

孤独美食家，快乐“挖土人”



张良仁，南京大学历史学院考古文博系教授，现致力于发展世界考古，主持中伊纳德利土丘和中俄阿尔泰合作考古项目。今年8月入驻抖音，以美食探店的方式科普考古知识。

自从当上美食博主，张良仁教授的生活开始如明星赶通告一般忙碌起来。他一周的行程表是这样的：周一，上午拍摄北京烤鸭，下午核对英文字幕；周二，上午准备课件，下午、晚上，两堂大课；周三，上午拍摄东晋墓展，下午给研究生开组会，晚上直播连线吃烧烤；周四，上午拍摄奶茶，下午拍摄羊蝎子；周五，全天采访……

对于成为“网红”这件事，张良仁仍在努力学习中。南京大学历史学院所在的仙林校区，离市区二三十公里，他在这里工作了9年，活动半径不超过周边5公里。吃饭基本在家和食堂解决，朋友来了，也出去小搓一顿，虽喜欢美食，却远算不上“吃货”。可如今，隔两天就得进城觅食，店在哪里，他就在哪里。

高冷严肃的学者范儿也开始“瓦解”。亲戚朋友不敢相信，发来微信，“这是你拍的？”家人最初讶异，后深表支持，觉得他做短视频后，人可爱多了。学生们刷抖音，发现平日不苟言笑的教授竟会一本正经地“玩梗”，上课再见面，常露出会心微笑。再上街，也不能一味埋头走路了，被认出的次数越来越多。一次下课后，张良仁回办公室，刚把自行车停下，一个学生上前打招呼。对方来自“隔壁”的中医药大学，跨校来“追星”，和他讲了几句话，就感动得不行。张良仁也吓了一跳，“没想到我有这么大的魔力”。

当一位54岁的考古学家决定放弃

“教授包袱”，努力成为一位美食博主，这背后究竟发生了什么？

“不会考古的美食博主不是好教授”

“既做中国考古，也做世界考古，访问、发掘过的国家，加起来可以绕地球一圈。”入驻抖音的第一条视频中，张良仁“自报家门”。而做外国考古的一大难题就是经费短缺，他毫不讳言，之所以产生做短视频的念头，就是想“扩大知名度”，争取社会力量的支持，让更多人了解考古的意义价值。

“对我来说，考古学既是打开历史真相的一把钥匙，也是探索人类社会发​​展规律的一个入口。但是我们得到了知识，不应垄断在我们手里，而是应该飞入寻常百姓家。”张良仁说。今年7月，在几位朋友的帮助下，他开设了抖音账号。考古学内容丰富，从哪里讲起呢？一番讨论后，他们决定从最贴近大众日常生活的美食入手，“摘下考古学高冷神秘的面具，让更多小伙伴看到这个学科可爱、温暖的内在。”

一期视频的诞生也是一次集体作战：团队成员先去踩点、撰写脚本，张良仁审定核心素材，确认文字准确到位后，开始探店录制，回来再配音解说，由后期进行剪辑、修改。

他们先从南京人熟悉的美食开始，专门做了一个“吃鸭”系列，起名“鸭生不易”。拍南京烤鸭，张良仁招呼老板，“来1/4前脯，再搭一个脖子。”派头地道，架势熟练，一边请“粉丝先吃”，一边科普

金陵的鸭如何随朱棣到了北京，成为今日登堂入室的国宴大菜。拍鸭油烧饼，他肩托小黄鸭出场，一口咬下鼓起圆润肚脯、浑身沾满芝麻的烧饼，慢慢追溯烧饼的历史。拍芋泥香酥鸭，他扣下正放着青春偶像剧的iPad，说这道被电视剧带火的美食是新发明的料理，“没什么好讲”，随后又在“王子请上课”的请求中，欣然讲起光绪帝阴差阳错发明香酥鸭的轶事。

因为戴着帽子、背着书包走街串巷觅食的形象，网友们称张良仁为“中国版‘孤独的美食家’”。他有时在王家卫式的抽帧影像中登场，与茶餐厅的烧鸭相隔0.01公分对视；有时又在《乱世巨星》的BGM中现身夜市，古惑仔般双手插兜，摆满一桌臭豆腐、苕皮、烤冷面。一笼汤包的历史，他从7000年前的蒸笼讲到宋朝的“山洞梅花包子”；一碗馄饨的演变，他从三国的《广雅》说到清代的《随园食单》；一次旋转小火锅挑战，每一筷子下去都是历史；南宋诞生的油条、唐朝就有的腐竹、北宋普及的面筋，就连方便面也不是日本人安藤百福的首创，早在18世纪，中国书法家伊秉绶就发明了它的前身“伊府面”……

