

汪曾祺饮食文化研讨会召开

□ 王勉

在北京苏州街，有一家以作家汪曾祺的“祺”字命名的祺菜馆，这里曾是一座王府。前不久，这座古雅的建筑里迎来了一场别开生面的会议——汪曾祺饮食文化研讨会。众多文化界精英汇聚一堂，共同探寻汪曾祺笔下饮食文化的独特魅力。

踏入研讨会现场，仿佛走进了一个充满故事的世界。古旧的墙壁与悬挂的汪曾祺书画作品相映成趣。长桌上摆放着精致的茶点，青花瓷杯里的茶汤散发着袅袅热气，为寒冷的冬日增添了几分温馨。

饮食在他的笔下 早已超越了生存需求

研讨会在主持人刘大先（中国当代文学研究会青年批评委员会主任，《民族文学研究》副主编）的开场中拉开帷幕。汪朗（资深媒体人，散文家，美食家，汪曾祺之子）作为汪曾祺的后人，率先致辞。他略带歉意地笑着说：“我刚知道要致辞，啥准备都没有。但作为家属，我得好好谢谢大家。”他诚挚地感谢了以杨早为首的当代文学研究会青年评论家委员会和祺菜管理公司的精心筹备，感激专家学者和亲朋好友的捧场。

白桦（中国当代文学研究会名誉会长，中国社会科学院研究员）接着发言，他回忆起给汪曾祺送西凤酒的往事。“那时候，方庄以南都在修路，我拿着酒，一路打着听着找到汪老的家。”白桦强调，汪曾祺有

关饮食的写作是其作品的重要特色，饮食在他的笔下，早已超越了生存需求，体现了他对生活的热爱和对人生滋味的追求。

他发现了饮食之美 把审美引入饮食中

研讨环节，谢冕（北京大学中文系教授，评论家、诗人、作家）老师率先发言，他精神矍铄，声音洪亮：“从现代文学史到当代文学史，美食文化的发展起伏起伏。鲁迅先生是美食家，他和郁达夫那一代人，都有美食的传统。可后来很长一段时间，饮食文化在文学中消失了。直到陆文夫写出《美食家》，才又让饮食文化在文学里有了一席之地。”谢冕特别提到，“汪曾祺发现了饮食之美，把审美引入饮食中。他的儿子汪朗也了不起，把汪曾祺的美食文化从高处向下发展，让更多人能接触到。”他还分享了在祺菜馆吃饭时的趣事，“我老伴儿习惯在菜里加醋，汪朗当时就制止了，说有些菜加醋会破坏本味，从这就能看出他对美食的讲究。”

王干（评论家，鲁迅文学奖得主）和汪朗相识多年，他笑着说：“我和汪朗聚了无数次，他爱酒懂酒，我们喝的酒加起来恐怕有一百斤了！”谈到汪朗的新著《六味集》，王干赞不绝口，“这本书和汪曾祺先生的美食文字不同，多了很多知识性和历史感。比如大家都以为川菜一直很辣，可汪朗通过考证发现，辣椒是明代才传入中国，四川用辣椒调味是乾隆之后的事。”王干还透露，自己受《六味集》启发，也编了

一本美食书。

陈福民（中国当代文学研究会副会长，中国社会科学院研究员）从独特的角度探讨了美食与中国“土”的精神传统。“美食不仅能饱腹，还能产生形而上的意义，汪曾祺正是在这个层面上被大家认可的。”他认为，汪曾祺和汪朗父子的作品激活了中国文化传统中关于美食的精神哲学，“但我们也要警惕，不能让美食成为阶层的象征，劳动人民同样有享受美食的权利。”

他的作品能让我们 感受到生活的滋味

研讨会下半场，李建新（河南文艺出版社历史文化编辑部主任）介绍了《六味集》的出书过程。“这本书在我手里用了三年才出来，过程很曲折。”李建新说，“在编书过程中，我从汪曾祺先生的画里挑了一幅画放在书上，还仔细校对了汪朗老师的引文，就希望这本书能尽善尽美。”

王国平（《光明日报》高级编辑、文学评论版主编，散文家）用“情”“趣”“力”三个字概括汪曾祺饮食文章的特点。“汪曾祺写美食，总是带着浓浓的情感，美食是他寄托情感的载体。”他举例说，“他写家乡的美食，饱含着对家乡的思念；写和朋友一起吃饭的经历，充满了友情的温暖。他的文章还特别有趣，能把平常的食物写得妙趣横生，在烟火人间和文人趣味之间找到了完美的平衡点。而且他的文字充满力量，能让读者感受到文学、生活和审美的魅力。”

徐刚（中国当代文学研究会常务副秘书长，中国社会科学院文学所研究员）梳理了汪曾祺笔下的饮食世界。“汪曾祺自称老饕，对食物充满热爱，他什么都敢吃，还喜欢亲自尝试烹饪。”徐刚说道，“他写的饮食文章里，有对生活的热爱，有对社会历史的思考。他不写名贵的大鱼大肉，专写家常小菜，像豆腐、咸菜、各种豆，他都能写出花来。他还通过食物讲文学问题，比如用苦瓜讨论文学评价，特别有意思。”

丛治辰（中国当代文学研究会副秘书长，北京大学中文系副教授）对比了汪曾祺父子的饮食文章。“我以前不太喜欢汪曾祺先生的美食文章，觉得饿的时候看会更饿，饱的时候看又没感觉。但汪朗先生的《六味集》不一样，他写美食更写典故和人情世故。”

蒋泥（作家）对比了不同作家对“吃”的书写。“莫言写吃，写的是穷人家的吃，充满了生活的苦难；汪曾祺写吃，写的是文化和优雅。”蒋泥说道，“汪朗在这方面是对汪曾祺的发展，他的书里有大量资料引证，讲美食的来龙去脉，让人收获很大。我还希望小说家们能多写饮食文化，像散文家一样形成小气候。”

随着夜幕降临，研讨会在欢声笑语中落下帷幕。参会者们在交流中更加深刻地理解了汪曾祺饮食文化的内涵，也感受到了饮食与文学、生活之间千丝万缕的联系。相信在未来，汪曾祺的饮食文化将继续影响更多的人，让大家在品味美食的同时，也能品味到生活的美好。

广告

欢迎订阅《首都食品安全周刊》



内容方向不变
信息含量不变
发行渠道不变
关注首都食安
拥抱健康生活



扫码关注《首都食品安全周刊》微信公众号

全年订价：141.00元
季度订价：35.25元