

收稿日期:2024-02-22

饮食·精神·和合: 葛亮长篇小说《燕食记》的间性价值

王爱军

(淮阴师范学院 文学院,江苏 淮安 223300)

摘要:葛亮的《燕食记》笔触深入近代岭南的聚散流徙,以饮食“间性”形象地彰显了国人的生存观念和生活哲学。小说上中下三阙分别以般若素筵、莲蓉月饼、粤沪合璧等岭南饮食和特色美食的他者形象,对话人间情谊、气节操守、孝亲礼数等主体精神和文化内容,实现个体本能、物质欲望和理想情怀的关联和平衡,指向和合共生的文化诉求与生活理想。岭南饮食叙事被赋予了形而下和形而上的双重意味,具有十分重要的当代文化建构价值和生活实践意义。

关键词:葛亮;《燕食记》;饮食;和合;间性

中图分类号:I207.4

文献标识码:A

文章编号:1003-6873(2024)05-00104-07

基金项目:教育部人文社会科学研究规划基金项目“文化‘相与’和民族‘寓言’:新世纪中国小说‘间性’叙事研究”(21YJA751023)。

作者简介:王爱军(1977—),男,江苏徐州人,淮阴师范学院文学院教授,博士,硕士生导师,主要从事中国现当代文学与审美教育研究。

DOI:10.16401/j.cnki.ysxb.1003-6873.2024.05.067

《燕食记》是葛亮(江苏南京人)于2022年出版的一部长篇小说,笔触深入近代岭南的聚散流徙,生动描摹了中国近百年社会变迁和世态人情的雄浑画卷,所谓“三餐惹味处,半部岭南史”^{[1]扉页}。这是葛亮精心构思的一部作品,他试图呈现“中国传统文化里‘常与变’的辩证与博弈”^{[1]526}。“常与变”其实是个比较抽象和笼统的概念,然而值得肯定的是,葛亮以饮食“间性”形象地彰显了“中国人的那点道理,都在这吃里头了”^{[1]526}的生存哲学。“间性”(interality)源于主体间性(inter-subjectivity),强调主体与他者的存异趋同和对话共生,消解二元性和工具性造成的异化状态,“以便在相互谅解的基础上把它们的行为计划和行为协调起来”^[2],指涉想象的共同体理想,其与我国传统文化里的“和合观”具有异曲同工之妙。由此观之,《燕食记》以般若素筵、莲蓉月饼、粤沪合璧等岭南物质饮食和特色美食的他者形象,对话人间情谊、气节操守、孝亲礼数、道德伦理等主体精神和文化内容,实现个体本能、物质欲望和理想情怀的关联和平衡,指向和合共生的文化诉求和生活理想。因此,《燕食记》的岭南饮食叙事实质上被赋予了形而下和形而上的双重意味,具有十分重要的当代文化建构价值和生活实践意义。

一、般若素筵:情谊与救赎的演绎

小说上阙主要描述的饮食是“般若素筵”。尼庵素筵在上世纪二十年代的广州陈塘蔚然成风,可谓达官显贵和王孙贵介的饮食趣味。当然这趣味关涉清雅和容颜,尼姑庵远离喧嚣,姑子有妙尼和扎脚尼之分,前者貌美而擅酬唱风雅(偏重于才貌),后者普通而工于活计(偏重于劳作)。般若庵妙尼月傅才貌双全,扎脚尼慧生长于烹饪,她们珠联璧合,调制了一席关乎情谊与救赎的人间美食——般若素筵。“素筵”即素食,具有精神层面的价值意蕴。素食作为本初饮食至少贯穿着三个理念,即正心修德、健康体魄和动物保护。正心修德与宗教有些关联,比如佛教、基督教的饮食禁忌和规定,再如祭祀活动参与者“茹素数日,以净其身,清其心”^[8];健康体魄与养生相关,人们坚信素食益于身心健康,《吕氏春秋·重己》指出养生者“不味众珍”,因为“味众珍由胃充,胃充则大闷,大闷则气不达”^[4],明代医学家万全在其所著《养生四要》里倡导食物滋味“稍薄”^[5]方对人体健康有益;动物保护关乎生命呵护,这是素食之道的底线,也是素食最重要的实践意义和社会功能。由此可见,“素食”指涉简朴、自然、健康、慈悲、和谐、清洁等多个精神维度,它与“味众珍”及肉肉宴相对,包含了纯洁交往和生命救赎等重要的精神文化内容。因此,《燕食记》上阙浓墨重彩的“般若素筵”,不无标识了自我拯救、救赎他人和人间情谊的价值维度。

