



# 郑晓锋携《人间道》《本草春秋》宁波书展现场签售 解读新书内容 分享创作心得



著名作家赵柏田(左)、马叙(右)和郑晓锋(中)在品鉴会现场。

近日,2015宁波书展在宁波市文化广场拉开帷幕,这场文学盛会汇集了120余家出版单位和100多位文化名人。我市青年作家郑晓锋应邀携新书《人间道》《本草春秋》(2015版)和宁波读者面对面分享创作心得,并进行了现场签售。

记者 施美园

## 书展现场反响强烈 15分钟签售数十本

在品鉴会现场,郑晓锋的作品引起了众多文化名人的关注。著名作家马叙高度评价郑晓锋的作品是在场写作,不仅身体在场,思想也在场。当下畅销书《南华录》作者、著名作家赵柏田则用一句“三千年金戈铁马,九万里我自独行”概括他对《人间道》的整体印象。

这边品鉴会刚结束,另一边签售台前已经排起了长龙,许多读者抱着新书等着签售。因为时间短,一开始签名就停不下来。郑晓锋粗略估计了下,短短15分钟的时间,签售了数十本。

在新书签售的间隙,郑晓锋与到场祝贺的浙江人民美术出版社社长黄旭斌一起接受了宁波广播电台的采访。

采访中,郑晓锋着重介绍了这次带到书展的两本新书。一本是9月份出版的《人间道·左东右西(先秦秦汉卷)》,摘取春秋直至东汉末年,具有节点性质的人物或者事件:哲人、英雄、霸主、守成、改革、颠覆、分

## 《本草春秋》时隔7年再版 历史与中药结合更为紧密

关于重新修订的《本草春秋》,郑晓锋透露,事实上,很早之前他就有全部推倒重写的计划,并拟出了一个详细提纲。只是因为他一直忙于《人间道》与《眼底沧桑》的写作,实在无法抽出太多的时间和精力,只好先把《本草春秋》的修订工作搁在一旁。直到浙江人民美术出版社的徐硕向郑晓锋发出了再版的邀请。

首先打动我的,是徐硕女士的才学。她是北大历史系毕业的硕士,曾游学台湾,文笔相当了得,我为那本遗憾甚多的小册子能入其法眼,深感荣幸。其次是徐硕告诉我,她手头恰好有一套极其精彩的本草图谱,可作该书的插图之用。郑晓锋说,文史方面有徐硕把关,装帧有国内一流的美术社操刀,此次再版充实原书欠缺的一些元素,弥补了他之前的遗憾。

裂、统一、再分裂 散则独立成章,合则以群像勾勒出三国之前的中国历史框架,并以东西两个方向的角度,深入解读其中蕴涵的历史规律与文化意义。另一本是由浙江人民美术出版社再版的历史散文集《本草春秋》。黄旭斌表示,从出版社反馈的情况看,郑晓锋的作品很受读者的欢迎,其中《人间道》在上架两个月的时间便成了该社重点图书。而《本草春秋》(2015版)虽是再版,同样很受关注,因为目前同类型的图书在市场上依然独一无二。

郑晓锋透露,明年1月份这两本书还将参加北京书展。

欣赏新书之余,也有不少读者追问郑晓锋的后期作品何时上架,郑晓锋说,预计明年上半年出版《人间道》第2卷,下半年出版《眼底沧桑》第2卷,还将开始一个大型中药文化系列丛书的写作。

相比2008年版《本草春秋》(陕西师范大学出版社出版),再版的《本草春秋》从封面设计到内容都有所变化,中药味更为浓烈。首先,书中内页配备了40多张精美本草插图,使内容更为鲜活。其次,对文字内容进行修改后,而且在每篇正文之后附加了一小段医药知识。这段医药知识,不仅解释了文中提及的相关术语,郑晓锋还选取了如中药性味、煎煮方法、注意事项、代表性本草著作等中医药学基础而又是个方面的概括性知识,让读者对中医药学有所了解。此外,在全书的最后,郑晓锋摘录了一段永康老药工回忆当年药行的口述历史,加深读者对这个特殊行业的印象。

目前,该书在亚马逊、当当网已有售,新华书店不日将上架。

## 老山川坛人忆林峰饭店 菜品好分量足 聚餐宴请首选

记者 姚岚 应玲菲

在华丰菜场后的停车场边上,有一家老山川坛的小吃店。老板张永红介绍,他们曾在山川坛开店,与林峰饭店相邻做过两年生意,同时他们一家也是林峰饭店的常客。

## 菜品和服务都比国营饭店好

记者走进老山川坛小吃店时,有几位客人正在用餐,张永红正在和面。张永红放下手中的活,向记者介绍,以前他们一家住在胜利街139号,那时在家门口支摊子做小吃生意。当林峰饭店开在老山川坛华联商厦对面的时候,他们是做生意的邻居。胜利街拆迁后,张永红到厂里上班,从前年开始重新做小吃生意。

这时,张永红的母亲夏秀央走到记者身边回忆道,我和林峰每天早上都会碰面,我摆摊卖馄饨肉麦饼,他就出门买菜。那时候摆摊做生意的人很少,我们就熟悉起来了,平时两家店在生意空的时候也聊两句。夏秀央说,林峰饭店的菜经济实惠,而且老少无欺。不管是菜品,还是服务,都比国营饭店好很多。经常看到林峰饭店的生意好得不得了,而且自己家有人过生日也喜欢到林峰摆几桌。

## 念念不忘林峰的特色菜

听到记者提及林峰饭店,正在就餐的客人都纷纷探过头来,感慨道,那时候都住在山川坛,我们经常去林峰饭店吃的。林峰饭店的葱花肉很好吃,听说不久前还评上永康的十大名菜。

顾客翁先生接过话茬说,我对林峰饭店印象最深的是炒牛蛙这道菜,每次去那儿都会点上一盘。他们的炒牛蛙很实在,不比其他酒店那样盘里都是大蒜等配料。翁先生放下手中的筷子继续说道,当初我们也住在山川坛,有时候单位同事聚在一起,就会选择去林峰饭店吃一顿。而且我们这辈人,都爱去那边吃。聚餐的时候,林峰饭店常常是首选。

## 踏实肯干的一家人

这时,张永红接过话茬说,那时候林峰饭店的牛血汤也很受欢迎,我自己则最爱吃他们家的三鲜面。张永红一边和面一边回忆道,我还记得林峰的妹妹林香翠,从18岁起跟父亲学做菜。而且为了保证菜的品质,十分勤劳,凡事都喜欢自己做。身为主厨的她一直在自己烧菜,直到怀孕才请厨师代烧。

但在我印象里,最深刻的是每天晚上,看到林峰的父亲整理完饭店的杂事后,一个人把饭店里的泔水倒在两个泔水桶里,然后将这两桶泔水挂在自行车后座上,带回家喂猪。张永红说,林峰一家人都是踏实肯干,所以饭店开了30年,生意还是照样红火。

## 我与林峰饭店的故事 征文

林峰饭店地址:东城街道东塔路251弄6幢3号(近城东路)  
热线电话:0579-87116519

投稿邮箱:yaolan03@126.com  
投稿地址:总部中心金贸大厦三楼永康日报社

联系电话:0579-87138030