

我市作家司卫平创作的长篇小说《衣冠南渡》出版,他说——

# 作品只为献礼第33届世客会



司卫平

□洛报融媒记者 余子愚 文/图

为迎接世界客属第33届恳亲大会(简称第33届世客会),我市作家司卫平创作的长篇小说《衣冠南渡》近日由河南文艺出版社出版。司卫平说:“《衣冠南渡》是献礼第33届世客会的作品,希望更多人记住客家先民首次南迁这段历史。”

## 讲述客家先民首次南迁历史

司卫平说,客家人“根在河洛”,客家先民在历史上先后多次大规模的迁徙,其中第一次南迁最重要、最具代表性、影响最深远的出发地便是西晋末期的洛阳城。据考证,“衣冠南渡”最早出自唐代史学家刘知几的著作《史通·邑里》,指西晋末年天下大乱,司马睿渡江,建立东晋,中原士族相随南迁,中原文明南移。后来也指唐代安史之乱后以及北宋末年等时期,中原士庶避乱南迁。

“这是一部尊重史实的长篇小说,我在开始创作之前多方查找资料,向相关专家求教。”司卫平说,我市著名文史学者徐金星生前对本书的创作提出了许多宝贵意见。

司卫平说,长篇小说《衣冠南渡》围绕东晋开国皇帝司马睿、开国元勋王导等展开,讲述了西晋时发生的“八王之乱”

“永嘉之乱”,给洛阳城、河洛地区乃至中原地区造成了巨大灾难,中原士族、百姓为躲避战乱纷纷南迁的过程。书中涉及的历史人物有王敦、王旷、王衍、王羲之、祖逖、温峤等。

客家先民首次南迁的人数达百万,是规模最大的一次南迁。后来,客家先民又有四次大规模的迁徙。

经过多次辗转迁移,客家人在各地安身立命、世代繁衍,逐渐形成了在语言、民情、风俗、文化等方面与中原汉族既割舍不断又相对独立的客家民系,分布在世界各地。

## 描绘河洛大地上精彩的历史画卷

司卫平今年61岁,是宜阳人。他深谙洛阳历史,对河洛文化也一往情深。

为克服历史资料不足带来的写作困难,司卫平自驾前往山东,寻访琅琊遗址,实地查看当地的地貌和风情。他还自驾前往徐州、南阳、襄阳等地,了解西晋末年“永嘉之乱”,部分百姓出走洛阳之后,侨居汉水之侧的历史。

据史书记载,1700多年前,客家先民第一次离开家乡,避乱南渡,领头人便是司马睿。西晋“八王之乱”闹了16年,东海王司马越抢到手上的西晋政权已不堪一击。他批准琅琊王司马睿镇守建邺,意外为司马氏政权留了一条生路。

司卫平对历史事件有着深刻领悟,把握各条线索高屋建瓴,叙事语言诙谐生动,河洛俗语和雅俗共赏的比拟,亲切且富有表现力,描绘了河洛大地上精彩的历史画卷。

司卫平在小说中写出了王导考虑到战乱,打算带领族人离开洛阳的想法:“琅琊王如果带走封地的属民赴任,我想也带上族人,到江东再辟出一个家园来。”

当琅琊王司马睿听到王导劝他南迁时,司马睿是这样想的:“他也有投机之心,反正是在乱中求胜……说不定就弄出了一番新天地来。他知道,王

导所做的一切,对当下的自己来讲,已经没有亏不亏之说。乞得一块馍,哪还能计较好吃不好吃,顶饥就行。”

想着多人觊觎江东,王导安慰司马睿:“他们都带着煮肉的一口锅,我们却带着舀肉的勺子,谁先吃到口里还未可知。”这样的书写,也为司马睿“一马化龙”、登基称帝埋下了伏笔。

## 期盼对这部长篇小说进行影视化改编

“(王导、王旷)出大谷关,沿着前往汝州、许昌的官道一路南下……”

“这是他们数代人摸爬滚打的热土,早已经习惯了这里的气息、寒暑、水土和人情世故。这里埋葬着自家的先人,这里孕育着他们的希望,他们有着难以言说的无奈、不忍和不舍。故土难离呀,流离失所是他们内心的担忧,背井离乡是眼下的惆怅,谁不为黑黢黢的前路黯然神伤?”

“(司马睿一行)过了江,丹徒县令迎在江岸上。见乌泱泱这么多的随众如流民一般,丹徒县令惊得目瞪口呆,拜见安东将军(即司马睿)时,嘴哆嗦着说不成话。丹徒县令按裴长史的指派要备足饭食以接待,所备食物尚不够万人之众塞牙缝。王导看出县令已经十分尽力,吩咐将饭食给老幼分食,不再停留惊扰地方。由几个县吏在前引导引,天黑前进了建邺城。”

……

记者注意到,司卫平在小说中对“衣冠南渡”的细节进行浓墨重彩的描写,让读者身临其境地感受那段历史。

“我有一个心愿,期盼对这部长篇小说进行影视化改编,将一些人物角色和故事情节从概念化变为具象化,更好地进行戏剧展现,让更多观众观看,提升洛阳在海内外的知名度和影响力。”司卫平说,他打算先完成《衣冠南渡》的剧本创作,为影视剧的拍摄作准备。

## 凤鸣二里头、武墨胭脂肉等客家菜惊艳亮相

我市举行世客会服务酒店厨师培训活动

□洛报融媒记者 赵晨熹 通讯员 孙中勤 李亮亮

日前,我市举行世界客属第33届恳亲大会服务酒店厨师培训活动,全市18家保障此次世客会的协议酒店厨师长参加培训。

凤鸣二里头、金盘童子鸡、武墨胭脂肉、酸浆捣珍……在大厨的精心烹任下,一道道芳香四溢、色味俱佳的客家菜被端上餐桌,从冷菜、热菜再到主食,皆蕴含着河洛文化,保留了客家味道。

“客家菜是中原汉人迁徙南方定居下来后创造出的一种新的饮食文化,也是客家文化的重要内容。”“客家菜注重食材质量,烹调讲究原汁原味,讲究搭配,讲究效用,注重养生。”在活动现场,洛阳市河洛餐饮文化研究会相关负责人还为厨师们讲述了客家菜的历史渊源和文化背景,传授客家菜的烹饪技艺,进一步规范了客家菜制作流程,将有助于提升餐饮服务水平,为本届世客会提供了有力的餐饮保障。

## 展示“客家之源”良好形象 我市举行世客会接待服务培训活动

□洛报融媒记者 赵晨熹 通讯员 孙中勤

12日上午,我市举行世界客属第33届恳亲大会接待服务培训活动,全市18家保障此次世客会的协议酒店餐饮经理、前厅经理、客房经理、销售经理共计140余人参加。

“要掌握洛阳特色小吃及景点信息”“要始终做到主动热情、耐心周到、文明礼貌。”……在培训活动中,东山宾馆、伊水大酒店、牡丹城宾馆、华阳广场国际大饭店等酒店相关负责人,围绕礼仪服务、客房服务、宴会服务、个性化服务等内容,进行了全面细致的讲解和演示,进一步规范了服务流程,明确了服务标准,全力确保世客会食宿保障工作圆满完成。

“培训内容通俗易懂,切合实际,可操作性强,对做好世客会接待工作,更好向来洛宾客展示洛阳‘客家之源’的良好形象具有重要意义。”参训人员纷纷表示。