般若庵妙尼月傅和扎脚尼荣慧生明面是主仆,实则一见如故,姐妹情深。气质如兰的月傅为保护辛苦劳作的慧生免于庵主的责罚,以身体相护而被庵主打骂,这悲苦而又动人的瞬间令慧生铭心刻骨,便迅疾立誓要顾全月傅一生,“这个人护了我一次,我从此都要护着她”^{[1]60},慧生正直义气,言行合一,用一生兑现承诺。月傅简单静雅,不谙人情世故,因观舞对弈者减少,收资微薄而渐受庵主冷落,妙尼地位岌岌可危。慧生思虑变通,急中生智,抓住“民以食为天”的契机,熬夜制作了一席琳琅满目的素食菜肴,由月傅命名为熔金煮玉、鹤舞白川、牡丹菊脯、雪意连天、紫竹莲池、待鹤鸣等诗意名目,以此招待来庵静修的香客们,竟然成就了般若庵的美食招牌——般若素筵。香客和达官显贵大快朵颐,口耳相传,纷纷慕名而来,饮食观舞,茗茶对弈,既满足了味觉,又享受了视觉,更舒服了感觉。于是乎,月傅和慧生成为了般若庵的“双子星座”,姐妹联手,才艺和厨艺珠联璧合,技压“群芳”,地位骤升,生存环境化悲为喜,实现了自我拯救和华丽转身。

这一切,无不因于食而终于食。其中的一道素斋“熔金煮玉”最具形而下和形而上的双重意味。顾名思义,它“以富贵之名,得至清之意”^{[1]69},实际上是由竹溪贡米、冬笋片和日息泉熬制而成的白粥。它最得一位特别香客的青睐,即戎马生涯的陈赫明将军。小说里把陈赫明形象设置为“广东王”军阀陈炯明的堂弟,来头相当不小,自然也要格外相待。再者,这位陈将军驰骋疆场,千锤百炼,气质与众不同,但神情难掩莫名的阴悒。当他食了“熔金煮玉”之后拍手叫绝,自觉神清气爽,感受到久违的“活气”^{[1]70},这道菜也成为他日后每次来访的必点菜肴。所谓“活气”并非指生理上的活性,而是指精神层面的获得感、满足感和慰藉感,即情感力、精神力和审美力的融合表征,这正是南征北战、拼搏厮杀过程中逐渐消逝和匮乏的生命元素,与表面辉煌实则黯然的陈将军共情共鸣。由此可见,“熔金煮玉”并非一碗粥这么简单,而是物质与精神的合体象征,因此具有了形而上的意义,令“铁马冰河入梦来”的陈将军和岭南显赫世家太史府第的人们皆获得了生活的平静、身心的安宁和生命的救赎。

“般若素筵”的这股子清新“活气”,不仅抚慰了食客,而且也加深了月傅和慧生的姐妹情谊。此后经年,“熔金煮玉”和其他般若名肴伴随着慧生一路前行,她凭借这股子“活气”获得了“润物细无声”的心灵安宁和生命礼赞。比如慧生全方位保护月傅生前死后名声的周全、独自抚养月傅和陈将军的私生子阿响、入职太史府第帮助制作素筵佳肴以解东家之困、忍辱负重带着阿响隐姓埋名漂泊为生、为阿响前程而嫁名厨叶凤池为妻等,这些人生选择与处事之道无不源于慧生与月

