

著书人语

我想与这世界心灵相交

丨 吴少东 文 |

新世纪第一个十年初，我的父亲去世了；新世纪第二个十年初，我的母亲去世了。我感到自己空了，在这世上我依靠了四十多年的屏藩没有了。我一个人像是坐在悬崖边上，椅子没有靠背。我必须挺直腰杆，把自己的身子当成靠背。我没有退路。夕惕若厉，更多的是责任与坚守。

我的人生状态与我的写作状态十分相似。不少人为我1990年代初停笔惋惜，认为我失去了原该拥有更多的作品与荣誉。我倒是不很在意。能量守恒，我没有泄出的能量一直集聚在内，这可能让我在后半程更有爆发力与持续力，走得更远些。我仿佛一下子从青春直接进入了中年。我避过了十八年的江湖。没有恩恩怨怨，没有以分行的文字去谋名取利。我的生活与文字更加健朗和开阔。

十八年后，我依然是条好汉。我仿佛死过一次。我仿佛死而复生。

我写下的，都是我亲历的、思考的。我珍惜我的后半生。我写下的每个字都是真诚的，诗与人是一体的。我排斥阴暗与分裂，拒绝说谎与虚空，葆守真实的自我。我弃情绪而执情怀，弃格调而执格局，弃呓语而执意义，我视情感、美感、痛感与意义为创作的主泉。我发现我的中年依然包裹着青春的内核，我的习性与做派依然来自青春的萌蘖与辐射。青春以及青春到中年的摆渡期，我并没有省略或越过，那些成长的东西成为了我中年的养料。我的中年是强壮的，并有幸成为我独有的人生样本与诗歌文本。

写心，写自己，写生存的状态与环境，写热爱与悲悯。我想与这世界心灵相交。

《万物的动静》，吴少东 著，安徽文艺出版社2019年4月出版，定价：39元



上架新书

上海译文出版社 80元
姜自良译
(美)约瑟夫·布罗茨基著
《布罗茨基诗歌全集 第一卷(上)》



《布罗茨基诗歌全集》收录布罗茨基用俄语写作以及由他或在他本人的帮助下由英语译为俄语的全部诗篇。第一卷上册收录其第一部诗集《在旷野扎营》中的大部分诗歌。对于布罗茨基来说，这些作品在他诗歌的道路上标志着他在结构手法等方面风格的形成和确立。

广西师范大学出版社 80元
许晖著
《古代风俗史》
《200个汉语词汇中的》



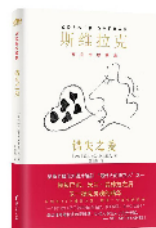
本书精选了100个富于趣味的日常用语，从源头上讲解其来龙去脉。内容依领域划分为“衣食住行”“生死鬼神”等五辑，多角度串起一幅幅活色生香的风俗画卷，邀请读者在学汉语的同时饱览古代历史文化知识。

南京大学出版社 60元
樊咏梅、张新木译
(法)克洛德·西蒙著
《三折画》



诺贝尔文学奖得主、法国新小说派代表作家克洛德·西蒙重要作品；新小说爱好者的——场阅读的历史；著名法语译者张新木教授与苏州大学法文系教师樊咏梅合译。

浙江文艺出版社 39.80元
徐伟珠译
(捷克)兹旦内克·斯维拉克著
《错失之爱》



兹旦内克·斯维拉克，捷克著名编剧、演员、词作者、小说家。1936年生于布拉格，毕业于布拉格查理大学语言文学专业。曾做过中学教师、电台编辑、自由撰稿人等。72岁出版第一部小说集，即荣登捷克图书畅销榜。奥斯卡最佳外语片编剧。

百草园书店提供

夜读偶记

寻找回到宋朝的美食路径

读《宋宴》

丨 张振楣 文 |

精美的装帧，厚重的纸质，并茂的图文，让人产生一睹为快的冲动。

更大的诱惑当然是：宋宴？当代人真的能复原800年前的菜品吗？

不由想起2015年秋，参加由无锡倪云林研究会与市烹饪协会联合举办的“倪云林饮食文化研讨会”，现场展出了由无锡的饭店研制的云林菜，给了我很大震动。这是一次难度极大的尝试。这些“云林菜”虽被与会者基本认可，但严格而言并不意味着真正意义上的复活。此后，仅有云林食府制作的“云林鹅”等个别菜肴得以推向市场并被大家接受。

