

江苏文学院在南大仙林校区挂牌成立

1月22日，由江苏省作家协会和南京大学合作共建的江苏文学院在南大仙林校区挂牌成立。

江苏省委常委、宣传部部长王燕文与南京大学党委书记张异宾共同为“江苏文学院”揭牌，并担任“共建江苏文学院领导小组”组长。首任江苏文学院院长毕飞宇和执行院长吴俊分别发言，宣布江苏文学院已做好准备，将张开双臂欢迎所有用汉语写作的年轻作家，尤其是江苏的年轻作家们。

实习生 张晶蕾 现代快报/ZAKER南京记者 郑文静



江苏文学院首任院长毕飞宇发言 江苏省作协供图

著名作家、知名学者将来这里授课

随着我国高等教育普及率的大幅提升，越来越多的高校意识到了文学教育的重要性。

为促进华语文学的创作水平、促进华语作家交流对话，同时强化江苏文学的领军地位，1月22日，江苏文学院在南大仙林校区宣布成立。

揭牌仪式上，江苏省委宣传部副部长徐宁宣读了共建领导小组成员及有关人员名单，省作协党组书记韩松林与南京大学党委副书记朱庆葆签署《共建江苏文学院备忘录》。

江苏文学院由省作协和南京大学共建，既是江苏省作协的一次制度创新，也是南京大学开展“双创”教育的一项重要举措。江苏有一流的人文资源，南大有一流的师资力量，承载了江苏几代文学工作者期盼的“江苏文学院”，一定会成为全国一流的高层次文学人才培养基地。

首任江苏文学院院长毕飞宇接受现代快报记者采访时透露，江苏省内著名作家和南大知名学者，都将陆续来为江苏文学院学生授课。“所以我特别羡慕今天的年轻作家。江苏敞开了它的胸膛，南京大学和江苏省作协张开了它的双臂，还等什么呢？来吧。”

每年培养20位创意写作硕士研究生

在省内外很多作家、出版人看来，江苏文学院的成立是一项颇具情怀的创举。创举如何落到实处，是所有人关注的焦点。现代快报记者获悉，2018年起，江苏文学院将依托南大办学优势，开展学历教育与非学历培训。

其中，“学历教育”的招生对象为符合国家招生规定，有一定创作成绩的作家、文学工作者等，经考试合格，达到当年南京大学录取要求后，录取为南京大学非全日制戏剧专业学位硕士研究生。研究方向为创意写作，达到规定的毕业考核标准后，授予相关专业硕士学位。每年招生20人。

而“非学历培训”包括高级研修班、普通培训班。高级研修班每期40人，每期培训时间为2个月，每年举办一期。普通培训班以文学体裁设班，主要有小说、纪实文学、散文、诗歌、儿童文学、文学评论、影视文学、文学期刊编辑等班次，每期40人，每期培训时间10天，每年举办2期。

除了人才培养，江苏文学院的另一项重要工作是进行学术研究与交流。自2018年起，将定期举办“中国当代文学·扬子江论坛”，创办“华语青年作家到访计划（工作坊）”，每年邀请5—10名全球华语青年作家来访并深入交流。

学院培养可让作家少走弯路

毕飞宇在接受现代快报记者时表示，以往的作家都是自然生长的，但未来的中国作家肯定有更多人是来自学院。自由生长和学院培养各有利弊，不过学院培养最大的好处是能帮作家少走弯路，因为文学院有更多的同行和老师可以彼此切磋、彼此提醒、彼此批评。至于一个作家最后能抵达怎样的文学境界，他认为，这既不是自然成长可以解决的，也不是学院可以解决的。

也有人担心，学院培养是否会给出家带来一些创作上的禁锢？毕飞宇表示，他认识的西方同代作家，没有一个不是学院出来的，只有中国有为数很多的自然生长的作家。他坦言，“虽然现在看来有很多好作家好作品，但是客观地说，中国作家的素养整体是有偏差的，包括我自己，这一点我们必须心平气和地承认。”

毕飞宇本身就是南大的教授，也在给学生们上课，而他作为江苏文学院院长给作家们上课，将会使用不一样的方式。他介绍，平时给学生们上课，是文学欣赏，他会选择经典类的作品来和大家分享。而将来作为院长上课，作家和作家之间对话，同学们将看到的就不是一个教授的亲切，而是一个作家的直率和坦诚。