这些年来，习惯了面对土、面对书、面对文物，这一次要面对镜头，对张良仁来说，挑战可谓艰巨。为此，他专门请了一位播音员纠正发音和吐字，暑假期间每天读一首唐诗，把“黑化肥会挥发”挂在嘴边。团队里的年轻人熟悉网络用语，教他用视频里，他虽然内心吐槽：“YYDS也叫夸人，汉语都贫乏到什么程度了？”但也照单全收，对着镜头往老鸭粉丝汤里倒上辣油，“简直绝绝子”。

演技也是一大难题。一开始，张良仁吃着吃着就忘词了，表情也僵硬奇怪，再加上被围观，浑身不自在。后来慢慢习惯了，也开始体验到演员的不容易。“好吃的东西，在你拍的时候都不好吃了。端上来热气腾腾的，各个角度拍一遍，几十分钟过去了，吃到嘴里，菜都凉了，面条、粉丝也坨了，还得演出特别美味的样子。”

到现在为止，张良仁给自己的演技打分59分，“差一点及格，还要继续学习。”

“挖土”的丰满和充足

想当年，张良仁刚学考古时，也曾经历过一个“差生”的苦恼。

1987年，他考大学，报的是北大国际金融专业，因分数不够，调剂进了考古系。“给我们上课的都是大牌教授，像宿白、严文明、吕遵涛这些老先生，讲的都是特别专业、宏大的主题。”张良仁觉得这样的配置有点“暴殄天物”，作为一个毫无基础的本科生，他学得艰难吃力。4年后毕业，张良仁进入中国社会科学院考古研究所，分到商周室。第一次下田野，他去了陕西的丰镐遗址，发掘了一些小墓葬，接触到真实的青铜器，找到了一点入门的感觉；此后几年，又参与了二里头、偃师商城的发掘工作，置身这些著名的考古现场，也渐渐体味到“挖土”生涯的丰满和充足。

那时候，在商周考古领域，写的大多是夏商文化分界、先周文化、偃师商城性质之类的论文。这些问题，前辈专家们已讨论了不少，新意难寻，想找新方向又缺乏灵感，张良仁决定出国留学，改学外国考古。

2000年，他进入美国加州大学洛杉矶分校，学俄罗斯考古。语言是要闯的第一关，日语、法语、英语、俄语，关关难过，“那时已经30多岁，记忆力开始衰退，学起来很费劲”。他修了不少课程，日本考古、印度考古、美洲考古、中亚考古……视野打开后，发现到处都有学术问题可以做。

那几年，张良仁常跑俄罗斯，看博物馆和遗址，收集考古文献。2004年，他在新西伯利亚待了半年，住在当地一位市民家中，吃着煎牛排、肉丸子和干硬的面包，见识了那里冬天的酷寒。零下30摄氏度，路上全是厚厚的雪，走在上面，踩沙子的感觉。来年春天，雪慢慢融化，满街都是冰，走着走着就滑倒，反观俄罗斯老头老太，稳如磐石。

大部分时间，他泡在图书馆里，看到一本有用的书，就赶紧借出来复印。“复印费一页一卢布，换算成人民币，两毛五一张。我是整本的印，印了一堆，花了几万块，又把这些书寄回美国，反复地倒腾，费时，又耗精力。”

2014年，张良仁来到南京大学，启动了酝酿已久的外国考古项目：在俄罗斯，中俄联合考古队在阿尔泰山边疆区开展了调查发掘，研究额尔齐斯河沿线的人群迁徙、冶金技术、农业和家畜传播；在伊朗，中伊联合考古队揭开了纳德利土丘的神秘面纱，在这处古丝绸之路的重要路段，考察文化的交流与互动。

在国外考古，常常遭遇不同工作模式的转换碰撞。在中亚草原上，张良仁他们体验了俄式发掘的“简单粗暴”。那里地层简单，“挖土就行”，但人烟稀少，雇不到民工，只能自己干。于是第一天布完方，学生、老师每人一把铁锹，开始挖草皮，此后每天的工作就是挖土，扔土，再挖土，再扔土，抡圆膀子干了一个月的力

气活。

在伊朗高原，则轮到“洛阳铲”大展神威了。这一中国独有的考古钻探工具，轻便、快速、高效。“探铲打打地下，把土提上来，据此识别下面有什么遗迹，很快就把一大片区域摸清楚了。”伊朗的考古学家很感兴趣，特意派人来学习，张良仁手把手将钻探技术传授给外国同行，最后把探铲送给了他们。

