

从饮食品味到地方性审美经验的建构

——关于葛亮小说《燕食记》的一次美学讨论

王 杰 黄筱茜 等*

当代作家葛亮最新长篇小说《燕食记》，以百年茶楼同钦楼结业为引子，以叙述者“我”对茶楼一对厨师师徒的访谈展开，呈现岭南地区四代厨师的传奇人生，揭示地方饮食文化的传承与变迁。小说的饮食书写跨越百年，饮食的审美表达包含食物种类、制作工艺、地方口味、味觉体验、处世哲学等多元层次。该切口具有丰富的理论对话能力，其中味觉/品味（taste）是美学的重要概念，加之作者在小说艺术层面也展开了有力的建构。2023年7月4日，浙江大学当代马克思主义美学研究中心的师生一起讨论了这本小说新作。此次讨论谈到以下话题：《燕食记》饮食书写的特征与饮食审美表达的比较分析，小说的代际书写及其情感结构，味觉的生物学共性与品味的文化性差异及其在小说中的呈现，以及这种呈现的共情困境，对小说承继的“熬”这一典型观念的再审视等。以下是整理后的讨论情况。

王杰（浙江大学传媒与国际文化学院教授）：我先简单介绍讨论缘起与作者、作品基本情况。我是在本学期初看到《新华文摘》转载了这部小说的梗概，被作者的文笔与故事打动。进而好奇作者的经历，了解到作者年纪不大，在内地就读本科，随后去香港深造，目前在香港高校担任教职，此前已经写作多部小说，且已有作品获得鲁迅文学奖。我们今天讨论的这部《燕食记》于2022年由人民文学出版社出版，目前已入围“茅盾文学奖”，社会上已有不少评论。那么，就让我们开始今天的

* 王杰，浙江大学传媒与国际文化学院教授、教育部长江学者、中国文艺评论（浙江大学）基地主任、浙江大学当代马克思主义美学研究中心主任，主要研究方向：马克思主义美学、审美人类学。黄筱茜，浙江大学传媒与国际文化学院博士研究生，主要研究方向：文艺美学。

讨论吧。

劳逸峰（浙江大学传媒与国际文化学院博士研究生）：小说聚焦岭南饮食，以此折射出中国近百年的社会变迁。小说里荣师傅的人格是很典型的传统中国人的人格。他的师傅教他炒莲蓉的时候，最要紧的就是“熬”，这也是传统中国人对待生活的一种常见态度。如果有苦难的话，基本也就是熬过去，并不是像西方人那样积极地面对、正面地抗争。其中，盐的故事也暗合了中国哲学中的一些东西，因为双蓉月饼它的口味是甜的，要做好的话，叶七给了荣师傅一封抹了盐的无字信，意思就是要把这个月饼做好，还有一个诀窍就是咸的东西，这个也是有点“反者道之动”的味道。但是总的来看，我会觉得这部小说虽然能够折射出一个宏大的背景，并且有一定的哲学相关性，但是他的思想性并没有很深，拿它和同样体量的经典文学比起来还是差一些，这是我个人的感觉。

冯芙蓉（浙江大学传媒与国际文化学院博士后）：在现当代文学的语境当中，这部长篇小说有三个亮点。首先，它别出心裁地将食物作为自己的切入点。尼采曾经说过：德国文化是消化不良的文化。从葛亮的论述中，我们不难看出，食物应当被视为人的存在境况的重要一环，它是人所面对的一种客观的存在条件，它可能拥有塑造一个民族其民族性格的潜能，可能会影响一个民族的文学和文论书写形态，并最终影响一个民族的文化形态。这部小说以食物作为切入点，能够凸显中华民族的典型文化形态。

第二，在我看来《燕食记》和明清时期的世情小说有着一定的相似性，在阅读的时候不难感觉到它和《红楼梦》等作品之间的共通性。与典型的现当代小说相比，葛亮十分注重对物质性和器物性的东西的描写与呈现，比如他会详细地呈现制作食物的过程和原料等相关内容。可以说，这一书写方式在现当代文学中是十分少见的，典型的现当代小说的描写相对简约，更为侧重对人物的心理和精神状态的呈现，较少如此细致入微地关注物质性的存在。这一书写方式使得这部小说带上了几分报告文学的味道。联系作者的年龄、家庭背景和社会经历，可以看到为了关照这些物质性的存在，他下了不少功夫。

第三个亮点是小说的语言。通读全书，不难看出它的语言表达十分独特，有一种章回体小说的味道。在我看来，小说语言十分老练、圆熟，带有古典味，和常见

的现代汉语表达有着明显的区别，我觉得这和作者长期使用粤语有着不可分割的联系。我曾经做过一个研究，发现粤语的词汇和语法与中古汉语，也就是唐宋时期的汉语十分接近，天然就具有一种古朴感，因此在我看来，长期使用粤语的人生经历影响了作者的文学表达，这是本书的亮点之一。

黄春红（浙江大学传媒与国际文化学院博士研究生）：我认为，《燕食记》是通过“吃”来书写人生的一部饮食人类学小说。通过日常饮食，经验性地写出了地方饮食习惯和情感传统，也体现出每个人的选择与持守，体现出南方人的一种情感结构。类似的作品还有秦海璐主演的杭帮菜电视剧《楼外楼》，这部电视剧讲述了杭帮人在新中国成立前后社会动荡和人情世故。除此以外还有《饮食男女》《茶馆》。有学者认为，《燕食记》这篇小说，相较于西方经典文学作品而言比较肤浅，葛亮的语言比较粤语化或欧化。如果从语言学角度来看，至少在近代以来，北方族群在语言上话语权较重。葛亮结合自身地方特色来写作，写出了具有中国南方特色的饮食文化，演绎了南方近代社会的变迁，本质上也是在探讨南方人的情感结构。作者将个人感知融入作品创作，这需要读者有类似的地方特色体验的情感代入来阅读，才更能强烈地体会作者写这部小说的情感和意图。