这说明，要将古人留下的有关饮食和烹饪的文字复原为可品可尝的菜肴，存在着重重障碍。菜肴不同于绘图、书法、雕塑、器物，乃至音乐和戏曲，上述这些艺术遗存毕竟大部分有迹可循。而古人有关菜肴的记载，一般都极简单，很多文字语焉不详，关键的操作过程往往一笔带过，使今人难以揣摩。古汉语的准确今译已是一个难题，更何况要将其复原做成实际的菜肴。在众多的难题中，最难的环节是如何重现几百年前的味道，因为菜肴的核心——味道的还原是很难找到标准和无法得到检验的。

宋宴的三位年轻作者都不是餐饮和烹饪的从业人员，他们是如何去实现这项高难度的跨界研究，去完成这件几乎不可能完成的任务，最终让自己成为宋宴的复原者，不能不引起我的好奇。

翻阅《宋宴》的结果，使我原先的疑虑一一得到破解。此书的成就，对宋代饮食文化的深度挖掘和精心阐述，尤其是对古代菜肴的解读，比我的想象走得更远，确实不易。

作者的可贵之处，首先体现在对食材的重视。从某种程度上，这是复原

古代菜肴的灵魂所在。几百年过去了，人们日常使用的烹饪原料也在发生变化，包括名称的嬗变，而食材种类的繁多既是形成中国菜肴多样性的重要前提，又是形成宋朝菜肴特定饮食文化的基础。在这一点上，作者进行了深入细致不厌其烦的考证，在阅读了大量宋元典籍的基础上，列出了一张洋洋大观的南宋时期杭州菜市场的食材种类及其品种，让读者几乎身临其境地逛了一次宋朝杭州的菜市场。这些丰富的食物品种，包括米、豆、蔬菜、猪、其它肉类、水产、鱼鳖等多个大类，其丰盛多样的程度与今天相比毫不逊色，仅果子而言，就有青州的枣、温州的蜜柑、西京的雪梨、海南的椰子、江西的金橘、西域的葡萄干……甚至还有不少进口食品和调味品。这些食材成为复原宋宴不可缺少的依托。

其次是从极其有限的宋代文字记录中，充分发掘菜肴的文化内涵。作者以文化研究者的视野，将宋代的菜肴置于宋代文化的宏观背景之下。这里最难能可贵的是，对于书中收集、选择的75道菜肴，都找到相对应的诗、书、画、器物等文化载体，使菜肴的文化容量得到了最大程度的拓展和提升，而成为包括味觉在内的全方位的审美对象。这样的宋宴无疑已超越了品味的功能而有了更多元的文化魅力。作者对每一道宋代菜肴进行的文化解读，都可以看作一篇独立的高水平的论文或随笔，由于它更多注重具体菜肴与宋朝文化的连结（这也是作者的兴趣所在），而使菜肴成为文化的载体。读者通过阅读和想象仿佛置身在宋朝的炊烟下，实现了一次美妙的时空穿越。

再次是注重实际的可操作性。这也是写作宋宴的难度之最。更何况三位作者都不是餐饮和烹饪工作者，他

们的目标是要将八九百年前的食材和菜肴准确、精美地呈现在现代人面前。而如果大谈文化却缺少可操作性，那么其挖掘的价值又从何谈起？庆幸的是，在菜肴操作性这个难度面前，作者们没有退却，而是锲而不舍地一次又一次研究、尝试、改进、提高，硬是啃下了让文字复原为菜肴这个硬骨头，给我们提供了宋宴的详尽的制作方法和实物图片，并在操作中融进了当代人的理解和口味要求，体现了中华饮食文化的延续性。

用舌尖去感受历史和文化，这是《宋宴》这本高级“菜谱”作出的开创性贡献。三位作者花费了整整五年时间为75道宋代的菜肴“造像”，其中反复修改和拍照就用了三年，其认真执着令人敬佩。

在地域文化的层面上，饮食是进入一个地方的最佳路径。吃一碗兰州拉面，我们可以一下子感受到大西北的面食文化，粗犷而又热烈；吃一次北京烤鸭会给我们京城食风的文化体验；而外地人尝一次无锡小笼，必然会对无锡的饮食风情和地域文化留下印象。因此可以说，一册《宋宴》，给我们提供了回到宋朝的美食路径。

值得一提的是三位作者的身份。一位是宋代器物的痴迷者，一位是烹饪爱好者，一位是学艺术史的，他们共同的话语是对宋朝文化的挚爱和对当代审美的热忱。他们给了数百年前的菜肴文化以开阔的现代目光，通过旁征博引，融会贯通，不计体例，打破模式，将文字、图片、古诗、名画都融入这独特的宋宴之中，为古代饮食文化的研究和展示，树立了一个成功的范例。

《宋宴》，徐鲤、郑亚胜、卢冉 著，新星出版社2018年8月出版，定价：168元