



人间百味

《新民周刊》：《南货店》这部小说的起源，是你爷爷去世了，你和父亲聊天，谈到了爷爷的父亲。好像是在一个下雨天，爷爷的父亲穿着蓑衣去余姚打官司，却一直没有回来。对“父辈”的探寻与保留，是小说极触动读者的部分。那么，在你看来，一个男人何以成为“父亲”？

“秋林，要记牢，从今朝起，你就是大人了”——这句话，也让我感慨很深。某种程度上讲，很多时候，父亲的“离开”，催化了男孩的成长，你又是怎么看这一点的？

张忌：就像此前我和毛尖老师对谈的，我特别想了解我父辈的生活。2016年我爷爷去世的时候，我突然就觉得虽然是那么亲近的一个血缘关系，但我对他其实了解特别少。我跟我父亲聊天，我也觉得他是我父亲，好像生来就是我父亲，我对他毫无了解。我想着他们肯定也是从少年一直成长到现在这样，他们这一代人经历了什么，我突然对此产生了兴趣。对他们这一代人来说，供销社这个身份是特别有代表性的，几乎每个家庭都会跟供销社有那种关系，然后就选了这么一个点，写了关于父辈的这么一个小小说。

这个小说有一个比较清晰的节点，就是秋林得知了父亲去世的消息。这是小说明面上的一个转折，他对人生有了新的看法。更重要的是，从这一刻开始，整个社会的生活方式和想法被打开了。这个打开不是掀开门缝，而是突然彻底地打开，各种新的东西汹涌而来。在这样一个状态下，人其实是特别混乱

的，也是特别迷惘的。他知道自己怎么来，却不知道该怎么去了。

前半部的安静，是因为人处在一个相对封闭的空间里。后来，风从八面来，人更多的就是处于一种随波逐流的状态。包括秋林，包括马师傅、齐师傅、鲍主任等等。之前的社会，人会有一个标准答案，你应该这样做，这样做才是对的。后来，这个标准答案消失了。没有人知道以后会往哪里去。所有新的东西，跟根深蒂固的教育和宣传都是完全不一样的，这是人产生混乱感的最大原因。

《新民周刊》：豆浆、油豆腐，笋茄、黄梅童，三抱鲞鱼、腌雪里蕻炒虾籽，隔纱糕、橙皮丝白糖绿茶。什么季节吃蛏子，什么季节吃黄鱼，什么季节吃螃蟹……

《南货店》里面写了很多关于“吃”的内容，具体、懂行、生动。你是一个爱吃、擅吃的人吧？用浓墨重彩的笔触写吃，还想表现什么意思？

张忌：其实我并不是一个特别懂吃的人，但我身边有许多懂吃的人。我举个例子，比如马鲛鱼。马鲛鱼在平常的日子，都是叫马鲛鱼。但在清明前后，它会从外洋游到内



左图：在1949年前后，上海的南货店最多时达87家，广帮立丰，闽帮鼎日有，宁帮三阳、大发，苏帮三阳盛，金华帮万有全，绍帮邵万生、叶大昌等都是其中的佼佼者。

海产籽。这个时候，它脊上的那层皮肤会有点发蓝。这个时候的称呼也变了，叫川乌。川乌的肉比马鲛鱼更剔，更嫩。价格也要比马鲛鱼贵上四五倍左右。但我吃马鲛鱼和川乌，我吃不出两者的区别。它并不像我们想象的区别那么大。

底子里，我一直喜欢这种对食物的描述。这跟我之前的文学阅读有关，比如陆文夫的美食家，比如《金瓶梅》，比如《红楼梦》，里面都有着对食物不厌其烦的写作，这关乎人对生活的态度，是人跟自己交流特别重要的一个方式，也是人特别有仪式感的一个行为。在南货店这个小小说里，其实最讲究吃的就是齐师傅，齐师傅的这种讲究，一方面是他会吃，懂吃，另一方面，他也是想用这种吃的方式跟自己交流，让自己得到某种安慰。我想用这种方式给齐师傅一点光亮，让他觉得活着还是一件幸福的事。

《新民周刊》：一碗加蛋的白酒酿，能救一个人的命；而场景变幻，饭桌上的最后一口酒到底给谁吃，却能杀另一个人的心。能否展开谈谈在书里表现的，食物和生死间的关系？

张忌：食物本身和生死并没有特别深的关系。无非是，民以食为天，不吃东西要饿死。食物是延续生命的方式。小说里的书写，更多的是一种巧合。

你举例的是小说里的两个桥段。一个桥段，齐师傅想去寻死，吃了那一碗酒酿，然后他寻死的念头被瓦解了。可后来，当他再遇到那个卖酒酿的人时，他才发现，当时没有寻死是一件多么错误的选择。这是特别荒诞的一件事。是人生跟他开的一个玩笑。