傅“间性”共存的姐妹情谊,以及她们共同创制“般若素筵”的那股子“活气”。为有源头活水来,她们的生命因于食而终于食,月傅因“熔金煮玉”邂逅陈赫明,慧生因“双蓉月饼”嫁于名厨叶凤池,饮食仿佛一根月老红线,传递了生命和精神的能量,过程熠熠生辉,结局也非惨淡,饮食、精神、情操、生命达向了融合统一,读之令人动容。月傅和慧生的饮食情缘和姐妹情谊实质上烛照了人的生存处境问题,人间烟火和理想情怀可以并行不悖,惟其如此,人生才得以充实和有价。然而对生命个体而言,现实生活和诗意诉求往往处于两难,如何平衡则取决于态度和智慧。

二、莲蓉月饼:气节与担当的写照

月饼、中秋、节气与气节相互关联。中秋节源于“秋分”,又称祭月节、仲秋节、团圆节等,最初在二十四节气“秋分”这天,后来移至农历八月十五日^[6]。源于节气的中秋与气节有着必然的关系,节气是一年能量运行的结构分布,气节亦源于能量的运行,“气”运行到某一“节”,顺利完成结构调整并正常通过,即为气正或正气,后来逐渐演化为志气和节操,所谓顺“节气”而行,方有“气节”,于是乎,气节与节气相契合也。中华传统美食“月饼”即是这个节气的相合之物和必备食物。该词最早见于南宋吴自牧《梦粱录》一书^[7],至明代《西湖游览志余》已有记载赏月吃月饼情状:“八月十五日谓之中秋,民间以月饼相遗,取团圆之义。”^[8]很显然,月饼寄寓了团圆、真情、理想、高洁之意,与节气和气节有着内在的联系。由此观之,《燕食记》以岭南饮食为题材,用大量笔墨着重叙述了莲蓉月饼的制作方式与烹饪传承、中秋仪式,以及相关人物的性情行为和命运选择等,这些人物情节场面等绝非作家无意为之,而是隐含深意,即形象化折射了物质饮食与主体精神行为、生存实践之间具有互文关系的间性价值。

《燕食记》中,被赋予灵魂的“莲蓉月饼”是小说中阙的叙事线索。围绕该叙事展开的主要人物形象是阿响、叶凤池、向允堃,其他人物形象有慧生、颂英、音姑、吉三、韩世江、旻伯、何川守智等。如果视“莲蓉月饼”为别一种意义上的人物形象也不为过,因为它同样富有“活气”,被赋予了性情和灵魂,推动着情节的变化发展和人物的命运趋向。文本中最为精彩的部分,即多处细节凸显阿响与莲蓉月饼之间的心灵式对话,吃的是月饼,长的是精神。阿响是般若庵妙尼月傅和岭南军阀陈赫明的私生子,月傅护子而被杀,阿响则由慧生抚养成人,后随养母之姓,大名荣贻生。阿响初次品尝名店得月阁莲蓉月饼时的滋味可谓治愈一生,该滋味在其心底生根发芽,与其肉身和精神共同成长。那来自得月阁的月饼印着鱼戏莲叶的图案,是由太史第向府大少奶奶颂英递给阿响的,这是他生命中的第一次,食之感到“一阵细小的战栗”,脸上露出“由衷的微笑”^{[1]176}。此后经年,世事变迁,但凡阿响偶尔听闻或尝到得月阁的莲蓉月饼时,这“战栗”和“微笑”依然,甚至更为清晰厚重,在他纯净的心灵里坚如磐石,近乎于某种信仰。信则灵,几经辗转,竟然巧遇莲蓉月饼的烹制大师叶凤池,慧生嫁之为妻,阿响拜之为师。

