

“读不完的”红楼梦

本报记者 芳荔

一部书，问世的三百多年来吸引了中国乃至全世界的读者数以亿计。直到今天，从普通大众到作家学者，为“红”消得人憔悴者大有人在。

2020 年的疫情背景下，仍然有来自天南海北的红学研究者聚集到江南一座小城市——如皋，围绕《“红楼梦”作者究竟是谁？》进行研讨，也为这部文学作品的独特魅力增添了新的注脚。

如派红学的“冒”

6 月下旬进入梅雨季，冒宏远等人冒着大雨从上海赶到了江苏省南通市的一个县级市如皋。在这里，他们要跟几十位红学爱好者碰面，开一场有关“红楼梦作者究竟是谁”的研讨会。

80 多岁的冒廉泉、康健、傅济生、肖芝宁、陈根生，90 多岁的李实秋等人见面寒暄后，就开始交流彼此的研究心得。今天做主旨发言的是上海红学专家黄伟民，他带来一个“石破天惊”的观点——红楼梦真正的作者是“明末四公子”之一的冒辟疆，曹雪芹只是冒辟疆的笔名。

在座的不少老红学爱好者，也都多少写过几十篇文章，但对此仍然都很“惊讶”。席间，冒廉泉却很兴奋。他是冒家后人，曾在民间红学最火火的 2005 年前后，打响了“红楼梦冒辟疆著”观点的第一枪，出版了书籍，被很多媒体采访和报道，舆论对他的观点褒贬不一。

听完黄伟民发言后，冒廉泉很兴奋自己的观点得到“上海专家”的认可。他对记者说：“我是在读《红楼梦》时偶然发现很多本地方言开始了怀疑。虽然如皋草根学者，我们的法宝就是‘证据’”。

刘桂江是如皋红楼梦研究会会长，退休前，他曾任当地检察院的检察长，退休后，生活被《红楼梦》占满了。2014 年，在他主导下，如皋的红学会

成立，把民间分散的力量聚集起来，现有团体会员 10 多个，个人会员 70 多个。6 年多来，召开了大、中、小型关于“冒著红楼”的座谈会、研讨会、论坛，已经有 20 多次。

出于对他专业的信任，当地研究者找到的“证据”都会交给刘桂江检验。他给记者出示厚厚一叠研究文件，一条条分门别类，看得出一个检察官的“细致”。“一开始，我只是负责考据证据，后面越检验越有信心。”

在这群人的努力下，如派红学这几年越来越活跃，已经从本地辐射到了北京、上海、南京、青岛、九江等地。如皋日报开设了“如皋红学”专刊 39 期，《南通窗》专栏 18 期，内刊《如皋红学》已连续出版四年多，还通过江苏凤凰美术出版社出版了《冒辟疆著作<红楼梦>汇考》等多本书籍。

上海冒氏家族文化研究会会长冒宏远说，如派红学或者说“冒著红楼”说的研究一开始只是冒家自己的事情，80 年代末到现在大概是三个阶段，第一个阶段是冒氏后裔冒廉泉的发现，第二个阶段是如皋红楼梦研究会的成立，第三阶段是黄伟民等人的参与和深入。“能坚持到今天真是没想到，更没想到还越来越像样了。”冒宏远说。

主流红学的“守”

记者在采访中了解到，由于围绕《红楼梦》的“学术之争”层出不穷，主流的红学研究者通常并不太在意，也很少回应。除非个别别人声势太大，形成了舆论上的争议。例如，2005 年刘心武的“揭红系列”在“百家讲坛”热播，曾经引发了一次主流红学与民间红学的激烈冲突。

今年上半年，江苏省委原副书记、文联主席顾浩的加入，一下子让“红楼梦冒辟疆著”观点变得“不容忽视”。顾浩在接受记者采访时表示，抛开他的家乡情结，对于“《红楼梦》作者

一百年前，是胡适、蔡元培等先辈拉开了红学研究序幕，俞平伯、顾颉刚、王国维等留下了可贵的业绩，周汝昌、冯其庸、李希凡等更是献出了毕生精力，他们都功不可灭。同样的，如今活跃在红学领域的众多红学专家和红学爱好者都还在研读《红楼梦》，一茬接一茬地付出心血与汗水