至于风吹雪打、日晒雨淋，则与国内考古并无二致。对张良仁来说，考古辛劳的背后也有愉悦和享受：白天在天寒地冻的工地上发掘，晚上坐在温暖的房子里喝茶吃馍，感受的是另一种诗意；炎炎夏日去当地人的农场转转，在树荫下铺上毯子，吃着瓜果，纳凉消遣，也很惬意。更不用提那些琳琅满目的异域美食：伊朗的烤馕、藏红花米饭，俄罗斯的酸奶、冰激凌、大串烤肉，中亚的羊肉抓饭、甜度惊人的桑葚……张良仁开始如数家珍地“报菜名”，作为美食博主，他希望未来的探店之旅能走得更远些。

人间烟火里蒸腾着大学问

张良仁也希望，中国的考古事业能继续开疆拓土。

这些年，他开设《世界考古》课程，带领学生奔赴国外考古工地，拓展他们的视野和工作范围。在他看来，世界考古是中国考古学未来的发展方向，“只有‘走



进世界’，才能‘走出自己’；只有‘认识世界’，才能‘认识自己’”。

“过去，是英国、法国、美国的考古学家们去非洲、去西亚、去南美做发掘；现在，身处一个崛起的大国，该轮到我们的考古学家为世界考古作些贡献了。”张良仁说，“现在的影视作品、自媒体平台讲历史，总是围着秦始皇、汉武帝、唐太宗转，但老百姓也需要了解世界，熟悉亚历山大、拿破仑、伊丽莎白女王这些人。这就要求我们的学者走出去，了解当地的民情民俗、历史文化，向大众传递、科普这些知识。”

有些学者当了“网红”就不再精进学问，只吃老本了。张良仁不想放弃，他还有很多学术问题想研究，很多考古愿望想实现。当然，也要继续做好美食博主，原本只是作为“曲线救国”手段的这份事业，也给他打开了一片新天地。以前，他对俄罗斯的了解比江苏多多了，做了短视频后才发现，自己生活的城市还挺可爱，好吃的东西很多，每家店背后都有一段创业史，于是越走越远。

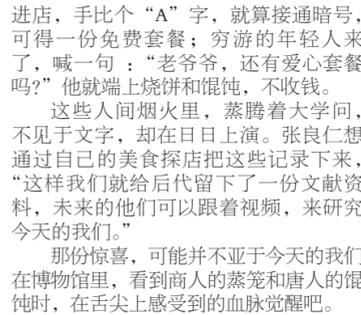
每次探店，张良仁都会和店主们聊天。他发现，知识生产并不为学者所垄断，老百姓的日常劳动和生活中，往往埋藏着知识的富矿，打开他们的人生经历，就是一本好书。他去过的那家汤包店，老板年轻时去上海学艺，回南京开店，二十年如一日，没生过病，也不应酬，天天守着小店，勤勤恳恳挣一份收入。为照顾街坊旧邻，包子一直走低价格路线，从当年的3块到如今的12块，在一笼汤包20多块的平均行情下，是独属于街

边小馆的厚道温情。还有那家卖馄饨的小店，张良仁去了两次。老板白发白须，酷似宫崎骏。馄饨是柴火烧的，木头来自别人扔掉的旧家具，让从小吃柴火饭长大的张良仁，多了几分亲切，“比天然气烧的馄饨味道好”。店主有情怀，遇到困难的人走进店，手比个“A”字，就算接通暗号，可得一份免费套餐；穷游的年轻人来了，喊一句：“老爷爷，还有爱心套餐吗？”他就端上烧饼和馄饨，不收钱。这些人烟烟火里，蒸腾着大学问，不见于文字，却在日日上演。张良仁想通过自己的美食探店把这些记录下来，“这样我们就给后代留下了一份文献资料，未来的他们可以跟着视频，来研究今天的我们。”

那份惊喜，可能并不亚于今天的我们在博物馆里，看到商人的蒸笼和唐人的馄饨时，在舌尖上感受到的血脉觉醒吧。



环球人物



行谈

HISTORY OF CHINESE ART

世界考古视野下的中国艺术

02 Lesson

如何看待西来说？

张良仁◎主讲

安特生为什么提出仰韶文化西来说？为什么招致批评？

仰韶文化西来说？

安特生是怎样发现仰韶遗址？