“无尾羊”是莲蓉月饼的气节和精神升华。阿响、慧生和叶凤池一家三口相濡以沫,风雨同舟。少年阿响跟随师父兼继父的叶凤池学习月饼烹饪,技艺与生命一同茁壮成长,从幼苗长成一棵大树,枝繁叶茂,风清气正,为己为人遮风挡雨,竟然不经意间喊出了“我是无尾羊”^{[1]316}的豪言壮语,令叶凤池等刮目相看,并委以重任。这是阿响人生的高光时刻,是他生命情怀的升华和气节操守的写照。“无尾羊”其实是一个颇有意味的字谜,“无尾羊”与“我”合在一起是“羲”字,在小说里是以得月阁名厨叶凤池和仙芝林医生吉三之间对话的方式呈现的,这被阿响听在耳里记在心上,并且知晓了与之相关的传闻和秘密。名厨叶凤池明面是广州得月阁莲蓉月饼的大按师傅,暗里却是清末三点会的大当家之一,先抗清后抗日,义薄云天。后来因为腿部重伤和行踪暴露而隐姓埋名,但心头之志从未消散,一边借酒浇愁装疯卖傻,一边暗里从事抗日大业。恰逢其时,与叶凤池颇有“食缘”和“夙缘”的阿响来到了他的身边,经他点化与影响,阿响逐渐丰盈了“羲”字当

先的人格内涵,铁肩担道义,月饼成就了大业。

“唯艺全身”^{[1]80}和以食明志相交融合。叶凤池传授阿响烹制莲蓉月饼的绝妙厨艺,并精心布置了一场锻炼阿响心志的成才活动。业精于勤,阿响带着自己制作的莲蓉月饼开启了光辉的人生华章;护送爱国志士的女儿司徒云重回老家、秘密接头爱国志士音姑姑、营救昔日主人加恩人颂英、结识忠肝义胆的名厨韩世江、照看爱国剧作家杜七郎(广府太史第七少爷向允堃)、诱杀日本高级间谍何川守智等。在这些活动或行动中,阿响和曾经的主人杜七郎有着饮食向度和精神维度的契合。杜七郎擅长戏曲且壮志踌躇,阿响擅长烹饪且情深义重,他们重逢后守着荒芜的向府谈经论道,美食和文艺、物质和精神间性相合,最终联手完成了除谍重任。日本间谍何川守智既迷恋中国美食,又喜好中国戏曲,于是乎,阿响与杜七郎在叶凤池等爱国志士的精心编排下演出了一场诱敌深入的大戏。其中,莲蓉月饼和京剧扮演了重要角色,两者一明一暗,既联络了各方仁人志士,又成为了除谍的秘密武器。中秋之夜,商人、美食家兼高级间谍的何川守智受杜七郎邀请赏月和品尝月饼,何川守智演唱“贵妃醉酒”后吃了阿响带来的莲蓉月饼,迅疾暴毙而亡。原来,何川守智演唱京剧戏曲时不经意显现出日本“能剧”动作而暴露身份,莲蓉月饼里的天山岩盐反噬日谍体内毒素而致其死亡,文艺和饮食两相配合,绝杀日谍,天衣无缝。然而日军不会善罢甘休,当其尚未展开大肆搜捕时,叶凤池的师弟——月饼名厨韩世江——自觉投案就义,化解了策划者、执行者和行动者的危机。之后,阿响与杜七郎奔赴抗日前线,前者为抗日将士烹饪食物,后者为抗日将士编剧演出,直至抗战胜利。他们的行为事迹犹如黄远谋团长评价的:“响仔,打仗都用枪。七先生的枪是手中笔,你的是饭勺。守好廊仔,那是你的战场。”^{[1]80}守好廊仔即守住阵地和弄好饮食,阿响、叶凤池、韩世江、杜七郎等人,以厨艺和文艺合奏了人间道义和民族大义的时代壮歌,物质饮食和生命精神在此实现了间性的统一。