到底是谁”这一重要学术问题的研究，至少有四方面意义：

首先，《红楼梦》这一巅峰之作的伟大作者不应该存在真实身份的诸多疑问，即使过了三百年，今人仍然有责任为真正的作者正名；其次，伟大著作必然是一定时代风云激荡的产物，是这一时代的生动写照，要打上这一时代的深刻烙印，只有从源头厘清《红楼梦》作者、问世年代等争议问题，才能避免目前主流红学对作品主题思想的误读；第三，后世由于一系列错误的认识导致现在出版发行的《红楼梦》中改动、删除了一些寓意深长的故事情节和方言，亟需拨乱反正；第四，随着一代主流红学家的去世，客观上出现了更有利的舆论环境。

“有人统计过，《红楼梦》作者一共有曹雪芹、袁枚、李渔、洪昇、冒襄（辟疆）、曹颀等 60 多个版本，这种疑问和争议不应该一代一代搁置下去了。我是怀着高度的历史责任感、深厚

的中华民族情和强烈的文学事业心在做这件事。”顾浩强调。他告诉记者，在当地报纸上发表文章后，他又专门请教了南京多位红学家，希望他们能够对这些观点进行讨论。

据了解，南京的主流红学家大多支持“曹雪芹著《红楼梦》”，如果进一步细分则属于“主南（南京）派”，即南京乃是《红楼梦》之源，与“主北（北京）派”也有一些分歧。

南京曹雪芹纪念馆名誉馆长、江苏省红楼梦学会学术顾问严中是代表人物之一。他在顾浩的文章发表后，专门写了一篇文章《曹雪芹<红楼梦>与南京》回应。他认为，《红楼梦》中与南京有关的方言、民俗、掌故、胜迹等或深藏于书中的字里行间，或披露于书中的纸上笔端，都是反映雪芹这个江宁织造世家实况的。如果没有这个织造世家所发生的一切事相，就不可能产生出“字字看来皆是血”的“情经”《红楼梦》来。

另一位红学家何永康对“《红楼梦》冒辟疆著”的观点则回复了十六个字：“见解独到，资料丰实，论证细密，启示深远。”但也表示，希望能找到更多实在的证据。

但也有持反对意见却又碍于情面不好直言的红学研究者表示，这么多年作者的身份近来从过去的 60 多个增加到 100 多个。“这些都是一家之言罢了，而且众说纷纭，但都没有撼动曹雪芹的作者身份，反而更加深入人心。”

文化魅力不惧“争”

水绘园，“绘者，会也。”会水成园，园绘水中，故曰水绘园，这是当年冒辟疆依城墙而建的私家园林，如今是全国文物保护单位、4A 级景区。

走进水绘园，会发现不少《红楼

梦》的印记。例如，一间厢房内摆放着数十块展板，展板上介绍：明刊《书史纪原》卷末具有“雪芹校字”签名和闲章一方，为篆字，刻有“长相思”三个字。这出自《冒辟疆全集》的《长相思三绝》。说明冒辟疆曾经用过“雪芹”作为笔名，加上冒辟疆自号巢民，常自称“巢民辟疆”，这很可能是“曹雪芹”这个笔名的由来。

这些“新鲜”的故事吸引了不少参观者驻足阅读。“常常会有游客看了之后跟我们讨论细节，最近我们也在考虑如何利用好红学元素，提升展陈，讲好故事。”水绘园的导游告诉记者，当地政府对水绘园和大观园之间的联系也很感兴趣，支持景区把这些展板利用好，搞个展示馆，讲好冒辟疆和《红楼梦》的故事。当地政府的一位官员也表示，如果《红楼梦》作者真的与如皋有关，那将是如皋最大的文化魅力。

“比起争论，更担心被无视。”刘桂江表示，红楼梦全书一共有 1000 多个故事，全部都能从冒辟疆的文集和族谱诗文中找到依据，“这样重要的研究成果”还是希望能够引发更多人的关注。

“学术问题往往是比较复杂的，不可以简单地以我对你错来评功论过、说荣道辱，不争论、不讨论，就会一直不清楚下去。”顾浩认为，一百年前，是胡适、蔡元培等先辈拉开了红学研究序幕，俞平伯、顾颉刚、王国维等留下了可贵的业绩，周汝昌、冯其庸、李希凡等更是献出了毕生精力，他们都功不可灭。同样的，如今活跃在红学领域的众多红学专家和红学爱好者都还在研读《红楼梦》，一茬接一茬地付出心血与汗水，也要重视。

