

东南商报

2014年4月19日 星期六 甲午年三月二十

国内统一刊号:CN33-0091 宁波日报报业集团主管主办

新闻热线 87270000 或 1386780000



舌尖来袭

您是被美食俘虏 还是被他们感动

02-05版

直径两米的山东煎饼



沂蒙山的刘慧和爷爷奶奶一起做煎饼



养蜂人谭光树夫妇



台州渔民杨世儒夫妇

舌尖上的中国人

昨天,《舌尖上的中国》第二季终于开播了。2012年5月,《舌尖上的中国》第一季在央视热播,有的网友在享受荧屏上的饕餮盛宴后,却表示了遗憾:里面为什么没有我们省的美食?一些地方媒体还专门对此进行了报道,并询问制片方下一季是不是会补上,其中就包括江西。

我专门提出江西,是因为我就是江西人。大学毕业后,我先是去了上海。现在我肚子上的肥肉多得像很想卸下的包袱,但当时还是有四块腹肌的,可即便这样,也在短短一个月内瘦了10斤!没办法不瘦,那儿的菜我最初根本吞咽不下,出省之前,我从来不知道原来菜居然是可以放糖的!

在上海呆了几年,我来到宁波。刚进报社的时候,部门聚餐欢迎我,桌上当然少不了本地特色菜,其中有一种小的贝类食物、一种绿色的粘稠状调味品。这两样东西我都没见过,更别提知道怎么吃,但为了面子没问,于是把它们混在一起咀嚼,结果很悲催,顿时涕泪俱下。后来,我才知道它们分别叫血蚶和芥末。

在宁波,我在饮食方面还遇到过许多这样的第一次,比如炆蟹、咸齑、臭苋菜梗……对于它们,我都经历了从陌生、习惯到喜爱的过程。在这样的转变中,我在这座城市成家立业。

我提这些,是想说,中国的美食具有极强的地域性,一个地方的人有一种味蕾,一种美食,传递的是一种地域文化,适应的过程,就是本地化的过程。《舌尖上的中国》,就是舌尖上的乡土、舌尖上的乡愁。无论是我这样的游子,还是土生土长的本地人,观看《舌尖上的中国》,想到的却是舌尖上的故乡。

《舌尖上的中国》,也是舌尖上的国民性。学者孙隆基在《中国文化的深层结构》一书中专辟一个小节,由国人的饮食阐述国人的性格。他认为,中国人具有“和合性”,即你中有我、我中有你,强调人情味,不喜欢过分地划分群己权界。而谈论中国人“和合性”的最佳起点,莫如中国人驰名世界的烹饪术。这种特性,体现在种类繁多而气味的各异,体现在“和合”于同一碟菜肴里,而非西方饮食食料的泾渭分明,肉是肉,菜是菜,彼此截然划分;体现在中国菜的调料添加是“盐少许、油适量、生抽数滴”中,而非油盐酱醋具体几克几勺;体现在众人聚成一桌共餐上,而不是分盘就食。当然,现在一些年轻人也开始在厨房内放电子磅秤,但如果和老人在一起这么做,估计免不了会一顿责备,更别提分盘而食了。这样的饮食特性,同样在《舌尖上的中国》中有所展现。

这儿我不准备讨论国人性格的优劣,但无疑,在中国乃至整个华人界,饮食就是文化,饮食就是人情。所以,与其说《舌尖上的中国》播的是美食,毋宁说讲的是舌尖上的中国人乃至华人。因为这样的情感触动,无数观者不论地域,看得垂涎欲滴热泪盈眶——这些美食,挑逗了我们的味蕾,也拨动了我们那根叫“乡愁”的心弦。

这儿的乡愁,不单关乎一城、一省、一国,而是一种文脉。舌尖上的美食,是华人的家族伦理、生活观念与文化传承的具象,演绎出华人最真实生动的性格,就像一根剪不断的脐带,连结着一方特有的烟火蒸腾,温热着每个人的身与心。

这,就是我以为《舌尖上的中国》为什么会这么红的原因。

□吴志明

教育部项目批准号: MOE33AU1A200101100



宁波大学中澳MBA招生

- ◆ 无需国家入学统考, 在职学习2年
- ◆ 中英文授课, 中澳教授各执教6门课程
- ◆ 外国学生同堂上课, 国际化氛围浓厚
- ◆ 无毕业论文, 获堪培拉大学硕士文凭, 中国教育部认可学位
- ◆ 第14年招生, 校友愈400名

招生对象: 本科或专科毕业生, 具有一定工作经验及英语基础

学费: 人民币5万/年

报名时间: 即日起

电话: 87609670; 87600388; 87600259

邮址: mba@nbu.edu.cn

地址: 宁波大学本部包玉书科学楼10号楼319室

详见网址: <http://imba.nbu.edu.cn>



甬教广管[2014]0327号

今天阴有阵雨或雷雨, 偏东风 3 级, 15℃~19℃ 详见08版



编辑:任山威 版式总监:梁宁