三、粤沪合璧:孝亲与守望的彰显

所谓“粤沪”,指的是小说叙述的“粤菜”和“沪菜”,它们在岭南的饮食空间里各成系统,代代传承。两者本来泾渭分明,互不干预,但经过岭南名厨大按的花式制作与分分合合,最终相辅相成,相得益彰,是为饮食间性的形象化表现。《燕食记》下阙主要围绕饮食传承和菜系派别叙事,呈现了荣貽生(阿响)收徒的过程、荣貽生和陈五举的师徒关系、陈五举为爱情背离师门的情形、陈五举考察并收露露为徒的经过、荣貽生和陈五举师徒关系修好并联手发扬光大岭南美食的过程等,基于美食烹制、饮食派别及其纷争融合而凸显了尊师与背离、孝亲与情爱、坚持与变通的生存悖论和生活哲学。

因爱别于师,入户妻家来。名厨荣貽生经过寻寻觅觅和长期考察,最终选择了孤儿陈五举为爱徒,寄予厚望,倾心传授他烹制莲蓉月饼的技法。陈五举不负师门,无论是粤派菜系,还是月饼秘法,皆至炉火纯青之境。本来一切顺理成章,师慈徒孝,和谐无间,如陈五举对荣貽生的肺腑之言:“你当我仔来养,我这辈子都拿您当亲爹孝敬。”^{[1]370}他们既是师徒,亦如父子,享誉岭南美食界。然而,人生有变数,承诺亦无恒。陈五举遇到了爱情,爱上了岭南沪菜传人戴凤行,这本来是一桩美事,但因为菜系传承而抵牾了爱情和亲情的关系。戴家要求陈五举入赘并发扬光大岭南沪菜,恋人之间也立誓要成为对方一生一世的“红烧肉”和“百叶结”^{[1]403},陈五举告别粤菜而创新沪菜。荣貽生自然气愤异常,强劝挽留未果,便下逐客令,断绝了师徒父子关系。陈五举泪眼婆娑起誓,既入戴门,从此就不再展露荣门粤菜厨艺。陈五举是大孝之人,每年所有节日,他坚持带着妻子戴凤行登门拜望恩师,但荣貽生拒不谋面,隔门而背之,师徒皆惆怅满怀。陈五举也是大爱之人,疼爱妻子,孝敬岳父母,呵护小舅子,同时精心钻研沪菜技法,推崇戴氏本帮菜,成就“蓑衣刀法”“黄鱼烧卖”“叉烧蟹壳黄”“冲爆羊肉”“兰花豆腐干”等沪菜名品,美食相闻,名声大噪。

然而天意弄人,戴凤行陡然罹难去世,悲痛的陈五举依然守护在岳父母身边,悉心照料,并未听从岳父母规劝返回荣门粤派,但年年节日仍去拜望不愿谋面的师父。痛定思痛,陈五举振作勃发,在同行竞争激烈的形势下全力突围,经过考察并收下女徒露露,师徒合作精诚所至,发扬光大戴氏本帮菜,再次在粤港饮食界占得一席之地。总之,无论何时何地何境,陈五举心底总有一束光照耀着,每每绝处逢生而被激励前行,这束光源就是他当初跟随师父荣貽生制作莲蓉月饼时的美妙感受和自适情境,铭心刻骨,随着年龄的增长便化作孝亲之情和守望之义。