年夜饭预订太火爆，库存不足100套！ 四大名厨团队监制，四大菜系，低至598元！

- ◆ 据悉，目前很多酒店已不再接受年夜饭预订，盛世和宴年夜饭库存也只剩下不足100份，欲购从速！
- ◆ 好菜！鸡鸭鱼虾海鲜全都有，还有海参、大鲍螺、佛跳墙等，道道特色热菜大菜，最低仅598元！
- ◆ 元月27日前拨打025-68890506再送138元新年大礼包（有机野生黑木耳+春联三件套），赠品仅余97套！

独居老人曹阿姨：
这份年夜饭比送什么礼都好！

我老伴过世得早，孩子们都在外地工作，今年因为要工作在一线也赶不回来过年了。外甥女给我送过来了一份盛世府宴年夜饭，当天我就拆开几道菜我们一起尝过了。酱肘子我特别喜欢吃，海鲈鱼肉特别嫩，老鸭煲也特别鲜……这套年夜饭既丰盛又方便，我自己腿脚不怎么便当三十分钟也能轻松搞定了，想吃哪道菜我就拆哪道菜。孩子们今年送的礼品里，这份年夜饭我最喜欢，最合我的心意！

旅行社戴总一下订了22套
答谢客户的礼品终于有着落了

每年到年底，旅行社的戴总就发愁，“年年为送什么答谢客户犯愁，能送的基本都送过了，今年一看到盛世和宴年夜饭预订的消息，我就放宽心了。年终答谢送客户年夜饭，年夜饭特别大气，拿得出手，有新意，有面子，收到的人也会很惊喜！这份答谢礼既帮客户解决了自家做年夜饭的问题，客户也记住了我的这份心意，太棒了。”

陆经理给员工送上一份特别礼
他们的年夜饭由我来请

建筑公司陆经理预订了130份998元盛世御宴年夜饭，“跟着我的这些兄弟一年到头特别辛苦，他们常年在外奔波，跟家人聚少离多，为公司牺牲了许多。今年他们的年夜饭由我来请，一来是为表示对他们的感谢和付出，二来让他们感受到公司对他们家庭的人文关怀，享受与家人团聚的美好时光。”

盛世和宴12道菜仅售598元 以下图片均为实拍图



盛世府宴16道菜

(鸡鸭鱼虾 + 鲍螺 + 象拔蚌)

现仅需**798元**！仅余49套！

满汉龙骨
御品葱烧海参
上汤象拔蚌
皇家四喜丸子
秘制千香鸡
宫廷翅汤鮰鱼肚
鲍汁黄金螺
虫草花老鸭煲

盛世御宴16道菜

(鸡鸭鱼肉 + 象拔蚌 + 宫府佛跳墙)

现仅需**998元**！仅余37套！

谭氏官府佛跳墙
御品葱烧海参
上汤象拔蚌
皇家四喜丸子
秘制千香鸡
宫廷翅汤鮰鱼肚
富贵海鲈鱼
富甲四方



表演艺术家方青卓(中)鼎力代言满汉全席年夜饭

薛泉生：中国烹饪大师名师委员会执行副主席，首届中国烹饪巨匠称号，江苏省非物质文化遗产扬州“三把刀”代表性传承人。(图左二)

王友俊：中国烹饪大师，全国江河湖鲜烹饪技能大赛热菜项目最佳菜品技能奖得主。(图右一)

张立国：全国烹饪技能竞赛团体赛金奖得主，满汉全席全国烹饪电视擂台赛擂主，中国烹饪大师荣誉称号。(图左一)

李佳豪：中国名厨星光大道七星奖获得者、2014年度中华金厨奖。(图右二)

盛世和宴年夜饭四大承诺：

1、提前采购，集中批量采购食材，价格当然实惠！近年来，南浔新雅、扬州雾中花等大企业有自己的食材基地，集中批量采购，提前备货，现在订年夜饭很实惠！

2、中央厨房统一烹饪，星级标准，确保安全；4大名厨亲自精心配制食材，中央厨房，让你吃得更放心。

3、独立真空包装，48小时冷链配送：为确保食材更新鲜，每一道菜都真空速冻，独立包装，严格按照你的时间要求进行配送，全程冷链，更省心。

4、实体店提货，售后有保障：南京市市区提供多家实体店提货，买得更放心！



蘇和堂
优质平价 健康美味



南京汉中门店
虎踞路5A, 与龙潭公园西门
对面, 汉中门大桥北50米/

乘车路线：公交21、23、194、552、75、160在虎踞路中
下车即到，地铁2号线汉中门站2号出口至虎踞路7号。

南京中央路店
中央路107号
中央路小学斜对面

乘车路线：公交201、1、35、25、29、30路在中央路下车。公
交30、47、48路在中央路下车。地铁1号线鼓楼4号口出向北200米



订购热线 025-68890506

精挑细选
货真价实

保利广告 20180103
中广广告 20180103