王杰：我对这本书的总体评价是，它是一部厚重的当代小说。作者做了大量材料收集工作，在材料的运用与处理上也下了很多功夫，写得相对来说是比较好的，但可读性并不是很强，并不是容易引人入胜的作品。总体上我感觉作者有巧思，切入方式比较新颖。

此外，我感觉作者对人类学的方法比较在意。我了解到，葛亮自己也做一些文化研究，现在在做非遗的研究，这或许对他的文学写作有影响。非遗研究强调通过实物感受历史和呈现一整套的生活方式。他的这一文化身份不同于前辈作家。葛亮拥有博士学位并且在大学任教，也就是说他的学术训练是很好的。上一代作家往往以表达与历史变动共振的切身感受见长，进而产生很好的社会影响。但是我们现在是个碎片化的时代，文学的生产与接受方式都不同于以前，现在及以后的文学创作可能更考验作者对整个社会、文化发展走向的判断力。这一点可能是葛亮这样的创作者擅长的地方。那么从当代作家的成长背景来看，这一类型的作家，可能在未来中国文坛的比例会越来越高。

洪晓（浙江大学传媒与国际文化学院访问学者）：对于这部小说，我想从以下三点来谈谈。第一，葛亮成长于内地，学习工作于香港二十余年，这部小说表达了其“乡愁乌托邦”的情感结构。中国文化博大精深，而作者钟情于饮食文化特别是粤港饮食文化，在独具特色的饮食文化中抒发其乡愁。从广州得月阁极品的莲蓉月饼到太史府里的蛇宴，从般若庵的清粥“熔金煮玉”到十八行发明的“水晶生煎”，作者将粤菜沪菜流变写来如数家珍。而无论是久负盛名的百年茶楼的倒闭，还是本帮菜的难以再创辉煌，小说写出了社会的现代化发展对传统厨艺带来的巨大冲击。作者在感叹世人退化的味觉时，表达了对传统饮食文化逝去的无可奈何和无限惋惜。在传统厨艺人的坚守中，也肯定了其在现代化、快餐化的时代浪潮中不断地守正创新、不断探索的精神。小说把握住了时代发展的脉搏跳动，与我们现在讨论的传统文化的创新性发展在精神上是一致的。此外，小说不仅诗意诠释岭南美食之美之魅，而且深情礼赞人物形象的才艺双馨。笔下人物或容色倾城，或天赋异禀，或身怀绝技，或谋略过人。他们不仅能力出众，而且品德高尚，有情有义，赤胆忠心，仁爱善良。师祖叶凤池虽贵为名楼名厨，仍心系社稷苍生，为此受伤隐退。尼姑慧生与月傅义结金兰，受其临终托孤，终身不辱使命。主人公荣貽生德高望重，宅心仁厚，虔敬礼法，是传统厨艺人的典范。一个“熬”字不仅道出学厨道路的经验和精髓，也是人生经验的精辟总结。好多东西它都是要慢慢地去熬，慢慢地去悟的，而不是像现在处处弥漫着快餐文化。荣师傅对处处想追求捷径的徒弟谢醒就很不满意。陈五举能被荣师傅看中收为接班人培养，是其善心善意感动了他。虽为了爱情背叛师门，但仍坚守承诺，踏实勤勉，是荣师傅晚年的有力依靠。这些人物身上折射着中华优秀传统文化最灿烂的光芒。在现代化、世俗化、功利化的进程中，人们非常容易丢失这些宝贵品质。作者就把这些美好品质浓墨重彩地写来，借过去的事，将其美化或理想化从而表达对于当下现实的反思。所以说，它表达了“乡愁乌托邦”的情感，“将过去理想化并从中汲取面向未来的精神动力”。

第二，在叙述技巧上，小说的叙述者设置非常妙，让作品增色不少。小说基于当代粤港茶楼文化的研究学者视野展开。一方面有对于主角荣貽生和陈五举的口述访谈和亲切接触，另一方面有查找正史和野史传说等各种资料相互佐证。多方复调式的叙述不仅将美食及其烹饪技巧描绘得绘声绘色，也让本来波澜不惊的情节变得波澜起伏，丰富生动起来。

第三，整体评价来说，这部小说很不错。首先，小说塑造了形形色色各行各业

的人物。既有粤派茶楼的各色厨子，也有上海本帮菜；既有贵族大家庭里的老少爷们和底层奴仆，也有黑帮、旧军阀及市井人物等。其次，小说在历史内容层面上也是非常厚重。时间跨度大，从清末写到新世纪，主要脉络上叙述了四代厨师的成长和生活变迁，同时涉及南方反帝反封建、抗日等重大事件和工业化城市化的历史进程。特别是通过饮食习俗的变化和人物活动足迹，描绘了广州和香港两地的变迁和经济、文化的发展。最后，在哲理上稍有欠缺。就是说缺少的一种深层次的哲理层面的思考，不像《红楼梦》有儒释道的思想渗透其中。虽然小说是由学者而作，字里行间融入了对人生和社会的思考，但因为主要写的是饮食，导致它的哲理深度还是不太够，特别是和那些经典的作品比起来。

王杰：这点我倒不一定同意。因为我自己觉得它这里面其实最重要的也就是谈信仰。《红楼梦》的儒道释也是谈信仰。这个书的英文名叫“以食为天”（food is heaven），是中国人的一种信念。所以我认为这本书涉及中国人的信仰。