“欢欲见莲时,移湖安屋里。芙蓉绕床生,眠卧抱莲子。”^{[1]520}物我无间,清洁雅致,一尘不染。这首莲蓉民歌为莲蓉月饼和茶点美食注入了灵魂,口耳相授,身心相传,从叶凤池传到荣貽生再传到陈五举,连缀了师徒孝亲情谊和守望期许,标识了美食制作和饮食传承的精神情怀。无论师父谢世抑或不再相认,莲蓉民歌皆沉淀到徒弟们的心灵深处,伴着岁月熠熠生辉而成为生命的物质和精神两重支柱。当年的荣貽生传承了师父叶凤池的“无尾羊”精神,参加抗战和坚守民族大义,孝敬师父和厚葬恩师。时光荏苒,事过境迁,荣貽生也晋升为师傅,虽然与爱徒有些分歧,但逐渐理解并原谅了徒弟五举,体味到五举十多年来承受的苦痛、生命的坚持和孝敬的真切,因此一切释然,相视而笑,决定在晚年全心全意成就陈五举的厨艺事业,助力徒弟再谱美食辉煌篇章。果然,师慈徒孝,一切皆缘,恰逢香港厨师总会举办厨艺大赛,荣貽生和陈五举皆入决赛,师父荣貽生参赛的烹饪食品是粤派莲蓉月饼,徒弟陈五举参赛的烹饪食品是沪菜豆腐布丁。在众目睽睽之下,师父荣貽生故意而巧妙失手,徒弟陈五举关心之余接手炒起莲蓉,最终制作了莲蓉黑芝麻加奶黄流心的“鸳鸯”月饼,中间隔着的是一张薄薄的豆腐片,犹如阴阳且包容相照,各安其是而相得益彰,“沪粤”菜系至此合璧,亲密无间,孝亲与守望得以相谐相融。这场看似无人胜出的美食决赛,实质上是一场人心、人情和人性的较量,孝亲情谊和守望精神最终胜出而成为无冕之王。这可谓饮食比赛的最高境界,因为它超越了生理和物质层面的欲望局限,升华到日常生活的精神层面,物质与精神共在相与,相得益彰,烛照了饮食趣味和生命理想的间性价值。

总而言之,从“无尾羊”大义到阿响担当,从叶氏点心到荣门粤菜,从师徒关系到以爱相悖,从铭记师恩到赡养岳家,从离开师门到师徒相认,从各安其是到相互成就,叶凤池、荣貽生、陈五举三代岭南粤菜传人基于物质饮食而转动了生命的年轮,演绎了责任、孝亲、情谊和相守的华章。他们义薄云天、情真意长、孝心真切、格局开阔,在乱世漂泊和物质欲望中注入生命激情和精神信仰,在饮食之变和生存困境中调整姿态和坚守理想,既不忘初心,又赓续情谊,趋向饮食的精神文化境界,实现了爱情、亲情、友情和物情的同一,达向了物质诉求与生命理想的对话融合状态。

四、饮食间性:和合理念的价值诉求

“饮食为生人之本”^[9]标识了饮食的“间性”特征,即饮食乃阴阳调和、主客一体,其物质属性与精神特性共生共长。《黄帝内经》云:“阴阳四时者,万物之终始也,死生之本也,逆之则灾害生,从之则苛疾不起,是谓得道。”^[10]万物包括食物,故饮食本有阴阳之分:或滋阴,或壮阳,或阴阳相间,或烤或煮或蒸,滋味方能鲜美,食之则会心旷神怡。因此,无论饮食自身的阴阳特性,还是其指涉的精神属性,都与主体的生命存在和生活观念有着紧密的关联,即“中国人的那点子道理,都在这吃里头了”^{[1]526},所谓美食即精神和文化也。葛亮认为:“广东人口不离‘食’,粤白便以之为核心要义。粤俚‘搵食’说的是‘谋生计’;‘食失米’指不思进取;‘食得咸鱼抵得渴’则形容预计后果之权宜。可看出,岭粤的民间语言系统是很务实的,将‘民以食为天’的道理身体力行,并见乎日常肌理。”^{[1]525}很显然,关乎饮食的粤白粤俚指涉了一些人生道理和生活哲理,当然不惟粤白粤俚,汉语系统里关于“食”的谚语格言不胜枚举,例如“坐有坐相,吃有吃相”“饥不暴食,渴不狂饮”“气大伤神,食多伤身”“吃饭慢慢吞,赛过吃人参”等,从作家所言与这些民间话语和谚语格言中