严中虽然并不认可“如派红学”的观点，但他表示对于学术之争绝不排斥：“一部读不完的红楼梦背后，无论是争议还是研究，看中的都是《红楼梦》这部作品身上符号意义，也都展现了这本书跨越百年的文化魅力。”

不理解，他们怕会把锅烧起来。”以至于在他早年去 BBC 录节目时，现场还找来消防员待命。

有一次随拍摄组去香港拍外景，回到故土的谭荣辉如鱼得水，对着镜头侃侃而谈各种英国见不到的蔬菜食材。“香港人讲究新鲜，什么都要新鲜。英国人正相反，他们习惯了吃冷冻食物，‘吃新鲜’对他们来说是新概念。”明明英国四面环海，新鲜鱼类要多少有多少，谭荣辉对此也百思不得其解。

另一个让谭荣辉哭笑不得的要求就是不能用“一小撮”“几滴”这样含糊的指示。英国人习惯了法餐精确到克的统一菜谱。“不像法国人，中国人可能有一千种不同的风格和技巧，但烹饪的精髓是不变的，没有人说这道菜必须这样这样做，我认为这种自在和随机应变正是中餐的美妙之处。”谭荣辉这一要求在中餐间出名气后也终于被导演认可。

诸如此类的饮食观念和文化碰撞谭荣辉面对过大。但令他欣慰的是，这些年来，随着正宗中餐在西方“精致正餐”界的不断普及，海外的中餐馆不必再以改良版的中餐取悦西方食客。“世界也在逐步学习和接受中国饮食文化和生活方式。”谭荣辉说：“就像中国近几十年来这样吸纳世界一样。”

我们对比谭荣辉 40 年前教外国人做中餐的视频和他如今的视频。同样是做一份椒皮炒鸡肉，谭荣辉如今对观众更常说的是：“不要（把食材的边角料）扔掉，都可以再用。”这也许是他如今依旧能够在崇尚环保、自然的西方观众中代表中餐智慧的原因之一。

谭荣辉为明星、政要做了一辈子菜，他觉得最好吃的还是妈妈为他做的菜。

《让世界爱上中国美食：西方中餐大师谭荣辉自传》中文版作者、英国社会学者何越认为，谭荣辉是英国人心中无可替代的头牌中国文化形象代表，深受英国人爱戴与尊敬。

“谭先生晚年最大的心愿，就是报效他的祖国中国，这是他 1948 年移民美国的母亲对他一辈子的教诲，先生此生从未忘怀。”何越说。

“我为谭先生撰写自传，就是感怀于其真挚的爱中国情怀，希望他在有生之年，还来得及实现其晚年最大也是唯一的夙愿——报效中国。”她说。

单地 域外

本报记者 赵一诺、桂涛

见到谭荣辉是在中国农历除夕。这一年他 70 岁，个子不高，穿着他标志性的定制唐装，眼睛一笑就藏了起来。

“按家乡的传统，今天要往灶王爷塑像的嘴巴上抹蜂蜜，让他上天言好事。”这是谭荣辉见到我们的第一句话。在美国出生，接受西方理念，却像任何一位家乡的老人一样保留着对中国古老神明的敬畏，这样的反差令人意外。他说这是小时候妈妈告诉他的，他一直记得。

面对这位貌不惊人的美籍华裔老人，旁人很难想象，中餐进入西方高档餐饮业发展，有这位“西方中餐大师”巨大功劳。

39 年前，谭荣辉成名于《纽约时报》的一篇报道。1981 年，该报用两大版篇幅，报道谭荣辉和他在旧金山教授制作的正宗中餐，这让他在全美一夜成名——被称为“大熔炉”的美国需要这样的兼收并蓄来充实它的全球化化地位，吸引更多移民。但此前几十年，中餐跨不出西方人的外卖菜单，逃不脱低端、油腻，甚至肮脏的印象。

谭荣辉成长于芝加哥唐人街，少年时在邻居中餐馆后厨打工的日子是他第一次完整地接触到中国餐饮。唐人街最多的是中餐馆，最多的客人是华人；菜单往往有两份，原版的给“中国胃”，改良版的给西方客。正宗的炒饭、猪肉、馄饨汤，西方食客不懂，“他们只喜欢熟悉的厚牛排和根本不是中国来的‘幸运饼干’”。