小说中的两任师傅，他们为人处事方式不同于周遭，他们在社会巨变时期仍然坚持一种他们认为应该坚持的东西，这是很难的。如果仅仅把这部小说看成仅仅是写饮食方式的，那么对于作者的立意可能就没有完全理解。在我看来，这里面涉及两代人，两代革命者，一代是太平天国时期的革命者，第二代，是辛亥革命时期的革命者，他们在这两次革命中都失败了，失败后就退居到社会最底层，做着世俗意义上最卑微的职业——厨子。但他们不是简单的厨子，小说中三任厨子在同行中享有较高地位。小说中的徒弟后来因为爱情，背叛他自己师傅，这个其实也很值得讨论。

这部小说有两点打动我，一是人会落难，但人在落难时可以采取一定的应对方式。小说人物在落难后仍然坚持把菜做到最好，每位普通人都有自己了不起的一面，这是日常生活中信念的力量，也是这个小说打动我的地方。其次是，味道（taste）和审美是直接相通的。神经科学研究表明，味觉和触觉是最初的美感。我看书时惊叹于书中人物在饮食上展现的精细的审美品味。小说表面上是在讲饮食，实际上是对整个一代人的审美品味的拷问。《红楼梦》及西方经典小说有很高的艺术思考，但是从作者选择的饮食及味觉这一讲故事的设置以及味觉的美学意义而言，作者通过人的味觉的丰富层次，折射出人的审美、人的精神也应该有丰富的层次。

周锋（浙江树人学院人文与外国语学院教授）：小说中有一处写到，月傅在她的孩子阿响的襁褓中留下的一封信，上面写着：“吾儿胎生，为娘无德无能，别无所留。金可续命，唯艺全身。”“艺”为什么可以成为保全个人的唯一出路？“艺”对于一个民族又意味着什么？在我不久前看的话剧《惊梦》，这部戏剧更是给了艺术力量充分发挥的空间。在何风岐在差点被国民党情报处处长开枪处决的时候，阻挡死亡的竟然是《牡丹亭·惊梦》一出中的一支定情曲【山桃红】，当时演童佩云的那个女演员，她的声音太好听了，真情感化了国民党士兵，枪杆纷纷落下。“艺”，可以让士兵拔枪，也可以放下枪杆。在《惊梦》中，国民党和共产党的两位司令，既是同学，又都是昆曲爱好者，有意味的是这种对昆曲的爱好直通信仰，解放军野战军的司令与老班主童孝璋的一番对话别有深意。在《燕食记》中串联起重要人物之间命运关系的也是“艺”，阿响的母亲月傅与父亲陈赫明（程炯明的堂弟）之间也是因为一碗粥结缘，在小说中，重要人物之间的关系纽带还是一个“艺”字，应该说《燕食记》和《惊梦》都凸显了“艺”和“审美的人”这一结构性要素。我想“艺”应该是中华民族传统文化中最具韧性的不死的東西，无论时势时局如何变幻，“艺”生生不息，这个民族就有希望。这是我的第一个感受。

此外，在文学性或者说可读性上，《燕食记》相较《陶庵梦忆》《闲情偶寄》，抑或是现代作家周作人、汪曾祺的一些作品，是有距离的。但葛亮选用长篇小说这种形式来把握“吃”这样一种题材是难能可贵的，《燕食记》似乎向我们透露着当代文学创作中某种人类学意义上的转向，葛亮从细处落笔，但他想抓住的却是整个宏阔时代的历史风云和人物之间的恩怨情仇，以及时代风云和人世恩怨背后这个民族和她的人民其所努力、所持守。

在中国现代文学史上，长篇小说的写作是值得珍视的，主要分两种类型：一种是重在精神层面的深度挖掘；一种是重在全面把握宏阔时代的具体与真实。应该说，鲁迅属于前者，不过他没有写过长篇小说；茅盾属于后者。茅盾约30万字的长篇小说《子夜》的可贵性就在这里。在写作之前，茅盾做了大量的调查研究，学习了马克思主义的理论著作，他的雄心正在于要用他的笔全景式把握住中国1930年初的旧上海那一段复杂而惊心动魄的社会矛盾与斗争。我认为，《子夜》的那种想象全社会的想象力和结构、自由变幻的空间状况的叙写，以及求真求实的科学精神等等，与人物的概念化和人物描写的粗糙相比，是瑕不掩瑜的。《燕食记》的可贵也在于此，尤其是葛亮想通过“吃”来把握人物的命运和时代的脉搏，是一种新的挑战。《燕食

记》，据葛亮说，他花了5到6年的时间来进行各种资料的准备，若是把《燕食记》置于整个中国当代文学史上看，葛亮创作《燕食记》的可贵在于，作家很努力地想从中国八九十年代那样一种新历史主义、新写实主义等后现代式的先锋写作中走出来，重新把文学艺术扎根于真实的历史和现实之中，把文学的重心从重艺术家、重精英写作，回到读者和大众的历史主义传统中来，这种转型的直接结果可能是复杂和多样的。作家要考虑如何把各种考证、掌故等原材料磨洗、淬炼、集中，在星子的明灭处、在历史的断裂处，寻找文明赓续的统一性，表现生命力。我发现《燕食记》在某些关键处，用笔反而简省。比如上阕“般若素筵”这一部分的结尾：慧生坐上了一艘渔船，刚刚行驶到江心，怀里的孩子（阿响）忽然大哭起来。哭声不止，响彻天际。写到这里，后面有几行短文写慧生对阿响的母亲月傅的回忆。一般来说，这里是有一个写作的生长点的，也是艺术家可以发挥其才能的地方，而葛亮在小说中写到很多这类紧要处恰是惜墨的，这是比较有意思的现象。