不难看出,“调和”意识或“和合”理念是《燕食记》饮食叙事蕴含的价值诉求。

“和,犹合也。”^[11]“和合”理念贯穿于中华文化整体发展脉络之中,因此具有十分丰富的文化内涵。它强调世界是人类与万物、主体与客体、精神与物质的一体性存在,构成世界的诸多要素既相互矛盾又相互融合,它们在矛盾与融合中共同发展演变,“和合”理念与主体“间性”思想不谋而合。《燕食记》后记写道:“新的旧的、南的北的、本土的外来的,一边角力,一边碰撞,一边融合。而饮食,在这时代的磨砺中,成为了一枚切片。在切片里,藏着时间与空间的契约,藏着一些人,与一些事。”^{[1]527}很显然,新旧、南北、里外之间碰撞融合,因此,饮食不仅是物质欲望的诉求,而且关乎了一些人和一些事,他们在“常与变”的时代语境中既互相碰撞又相互融合,演绎了对立统一、求同存异的“间性和合”之美。如小说叙述的般若素筵,相较于日常世界而言是个他性的存在,但它在与主流饮食的对话和竞争中能够占有一席之地,根本上是因为它契合生命的清雅和活气,可以抚慰疲惫和荡涤戾气,平衡心态和超越困境,真诚相待和守护情谊,使生命个体获得精神的清静安宁。尤其是那道叫作“熔金煮玉”的白粥,不仅使陈赫明将军产生了久违的“活气”,而且“收服了太史,令其心驰神往”^{[1]50},也让荣慧生获得了“润物细无声”的赞誉,这便是素筵饮食的精神向度和调和价值所在。再如岭南点心极品莲蓉月饼,相对于日常饮食而言,月饼也属于他性存在物,然而随着它的自身特性和它与人事的互动关系而构建了饮食的间性价值。莲荷本乃高洁之物,月饼寄寓团圆之意,节日关乎气节操守,这与莲蓉月饼的三代传人叶凤池、荣貽生、陈五举的个性情操和生命历程相契合,他们重情重义或舍生取义,坚持个性又互相成就,助力万家团圆且有益于民族发展,因此,莲蓉月饼不仅是节日仪式和日常让人一饱口福的茶点,而且被赋予了生命精神和理想情怀的建构意义,正如小说写道,他们“将这味道与声响,都深深地揉进手中的馅饼。久后,容器中一体浑然”^{[1]526},浑然而澄明,这种审美化的表达不无指涉了物质与精神相生、饮食与生命同频、气节与担当相成、孝亲与守望共振、月饼茶点与粤沪菜系“和合无间”的价值诉求。

《燕食记》以饮食间性指涉的“和合观”,具有十分重要的当代文化建构价值和生活实践意义。纯粹的物质饮食欲望会对社会发展和生态环境造成负面影响,空谈的精神理想也只能是无根之木。以饮食和物质生活为基本而激荡起格局胸怀、精神情怀和人文关怀,这三者只有处于平衡状态时才能相辅相成、相得益彰和繁荣进步,才能使得人间情谊、气节操守、责任担当和孝亲礼数等传统美德和人文精神趋向更为和合无间的境界,从而使得新时代的民族精神和文化价值立于世界之巅。习近平总书记在《之江新语》中说道:“‘和’指的是和谐、和平、中和等,‘合’指的是汇合、融合、联合等。这种‘贵和尚中、善解能容,厚德载物、和而不同’的宽容品格,是我们民族所追求的一种文化理念。”^[12]贵和尚中、善解能容、厚德载物、和而不同的宽容品格和文化理念,适应于我们生活工作发展的各个方面,饮食自不例外。因此,长篇小说《燕食记》所隐含的“间性和合”观念显然参与了我们民族文化和时代精神的合力构建,因而具有十分重要的审美价值和启示意义。