“中国美食到了美国，为了生存，必须讨好美国人口味，美式中餐和正宗中餐基本属于两大门派，就算食材一样，可烹调制法与味道是两回事。”谭荣辉感到很遗憾。“从前的华人只会开餐馆，客人也以华人为主，几代人都走不出唐人街。但我决意不要重复这样的日子。”

谭荣辉跟着唐人街的邻居叔叔们锻炼出了精明的商业头脑，十几岁就开始涉足股票市场，到了大学清楚自己不是做学问的料，他提前退学，跌然到旧金山开了中餐烹饪学校。对于自己的第一次创业，他很坦诚：“美国是个商业化国家，只要经营得好，民族的就是世界的。”那时的移民最喜欢看李小龙、黄飞鸿的电影，谭荣辉小时候常看得如痴如醉，他套用李小龙的成功案例，“李小龙可以把武术全球化，我是否也可以把中餐全球化？”他用英文说。从小在

这些年来，随着正

宗中餐在西方“精

致正餐”界的不断

普及，海

外的中餐馆不必再

以

改良版的中餐取悦

西方食客。“世界

也在逐

步学习

和接受

中国饮

食文化

和生活方式”

谭荣辉说。

唐人街长大的他只会说英文和粤语。芝加哥唐人街的邻居们教给谭荣辉的，除了一道道家精湛的烹调技法，还有中国人的饮食文化、餐桌礼仪，比如“过年前一定要打扫干净”“不在碗里留一粒米饭”“少吃肉，多吃菜和米饭”等等，这些都始终贯穿在他的生命中。“我很高兴我的妈妈没有忘记教给我中国根，这些中国文化价值观一直以来给了我很大力量，这些传统也是我们保留自我文化认同的一种方式。”谭荣辉说。

“中国饮食文化不但应该走出唐人街，而且应该走向世界。中国有很长的历史，但你单讲历史，没有人要听，你讲美食，那就一样了，而中国美食又是世界上最棒的。”

登上《纽约时报》是他人生的第一个重大机遇。这一次的惊艳亮相让谭荣辉收到了英国国家广播公司抛来的橄榄枝，邀请他去英国主持美食节目教中餐。

“黄色的脸”“细细的小眼睛”“矮小的个子”——谭荣辉不是没有过自我怀疑。他和电视上典型的精致靓丽的西方美食明星形象相去甚远。但彼时的英国，古典贵族文化影响力逐渐削弱，新兴流行文化热度上升，再加上下馆子价格高，家家以亲自下厨为时髦，乐得跟着电视里的美食嘉宾学习厨艺。借着这股东风，谭荣辉将中餐的精巧与独特带到了英国观众面前。

如果说时代的机遇成就了谭荣辉，



▶谭荣辉近照。

桂涛摄

将他投入上世纪 80 年代西方新型文化潮，那么他从小对中国饮食文化的耳濡目染，以及对中西方文化的独到融合更使他很快在这一浪潮中找到了自己的定位。几十年来，他经历的西式生活和思维模式，面对的西方食客，都化作伏笔，助他真正能用西方人懂的方式幽默而简单地解释中餐。

经此一秀，中国菜以其新颖的形式和精细的烹饪技法，很快成为英国人餐桌上的新宠。谭荣辉也就此成为英国家喻户晓的美食明星，并且掀起了一股后劲颇强的谭荣辉效应。谭荣辉将中式炒锅这个概念从无到有，引入英国，一经推出，就有不少商家慕名寻求合作。现在英国平均每八个人中就有一个买过他的“谭荣辉”牌中式炒锅，英国人甚至授予他“炒锅明星”的亲切称号。《谭荣辉的中国烹饪》等书在《周日泰晤士报》畅销书榜单上连续包揽冠军，每次签售现场都大排长龙。他特别提到，一位英国主妇拿出一本翻烂了的烹饪书，密密麻麻写满笔记，表示对他的喜爱。谭荣辉很享受这种融入民众生活的亲切感，“我很荣幸，被英国人当作自家人了。”

对于谭荣辉来说，美国是童年，英国是事业，法国是生活。BBC 电视节目之外的谭荣辉，在英国掌管各大宴席，和不少明星政要因“吃”结缘。他负责过首相府国宴，也为上世纪 90 年代的曼联球队做过中餐。中餐甚至成了他“追星”的法宝，谭荣辉在一次采访