关于“燕食记”的这个说法，葛亮在接受采访时提到，“燕食”指古代帝王、大夫、士、庶人日常的午餐和晚餐，他还特别强调了“燕食”一词的平民性和大众性，但是读完全书，情况可能并不那么简单。在小说的第九章“烽火晓烟”中，作者引用宋代王炎《薄薄酒》开篇明义：“薄酒可成礼，何必饮上尊。丑妇可成室，何必求丽人……缁袍布衾亦自暖，不用狐裘蒙锦衣。菜羹脱粟亦自饱，不用五鼎羞鲜肥。”无疑，葛亮所引这段文字，给人“缁袍布衾亦自暖”平民的文学的价值取向。但悖论是，当我们从整体上把握《燕食记》，无论在人物身份的设置、历史背景的烘托等方面，小说的精英主义倾向还是很明显的，葛亮似乎也在努力寻找一条融合精英与大众的美学路径，但艺术家要冲出精英主义的文化襁褓是难的。美学史上有“趣味无争辩”的说法，但在现实生活中，在审美资本主义时代，我们能够强烈地感受到，“口味”“趣味”这种很日常化的、个人化的东西已经和人的身份地位有着难解的纠葛，已经成为人与人之间关系建构与区隔的十分重要的因素。电影《绿皮书》中，黑人古典钢琴家唐与白人保镖托尼，俩人之间一段跨种族、跨阶级的友谊就是从如何吃炸鸡开始的。在这个问题上，葛亮的处理时常是暧昧的。所以，我有一个疑问，我听说最好的品酒师往往饮食清淡，这样才能够保证他能够品出酒的丰富层次。《老子》也提道：“五色令人目盲，五音令人耳聋，五味令人口爽。”所以我们未必需要养成那么精致、丰富的饮食习惯，口味的好坏与精致不一定是完全对的，食物的精致可能是出于装饰。我的问题是，小说作者以大量精美的文字描述向读者传

递食物的美感，但参照品酒师的职业习惯，这种传达方式，是否离饮食本身（味觉与口味）远了？

王杰：《燕食记》里面就讲饮食可以较高低，就像品酒也可以品出高下。我看的时候，还感受到《百鸟朝凤》里面的悲剧性的冲突。现代化以后，传统的东西到底是必然要毁灭，还是可以经过某种转换延续下去？这是我看这个小说一直在思考的问题。

邱跃强（浙江大学传媒与国际文化学院博士后）：看到这部小说，我很自然地想到李安导演在20世纪90年代拍摄的电影《饮食男女》，不管是小说《燕食记》，还是电影《饮食男女》，我觉得它们都涉及一个重要的问题，那就是手艺传承（传统文化传承）问题。

电影《饮食男女》中的男主人公老朱是台湾的名厨，从圆山大饭店的主厨位置退休以后，每到周末依然为全家做丰盛的菜肴，饮食成为这个家族的纽带和情感表达的方式。电影通过细腻的镜头和细节，展现了中国饮食文化的独特之处，同时也反映了传统文化在现代社会中的重要性。然而，电影中也揭示了中国传统文化传承面临的挑战和困境。老一辈人努力保持传统的饮食和家庭价值观，但年轻一代却无法理解和接受，这种代际间的断裂和冲突，使得传统文化在家族中无法得到有效的传承和延续。小说《燕食记》同样面临着这样的问题，陈五举曾是同庆楼著名主厨荣贻生的得意弟子，被荣贻生视为传承自己莲蓉点心绝技的唯一传人，但陈五举因为与上海本帮菜馆“十八行”的女少东风行相恋，最终离开荣师傅，并承诺不再使用从师傅那里学来的技艺，这也是王杰老师提到的《百鸟朝凤》中传统技艺的传承和延续的问题，这是值得认真思考与探讨的问题。

其次，我认为《燕食记》中还包含一个重要问题，那就是当代中国人的情感结构问题。饮食在中国文化中扮演着重要的角色，不仅仅是一种生理需求，更是一种情感的表达和交流方式。我举两个例子来说明，比如荣贻生，“自‘小按’做起，如今已经七十年”。^①他倾注了自己一生的心血和时间放在做饭上，这其中既有中国人特有的坚持和毅力，对一件事的有始有终，也有平凡中见伟大的巨大情感力量，做

^① 葛亮：《燕食记》，北京：人民文学出版社，2022年，第5页。

饭看似简单，却包含了人生百味，像荣师傅这样通过做点心成为同钦楼的招牌，成为受人尊敬和爱戴的厨师，不正显示了在平凡中见伟大、伟大来自平凡的道理吗？再比如这部小说还有着“一日为师，终身为父”的中国传统情感，陈五举因爱情而离开荣貽生，被荣师傅视为“叛徒”，但他从未忘记“一日为师，终身为父”的情谊，“一日为师，终身为父。你当我仔来养，我这辈子都拿您当亲爹孝敬。”^①不管荣师傅对他是何种态度，逢年过节，陈五举都会带着自己的妻子去看望荣师傅，风雨无阻，雷打不动。除此之外，食物本身就包含酸甜苦辣等不同口味，生活如同食物一样也是各种滋味都有，有时又会相互掺杂，如何对待和处理食物的不同口味，本身也是对生活、对人生的一种态度和理想，而这些都是中国人特有的情感结构，在这部小说中通过饮食表现得淋漓尽致。

王杰：的确，它呈现了中国特色的情感结构。此外，联系到饮食人类学的研究，小说还写了饮食习惯及其时空差异。由此想到，托尼·本尼特曾经把习性表述为文化研究的关键问题。饮食，它可能是我们进入文化研究关键问题的一个渠道。

