜界名人的指摘点评，将三十余道或精美或经典或著名的传统川菜，从烹制技法、历史来源、食用方式等方面呈现给读者。

这些传统川菜有的脍炙人口、家喻户晓，有的则神秘少闻、几近失传。书中除对每道菜有“大师点评”“历史回溯”外，还杂以民间传说、逸闻趣事，让每道菜都鲜活起来，配以专业摄影师镜头下色泽饱满、异彩纷呈的精彩照片，

更使人对书中内容有临境之感。

此外，书中关于一道菜的讲述也是充满故事感。比如在写“夫妻肺片”这道菜时，文字是这样写的：“夫妻肺片已是一道世界驰名的川菜。但要让这名声持久，保持它的原汁原味才最关键。现在市面上关于夫妻肺片的做法有些凌乱，调料、颜色、味道等，都是千奇百怪。有些厨师不加卤水，只加酱油，导致没有原来的鲜味；有些香料也运用不够恰当，导致整个肺片的色香味都不能很好地呈现出来……说起这些，师父王开发显得有些激动。据我所知，部分厨师是用鸡精和味精来增加味汁的鲜味，因酱油过多，拌出来的味道偏酱油味。……夫妻肺片正确的打开方式：20世纪八九十年代，常见成都的一些小学、中学门口有摆摊售卖肺片的。一个瓷盆里装着切好未拌的肺片，一盆远远都能闻到香味的红油佐料齐齐地放在一张方桌上，下课铃声一响，孩子们纷纷簇拥着跑出来，用身上仅有的零花钱，吃上一两片麻辣鲜香、爽心爽口的肺片。这样的场景，至今想起仍很挂念。”

### 日常细节 呈现川菜大师的德行

《师父教我吃川菜》不仅仅是一部单纯品食论饮的美食评价作品，更是一部留存珍贵资料的川菜大师口述史作品。李作民毕业于四川大学历史系，深

知历史人文掌故之于民间讲述的重要性。作为川菜口述史的掌门人以及发起人，他在这本书里用极大的耐心和热情，去关注和搜罗那些逸于民间的掌故、轶闻，并特别注意展示与每一道川菜紧密关联的风土人情。

在全书开篇，作者用将近万字篇幅和数十张历史影像资料，写“我的师父王开发”和给予他影响、帮助的大师胡廉泉。一般读者容易将这部分看作本书的“闲笔”或者“赘笔”，其实不然。在这段起于上世纪40年代、止于2020年的回忆中，李作民交代了师父王开发从齐鲁食堂到荣乐园、拜师川菜大师张松云，以及主持特级厨师考试、担任讲师等历史，并深情回顾了自己如何与师父结缘、认识“川菜百科全书”胡廉泉的过程，通过一些日常细节，呈现以王开发和胡廉泉等为代表的那一代川菜大师的修养和德行。因此，这一个章节，非但不是“闲笔”或“赘笔”，一定程度上，它是本书主旨所在的关键之笔和源头之笔。

任何一个菜系的发展，都不能脱离它所赖以生存的民族、人口及其地理场域，其中的历史掌故以及民俗风情，早已成为在地菜系作为文化的重要组成部分。李作民说，每一个有生命力的菜系，都会在各个时代不断地返本开新，生生不息地创造着自己的过去、今天和未来。

华西都市报·封面新闻记者 张杰  
实习生 刘珈汐