中说最想见的是足球明星埃里克·坎通纳（Eric Canton），于是曼联球队主动牵了线，条件就是一顿中餐宴。而下了宴客厅的谭荣辉喜欢邀请好友到他的法国乡村别墅用家宴，其中就包括英国前首相布莱尔一家。“我为布莱尔准备了他最爱的北京烤鸭，他们全家都爱吃。”与前首相的聚餐也不是旁人想象中的拘束和恭谨，“21 世纪欧洲国家已经习惯不讲地位，不讲尊卑，只讲人人平等。”甚至出现过轮到布莱尔时酒正好倒完，于是人人匀了一点酒给他的轶事。

BBC 中餐教父、英国人“最爱的炒锅明星”、非凡英国形象大使、大英官佐勋章（OBE）获得者……这些都是外界赋予谭荣辉的标签，但他对自己的定位始终很清晰——授业者。“我不自诩做什么名厨，更愿意当一名老师。”他平静地说道：“通过我教烹饪，让人们认识到正宗的中餐文化，运用到生活中，吃得更有味、生活得更好，我的目的就达到了。”

授人以鱼不如授人以渔，谭荣辉教给英国人的，除了中餐菜谱，更多强调的是中式技巧和烹饪风格。对于中餐进入英国厨房，谭荣辉坦言，最难的是跨越文化差异这道坎。从慢烤到快炒，中西方餐桌上的差异总是让第一次接触中式烹饪的英国人惊诧。“比如倒油前热锅这个动作，英国人

马戈

长篇纪实性报告文学《我的名字叫“雷锋”》，翔实记录了武警辽宁省总队上尉军官张光付数十年如一日帮助孤寡鳏寡、践行雷锋精神的生动故事。

对于主人公张光付，我是比较熟悉的。2014 年 7 月，他从警官学院到原北京指挥学院培训时，我任学院的新闻干事。一年的时间里，我陪他走遍了驻地的孤儿所、养老院，采写过他的事迹，也协调接待过多位前来采访的媒体记者。

读完《我的名字叫“雷锋”》，张光付在我脑海中的形象变得更完整、更立体、也更为凝重，这得益于作者不惜笔墨还原了张光付的成长过程，以及他所经历的那个时代。这背后的故事，更能激发人们对时代的思考，对雷锋精神当代意义的探索。

每个时代都有属于每个时代的英雄。上世纪 60 年代，粮食紧缺、棉花减产，国民经济困顿，集体主义备受推崇。毛主席亲笔题词“向雷锋同志学习”，每年 3 月 5 日“学雷锋日”一直延续至今。

在市场经济快速发展、物质生活日益丰富、价值取向趋于多元的今天，还能不能造就新时代的“雷锋”呢？答案是肯定的。即使社会发展到今天，仍有那么相当一部分人不会上网，面临困境，又似乎消失在我们的视线中，但他们真的需要帮助。这正是“看不得别人有困难”的张光付坚持行善的原动力。

英雄需要赞美，但不能过于拔高。让人欣喜的是，作者笔下的张光付并不完美，更不悲情。他骗过军校的门卫、犯傻给过假乞丐钱……种种趣事、咄咄怪事塑造出一个憨厚、倔强的新时代“雷锋”活的形象。特别是张光付捐了自己的工资还到处借钱做好事，在外面认干爹干娘反而落得亲爸妈吃不上好药还得打工替他还债，着实让人“哀其不幸、怒其不争”，但又有什么办法呢？这就是一个真实的张光付。

正如前段时间网络上出现一些抹黑雷锋的声音，关于张光付“功利”“虚伪”的争议也从未中断。记得在一个午后的咖啡厅里，张光付和我，还有两位某电视台的编导探讨脚本，其中一位编导认为张光付获得了太多荣誉不适合大规模宣传。但我觉得，问题不在于宜不宣传，而是怎样宣传。人们常说，不要随意评价一个人，除非你了解他的过去。这本《我的名字叫“雷锋”》，客观真实地刻画主人公的人生经历，这正是最好的宣传、最得体的宣传。

不同时代有不同的雷锋。就在写下这些文字的时候，各地抗击“新冠”疫情的感人故事不断上演。一位援助武汉的 90 后女护士在请战书中写道“我没有男朋友，没有牵挂，让我上”；00 后的疫苗试验志愿者说“这不是什么大事”；38℃ 的高温下，医护人员穿着密闭的防护服做核酸检测……要读懂雷锋，首先得读懂这个时代。而此书，无疑是透过“雷锋”看时代的一扇窗户。