刘进（浙江大学哲学院博士研究生）：读罢《燕食记》仿佛看了一部美食纪录片。书中以“我”的视角介入，通过实地走访、当事人的口述，以及一些实物证据的收集，来追寻历史的真相，串联起荣貽生和陈五举等几代人跨越半个多世纪的人生百态。作者极尽笔墨地描绘了岭南文化、风土人情、地域美食等，这种类似地方志的方式让故事更加生动，使人物性格更加饱满，让读者沉浸在真实与虚构融合并存的传奇故事里。

整部作品虽聚焦美食，但是也不乏其他的文化艺术元素，比如广彩、京剧、粤剧、满洲窗等。作者将这些传统文化放置在一个变革的时代背景下，透过这些文化符号的历史变迁来见证故事中人物的心路历程和精神内涵，不仅表达出作者对当今社会传统文化的发扬与继承问题的警示与召唤，还将自己的人生态度注入这些凝固而不断变革的艺术里。这一手法，让我联想到明末张岱写的《陶庵梦忆》，里面也经常以吃入文、咏物言志，将饮食作为人生态度的一端。《燕食记》中，我印象比较深刻的一个情节是七少爷和阿响在乡下抓禾虫。禾虫是珠三角地区的一道美食，以禾

^① 葛亮：《燕食记》，北京：人民文学出版社，2022年，第47页。

根为生，随着潮汐而来，一年两季，不管时势和丰歉，按自己的生命节奏繁衍生息。这就好似隐喻人类社会，不论是战火不断还是历史更迭，民间百姓的生活如禾虫一般，一日三餐，随着历史的洪流不断地向前行进。这种如宿命般的恒常性在文中不仅体现在千百年来中国人对饮食文化的传承与追求，也体现在小人物在时代洪流的裹挟下，对自我的坚守和对现实的妥协。陈五举的妥协是为了爱情叛出同钦楼转入“十八行”，是从在湾仔做精致沪菜到观塘做平民茶餐厅，是从专攻粤点到融合本帮菜和粤菜，但他坚守对师傅的承诺，即使面对谢醒的威逼利诱，他也未在外使用做大按的手艺。荣貽生的妥协是最后将莲蓉月饼的秘技向大众公开，但他坚守的是粤点文化的传承与发扬。还有叶风池、向锡堃、露露、慧生等一个个鲜活的人物，在他们对待饮食的态度与变化的背后蕴藏着中国人的人情世故和东方韵味的审美情感。

王杰：谈到小说的篇幅，这是一部长篇小说，写作长篇小说所要求的知识体量是极大的。我自己学哲学的，刚开始教文学概论的时候，很强烈地感受到，中国的长篇小说比较少且很多长篇如串烧一样结构内容。四大名著中《红楼梦》好一点，它开头结尾有一个内在的逻辑。但是国外的很多优秀作家作品，如托尔斯泰的小说、乔伊斯的《尤利西斯》，它们的内容结构浑然天成。因此，我认为，读长篇小说、听交响乐，去感受它们那种完整的结构，这是非常重要的审美能力。

耿阳（浙江大学传媒与国际文化学院访问学者）：从美学视角来看，非遗所蕴含的审美活动不仅包括某个社群的审美知觉或者审美想象等，更重要的是反思非遗的物质性载体和非物质性的精神活动之间的辩证关系。

刚才周锋老师提到味觉和品味的问题，我觉得这里就蕴含着对审美活动的思辨性实践的反思。例如，味觉是对食物的某种知觉，对不同的食物会产生相对应的知觉。但是某一感官的知觉能力则是因人而异，不同的感知能力对同一个知觉对象会引发不同的知觉效果。厨师的味觉经过特殊的训练后会变得异常敏感。

味道引发感知主体调动其综合性感知能力，对味觉的审美判断不再停留在感知层面，而是涉及品味的问题。就品酒师而言，他的味觉是灵敏，通过品尝酒的液体能够调动视觉、嗅觉等诸多知觉方式形成认知性活动，比如说这个产地的纬度、气温、光照、土壤环境是否适宜，酿造的时间和经历发酵后的酒精醇度的情况是否充分，以及特殊的酿造工艺是否适合原材料的特性并使在物质性中长久驻留。酒精作

用于品酒师的直接性感受逐渐消退进入静止状态，对某种知觉活动或综合性感知方式的反思引发精神性运动变化或者想象力。

因此，非遗工艺作为思辨性实践的过程性活动，就考察特定的工艺与物质的特性和精神性活动二者之间的关系。还是以食材为例，特定的食材有自身的特性，作用于特定的食材的工艺可以保留食材自身的味觉特性，也可以通过烹炸煮等不同的加工工艺改变食材原有的味觉特性，有的时候部分工艺对于食材的这种加工也会完全脱离或者损坏食材的某种特性。通常，不同的社群或者民族会形成不同的制作工艺，独特的味觉工艺随着历史变迁而形成地方性的美食传统。比如西南地区部分族群擅长腌制肉类便于保存和烹饪、东北地区部分族群则倾向于腌制蔬菜或者鱼类等食材。所以，各个地方对不同食材的制作工艺都包含对知觉的规定性，这也造成了社会/社群感知的差异性。

陆田田（浙江大学传媒与国际文化学院硕士研究生）：它也让我想到李安的电影《饮食男女》。在电影中食物其实成为一种情感的载体，烹饪的过程更像是一种情感的表达，除了美食的味道，在其中更能品味出一种人的情感，如爱情、亲情、友情……美食背后是中国人独特的情感结构。而小说中伴随着美食的变化，人物的命运也在不断变化。时代的风云变幻和社会的沧桑变迁，都成为人们悲喜人生的背景。这本小说很适合改编成年代剧，就像《人世间》描摹出历史长卷中的平凡百姓生活那样，小说从民国初年一路变迁辗转至上世纪末，时代风云中每一个人物都十分立体、有特点，透过这些个体看到的不仅是这片大地上的芸芸众生，更是历史的流变。