五、结语

民以食为天,饮食文化博大精深,饮食与人生有着不解之缘。作家葛亮曾自述一直想写一部关于“吃”的小说^{[1]526},《燕食记》即是葛亮文学观念和文化理想的审美实践。审美离不开意象,意象往往源于“物”,即文学审美发现的“物象”。纵观葛亮的小说创作,“物”属于惯常的叙事标识,如《谜鸦》《朱雀》《七声》《北鸢》《问米》《瓦猫》《燕食记》等,但往往并非实物,题物不言物,而是借其名、取其象和表其意,所谓“触物”神游也。然而,《燕食记》比较特别,它是实物与象意的融合体,并且围绕“饮茶”和“点心”两种物象进行叙事和表现:前者为表,指涉情感与日常的仪式;后者是里,呈现与时俱进的“好吃”,以此彰显人生与文化的“常与变”。因此,《燕食记》的叙事具有了

物质现实和精神理想的两个向度,人物形象在两个向度上行走穿梭,从而构成了间性和合的生命维度,在这样的审美空间里,容纳了般若素筵、莲蓉月饼、粤沪合璧与之契合的人间情谊、气节操守、孝亲礼数等,显得合情合理,自然流畅。

参考文献

- [1] 葛亮. 燕食记[M]. 北京:人民文学出版社,2022.
- [2] 马斯. 交往行为理论[M]. 曹卫东,译. 上海:上海人民出版社,2004:84.
- [3] 野萍. 新素食主义[M]. 北京:中国轻工业出版社,2004:42.
- [4] 李颖科,丁海燕,吕不韦与《吕氏春秋》[M]. 西安:西安出版社,2007:183.
- [5] 周际明. 中国古代养生史略[M]. 上海:东华大学出版社,2009:260.
- [6] 陈久金,卢莲蓉. 中国节庆及其起源[M]. 上海:上海科技教育出版社,1989:133.
- [7] 张泠,史立方. 齐鲁传统文化[M]. 济南:山东科学技术出版社,2019:182.
- [8] 田汝成. 西湖游览志会余:卷二十[M]. 上海:上海古籍出版社,1980:192.
- [9] 李刚. 图解黄帝内经[M]. 王新利,绘. 西安:陕西师范大学,2006:165.
- [10] 翟双庆,王玉兴. 黄帝内经选读[M]. 北京:中国中医药出版社,2019:22.
- [11] 礼记注疏[M]. 郑玄,注. 孔颖达,疏. 陆德明,音义. 上海:上海古籍出版社,2016:1447.
- [12] 习近平. 在中国国际友好大会暨中国人民对外友好协会成立60周年纪念活动上的讲话[N]. 人民日报,2014-05-16(1).

The Inter-Cultural Value of Ge Liang's Novel *Food is Heaven*

WANG Aijun

(College of Chinese Language and Literature, Huaiyin Normal University, Huai'an, Jiangsu, 223300, China)

Abstract: *Food Is Heaven (Yan Shi Ji)* is a novel published by Ge Liang in 2022. It vividly describes the population migration, especially the varied culinary cultures in Lingnan area (mainly refers to Guangdong, Guangxi, Hainan, Hong Kong, Macau), which reflect the life philosophy of the local people. The writer portrays the cultural images of the "other", through local cuisines and special recipes, such as Prajna Vegetarian Banquet, Lotus Seed Paste Mooncakes, and Cantonese-Shanghai Mixed Cuisine. The passion and emotion, virtue and merit, piety and etiquette are all embodied discontinuities the spiritual life and local cultures, characterized by the balance between people's instincts, material needs and ambition, aiming at a harmonious status of life. The narrative of Lingnan culinary culture is both concrete and abstract, endowed with philosophical meditation, significant for both the contemporary cultural construction and reflection on daily life.

Key words: Ge Liang; *Yan Shi Ji*; diet; harmony; inter-culturality

〔责任编辑:王建霞〕