

王西平新作《古味风华录》出版 打捞历史深处的饮食细节

记者 李尚 图片由受访者提供



近日，我区作家王西平的新作《古味风华录：打捞历史深处的饮食细节》由九州出版社出版。这部以中国古代饮食文化为主题的学术随笔集，通过微观历史视角，将三千年来的饮食生活细节与历史变迁、文化精神相融合，引发了广泛关注。



王西平

涵盖饮食文化的多个维度

王西平在文学领域深耕多年，著有诗集《弗罗斯特的鲍镇》和《西野二拍》（合著）、散文诗集《十日或七愁》、小说集《铁马纪事》等。在美食文化方面，他更是推出了《野味难寻》《吃的只是欢喜》等专著，深受读者喜爱。

《古味风华录：打捞历史深处的饮食细节》是王西平继前两部美食文化专著之后的又一力作。全书共分四辑，涵盖饮食文化的多个维度。第一辑“背影杀”聚焦历史名人与饮食的交集，如李世民对宁夏滩羊的推崇、宋代豪宴与厨

娘文化、清代奢侈宴席等，展现不同阶层的饮食风貌。第二辑“士子宴”则转向文人雅士的饮食生活，通过王安石的饮食趣事、苏轼与黄州美食的渊源等故事，揭示了饮食与士大夫文化的关联。第三辑“奇古录”挖掘了古代饮食中的特殊现象，如修仙食谱、食狗肉史、野味争议等，展现饮食文化的多元性与历史变迁。第四辑“退食后”则延伸至与饮食相关的社会议题，如瘟疫应对、药市乱象、墓地饮食习俗等，从饮食视角切入古代社会百态。

感受中国饮食文化的独特魅力

谈及自己的新作，王西平表示，《古味风华录》是他多年研究饮食文化的心血结晶。他通过大量阅读史书、笔记、诗文以及绘画、器物等资料，从中梳理、考辨，铺陈出一幅幅烟火漫卷的古味图景。书中提及人物，涵盖帝王将相、市井小民、僧道侠客等，既有李世民、苏东坡等名人的饮食轶事，也记录了宋代厨娘的高昂身价，以及市井宴饮的烟火气。他希望通过这部作品，让读者在品味美食的同时，也能感受到中国饮食文化的深厚底蕴和独特魅力。

书中不仅描绘了饮食文化的宏观图景，更通过细节分析，让读者领略了中国三千年饮食文化的博大精深。例如，书中提到王安石在宴会上误食鱼饵、与欧阳修共食车螯（蛤类）的雅集场景，均引证《邵氏闻见录》等古籍，体现了作者严谨的治学态度。

对于王西平的新作，九州出版社的编辑也给予了高度评价。他们认为，《古味风华录》不仅是一部学术随笔集，更是一次跨越时空的文化探索。书中以微观视角打捞历史深处的日常生活，勾勒出三千年那些“食客老饕”的饮食背影，让读者在品味中华美食的同时，也能深切体会古人的生活方式并感受其文化精髓。

壹度书话

书中“尝”美食

不同视角看中国美食



《寻味东西》
作者：[英]扶霞·邓洛普
出版：上海译文出版社

本书作者以西方人的视角，深入探索中国川菜的奥秘。书中，作者不仅详细介绍了川菜的制作方法和风味特色，更通过亲身经历，讲述了东西方美食文化的碰撞与融合。她以幽默平实的语言，将中餐的博大精深展现得淋漓尽致。读这本书，就像是在和一位热爱中餐的外国朋友聊天，听她热情地分享她对中餐的热爱和理解，让读者在轻松愉快的阅读中，领略到了中国美食的独特魅力，同时也让人们看到了东西方文化在美食上的共通之处，那就是对食材的尊重、对烹饪的热爱以及对美味的追求。

记者 李尚
图片均为资料图片

生活中的美食哲学



《这一年吃些什么好?》
作者：[日]新井一二三
出版：上海译文出版社

本书是作者用中文写成的一本美食随笔集。作者用一年的时间，记录下了每个月该吃的几样食材及其烹饪方法，同时回忆起了与之相关的人或事。这本书不仅仅是一本美食指南，更是一本生活哲学书。作者用她细腻而温馨的笔触，将美食与生活紧密相连，让我们看到了美食在生活中的重要地位。她告诉我们，美食不仅仅是满足口腹之欲的简单行为，更是一种生活的态度和情感的寄托。

历史长河中的“甜蜜”



《甜点的历史》
作者：[法]玛格洛娜·图桑-撒玛
出版：新星出版社

本书是一本关于甜点文化的百科全书。作者用80种历代知名甜点的创制、演变，勾勒出了甜点的前世今生。这本书不仅让我们了解到了甜点的制作方法和风味特色，更让我们领略到了甜点背后的历史文化和人文故事。每一种甜点都承载着一段历史、一个传说或者一个天才糕点师的人生故事。阅读这本书，读者仿佛穿越了时空的隧道，走进了一个又一个甜点的历史，感受到了不同文化在甜点上的独特魅力和智慧结晶。