王杰：确实这部小说的时代跨度比较长，整个中国的近现代过程一直到市场经济都囊括其中。香港是市场经济发展较充分的地方。应该说，它呈现了中国社会的转型过程，这个过程包括群体习性的变化，可以划分成一些阶段，这些不同阶段具有差异。比如，三代师傅，他们每个人也有区别，虽然他们有一脉相承的东西，但又有所区别。陈五举的两位师傅如果碰到陈五举类似的情况——在师傅和爱情之间选择的时候，他们两个会怎么选择？我认为他们两位师傅肯定就放弃爱情，再优秀的女朋友都放弃了，因为那是传统社会背景下的选择。而在现代社会，人们就觉得爱情是最伟大的。所以葛亮在小说中展现了不同代际的情感结构。

黄筱茜（浙江大学传媒与国际文化学院博士研究生）：我比较关注的是作者讲故事的方式以及凸显的文化意义。作者讲故事的方式可与人类学、微观史学叙事加以比较，看到它们的融合与差异。

首先，我将葛亮小说对饮食的描述与其他关于饮食的艺术表达相比，发现大部分的作品都以饮食为媒介来讲述个体或家族的情感故事。饮食体验关联着个体的亲情、爱情等情感体验。以汪曾祺的饮食写作为例，他写的都是极其平常、日常的食物，聚焦普通人的日常生活经验与生命力。相较而言，我感觉《燕食记》侧重于借饮食这一装置来“写文化”，呈现岭南地区饮食文化（包含寄寓在饮食中的处世“哲学”）的变迁与传承。因此，比起其他饮食作品重情感经验的表达，它以区域文化书写见长（当然区域文化仍然要以个体的故事为载体展现），这是它的特别之处。作者在一篇报道里提到，“岭南的饮食文化结构其实是非常好的有关于历史、文化、民生，乃至所谓的所谓的社会结构的一个容器，它里面可以装载非常非常多的东西”。从“写文化”的角度，作者选择写饮食（以味觉、嗅觉等为主的感官体验），打破了视觉中心的文化书写。因此，我比较关注小说“写文化”的方式、效果以及小说传递的文化观念。

首先是小说的叙事方式。像洪晓老师已经提到的“我”与荣师傅、五举等叙事声音形成复调。我想补充的是，叙事者“我”具有跨文化背景，“我”之于香港文化而言，“入乎其内”又“出乎其外”，通过具有文化差异的几位讲述者的对话，在问与答中，揭秘和传播岭南文化。另一方面，该视角贴近普通读者的情况，小说中“我”的访谈过程与读者阅读小说、体验小说所写的地区文化的过程同构，因而可能会消解文化差异（比如行文中的粤俚）带来的阅读“阻碍”，使读者阅读更有代入感。

此外，小说的饮食书写，提到多元的食物名称、介绍了制作工艺等，特别展现了一些失传的、传奇的食物与饮食习俗，但相较于对饮食的审美表达，它更多地扮演了“打捞”与记录地方文化的角色，文化意义更突出。它的这个切入点和宏大的时空设计，让我想到王笛先生的《茶馆》这一微观史学著作。该著作以茶馆这一“显微镜”透视成都的社会文化以及更宏观的议题。《燕食记》除了写地方文化，也写到岭南地区的百年历史，涉及太平天国等历史事件。微观史学写作会审视所选择的微观视角是否能够抵达宏大议题。那么对《燕食记》来说，这个问题或许可以转换为，地方故事能否引起跨越地域的广泛共鸣或共情？对此，饮食这一切口提供了

便利。一方面食物在日常生活中扮演着普遍重要的角色，加之中国人的日常生活哲学里流传“民以食为天”的观念；二是即便没有体验过作者所写的岭南饮食，但是人们并不缺乏味觉体验与味觉记忆，比如由妈妈的菜肴联想到对母亲的情感。如果作者能够用文字传递出味觉体验的这一共通的但又有别的层面，那么饮食这一切口的动人之处就不仅仅是地方的、传奇的饮食文化的记录与传播。

另一方面是老师已经提到，作者在写这部作品的时候肯定做了大量功课，去了解岭南的饮食文化、挖掘地区历史等内容。这些史料功夫融汇在小说的故事讲述中，换句话说，作者对这些已有的记载进行了“改编”，与已有作品形成互文。比如，小说中太史公家七少爷的故事改写了粤剧名编剧“南海十三郎”的故事（这个故事曾被改编成舞台剧、电影、电视剧等多种艺术形式，1997年香港电影人制作的同名电影《南海十三郎》在第34届台湾金马奖和第17届香港金像奖上获得多项提名与奖项）；此外，作者在小说中表现香港的上海移民群体的方式、直接引用苏丝黄等作家的作品，这些元素与已有的香港书写形成互文。安德鲁·达德利归纳了改编的三种类型：借用、交叉、忠实性与转化，其中“借用”是艺术史上最常见的改编模式。^①作者总体的改写方式可以纳入“借用”范畴，而对于“借用”这一方式的考察重点在于所改写内容的文化地位，“它是作为文化延续形式还是作为文化原型而存在的”^②。作者所改写、引用的内容，一方面出自岭南地方历史记载，而且依然以其他的艺术形式讲述、流传，相当于岭南地区的地神话；此外，作者还打捞了一些流传度不高的史料，使这些隐秘的史料通过作者的当代转述而得以走出失落。由此来看，这一写作本身承载了重要的文化意义，复苏了地区的文化记忆，创造了新的地方故事。

再者，作者在讲故事的小说中设置了荣师傅和陈五举两人的自我讲述。讲述自己的故事在人类学中具有重要的意义。人们通过讲述自己的故事来确立自身，群体通过重复讲述同样的故事构建起群体认同、情感联结。那么，《燕食记》的这双重讲述，借地方饮食文化的承载者（厨师）这一群体的故事，或许能够承担起这样的作用。

最后，小说的主人公陈五举及其厨艺之路（几次转换自己的拿手菜）富有文化寓意。在我个人的阅读体验中，五举这个角色及其故事是小说不可或缺的重点也是

① 安德鲁·达德利：《电影理论概念》，郝大铮、陈梅等译，上海文艺出版社，1990年，第127—128页。

② 安德鲁·达德利：《电影理论概念》，郝大铮、陈梅等译，上海文艺出版社，1990年，第128页。

亮点，他也更像是小说倾向于推崇的现代社会中的理想人格，既能守住传统又能适应变迁。这个角色的厨艺之路“坎坷”，几次转换拿手菜，几乎都是从无到有、断裂式习得，同时又在妻子去世后通过改变经营策略守住了“十八行”这一老字号。这段厨艺之路象征了地方文化或传统文化在社会变迁中守正创新、持续发展的生命力，展现了小说更为宏大的文化关怀。

以上是小说饮食文化书写方面的特征，以及作者的跨文化经历和学者型作家的融合文化身份对文本创作可能产生的影响。

朱玉杰（浙江大学传媒与国际文化学院博士研究生）：葛亮的《燕食记》和李安的《饮食男女》常并列来讨论。葛亮和李安都选择了从饮食切入中国人的情感，由个人情感透视历史变迁。不同的是，李安以摄影机聚焦父女情感，而葛亮以文字书写师徒情感。父子之间或者父女之间，是血缘的传承，而师徒之间首先看重的是手艺的传承。手艺关乎的是信念或者信仰。所以在《燕食记》中当五举山伯对荣师傅说“你当我仔来养，我这辈子都拿您当亲爹孝敬”时，荣师傅的表现不是感动，不是欣慰，而是冷笑，是生气，他说：“我有亲生仔，我要你孝敬？我养你是来接我的班。”小说用师徒两代人之间的情感冲突很好地表现了动荡历史中的个体选择。

小说中多次以饼市场的变化来反映香港社会的变迁，其中着墨最多的是传统节日与传统嫁娶文化中饼的重要地位。在传统的嫁娶仪式中，喜饼是男方大礼中的重要一部分，正如小说中所描写：“礼饼以绫酥为首选，寓意荣华。而不同颜色的绫酥各有寓意，红绫馅料为莲蓉，寓意喜庆、红运当头；黄绫以豆茸做馅，寓意大富金贵；白绫则是五仁馅，代表新娘白璧无瑕……有些绫酥中还可加入蛋黄，则为彰显高贵、旺丁满堂之意。”而荣师傅作为同钦楼饼部大按的师傅，自然是分享过唐饼的很多荣光。但是随着时代的变迁，“西饼开始占领香港市场，机制的西饼，由于花色多，产量大，馅料改革便于保存，不再受制于季节。渐渐为更多的香港人所欢迎。而且，西饼卖家所推出的饼券制度，改变了香港婚嫁喜饼的习俗规则，间接给唐饼的营销带来巨大冲击。”同钦楼尽管是业界翘楚，但依然不能免于时代浪潮的冲击。而人们之所以再选择同钦楼荣师傅的莲蓉月饼，则全靠一种“怀旧”的情结。荣师傅尽管感受到了这种变化，但他依然坚持“物以稀为贵”“须有别人所没有的东西”。小说中用很多笔墨描写了荣师傅发明“鸳鸯”月饼的过程，而这一“鸳鸯”月饼的最终出炉靠的是五举山伯年轻人的智慧，从侧面营造了一种英雄迟暮的意境。在月

饼大受欢迎之际，荣师傅感受到的并非重新成为业界的焦点，而是“一个守业者在落潮时的有惊无险”，或许是他明白就算重新站在聚光灯下，属于传统唐饼的舞台也正逐渐过去。这其中是面临时代变化的无奈与悲凉。

徒弟五举后来遇到风行，决定离开他师傅，这对他来说其实是一个很重要的“成人”仪式，经过这个仪式之后，他才可能真正地成为他自己。我认为他跟他师傅两代人面临的人生际遇必定是不一样的。正如他自己所说，如果他一直跟着师傅走的话，他也只是别人的一个“打雀”，他必须得找到自己的人生方向。就算他选择了与风行结婚，他也没有背弃他师傅。在后来的人生过程中，他自己悟出的道理就是做包子时所谓的“三分做，七分蒸”，这个“七分蒸”可能就是外界的环境或者时代变化，但不管环境或者时代如何变化，他都会守住他自己的信念，也就是所谓的“三分做”。所以在时代的变化中，传统真的消失了吗？我觉得在五举身上可能也没有真的消失，他只是用自己的方式、换了一种方式去守护这个传统。

另外，这个小说对味觉记忆的描写是非常突出的。我印象最深的是荣貽生的生父和生母通过一碗“白粥”相见的故事。生父的家乡因为靠海，海鲜可以现捕，所以他记忆中的家乡的粥是有“活气”。当他第一次喝到月傅做的白粥时，就感受到了这种“活气”。刚才王老师也提到了普鲁斯特所写的记忆中的玛德琳蛋糕的味道。这种味道可以一下子把人带到曾经的生活情境中。这是气氛美学中经常讲到的“情感唤起”。味不仅是品味食物，更是体味情感。但这种“情感唤起”需要一定语境。整篇小说以岭南的风味食物作为切入点，对于熟悉这一文化语境的读者来说或许是一次酣畅淋漓的阅读体验，但是对于不熟悉的读者来说多少会显得有些隔。

高琼（浙江大学传媒与国际文化学院博士研究生）：《燕食记》以“食”为切口，伴随着叙述者“我”的追寻和回溯，在几代人的遭际中折射出一段荡气回肠的历史。小说提供了不少关于烹饪与饮食的精细描述，甚或可以作为文化档案的参考，在为此惊叹的同时，我也意识到某种期待的错位。既写“食”，必以“味”期之。“味”是深具张力的美学概念，小说在这点上的独特性正是期待的起点。在美学史上，“taste”经历了一场漫长的转变：从被排斥的边缘快适感官到作为感性认识的审美判断。作为美学范畴的“品味”彰显了对感性能力的肯定，但又陷入了新的困境，即谁为品味赋权？当“品味”被视为文化资本、审美资本而引发新的抵抗时，人们反而期待着回到最初的“味觉”，回到我们物质性肉身共同拥有的、平等共通的原始起

点。这也能够解释“舌尖上的故事”在当下的传播中何以不会突出“雅”，而重市井烟火；观众所期待的是这街巷日常中每一个普通人能够参与的审美体验。现今语境中亟须被书写的不是“taste”因其被拔高、被雅化而获得肯定的故事，相反，问题在于“taste”如何作为人人共有的快适感官本身被肯定的故事。回到《燕食记》，某种期待错位恰恰就落在这个问题上。

叙述者“我”曾问五举，他最深刻的食物记忆是否源自荣师傅的月饼？五举摇头道，童年的贫瘠岁月带来了味觉的迟钝，他的厨艺多来自经验，同时辅以他在跑堂闻茶味的过程中所累积的嗅觉体验。而荣师傅则不同。作者赋予荣师傅传奇的身世，一再向我们说明，这位出身低微的少年是如何一路在美味珍馐中培养出敏感的舌头的，而他的血脉似乎也想证明其过人的味觉/品味天赋的合理性。如果说，饮食是众生感官的直接入口，因而显示了平等的可能，那么小说中“我”的叙述语调以及荣师傅的遭际与姿态显然与此相悖，相反，读者能够感受到隐隐的排斥感：物质贫乏同时也注定了感知贫乏。所幸，小说下阙、享有同等内容分量的五举的味觉建构之路，消解了上阙荣师傅传奇味觉/品味叙事的“精英意味”，展现出了“味”之书写的革命潜能。

味觉体验的表现总是难的，需要凭借充分的通感才能够唤起读者相应的审美想象和审美体验。在前面的讨论中，李安导演的《饮食男女》一再被提及。在食与欲的表达方面，《饮食男女》和《燕食记》都设置了食欲与总体欲望的勾连。李安导演的安排颇为巧妙。老朱味觉恢复的过程和找到伴侣开启新生活的过程作为暗线同步穿插在影片中，创作者、角色和观看者之间共同感受到欲望和生命力的内在关系，自然传达出对生命力的祝福、对欲望的肯定。但《燕食记》中，对于饮食与欲望的关联描写则稍显生硬了。

最后我想回到讨论伊始提到的“熬”。小说主人公荣师傅讲述了做莲蓉的方法：莲子必须通过漫长的熬，不摘除苦心、不逃避生活之苦的捶打，将这苦化到泥之中，才能抵达“好”（优质莲蓉）的终点。若仅仅将其停留在莲蓉制作工艺的层面，并没有什么问题；而若将其隐喻人生，则不免出现一些冲突。首先，在荣师傅的讲述中，苦熬是成为“优质”莲蓉的必然手段并且许诺了“优质”莲蓉这一终点，但人生的“苦熬”能够保证“幸福的终点”吗？荣师傅的这一观念并不罕见，不少文艺作品中有类似的表达，更为常见的变体是过去家中长者普遍奉行的教育观念。但当下的青年群体已经意识到“苦”的过程与“善”的终点之间的非必然联系，那么这套价值

观自然不太容易被接受。如果说“熬”必须有意义的话，那么“熬”就不再只是手段，它本身成为活着的意义。这也恰好解释了余华的《活着》何以能够在很多价值讨论类的网络视频中不断得到分析和传播。其次，捶打与受锤，构成了经典的施虐—受虐关系。对于读者来说，必须模仿神性视角才可能从这被呈现的生活苦难中暂时脱身。作者也试图强化读者的内心力量，帮助他们心安理得地观看这份苦难，这力量来源之一就是荣师傅的信仰。少年荣师傅向养母说明学习厨艺的愿望时提到他对“安身立命”的理解：“安身立命”不在于一份维持吃喝的薪水，而在于“做自己喜欢的”。一时之间，读者难以辨明，捶打者、被锤者、观看者都如何存在。如果阿响选择了成为受锤的“莲子”，读者是否只能尊重祝福呢？但恍惚间，生活之锤背后站着的是荣师傅吗？为什么这价值之锤可以如此坚定地挥向“莲子”呢？

在悲剧理论中，人类生存的悲剧性境遇之一就在于幸福的脆弱性；尽管如此，人类自身却从未停止对人文教化的追求、对伦理道德的培育。反观青年群体的困惑，或许，莲子唯有将目的置于自身之外，才能够成为被需要的莲蓉；这个过程和需要，才打开了莲子与他者走向共同体的可能。在莲子的目的之内，“熬”是痛苦的必然；在莲子的目的之外，“熬”遇见的是超越的偶然。

王杰：好的，我们今天的讨论就到这里吧。

（特约编辑：周 锋）