

当我们谈论“吃”时，我们在谈论什么

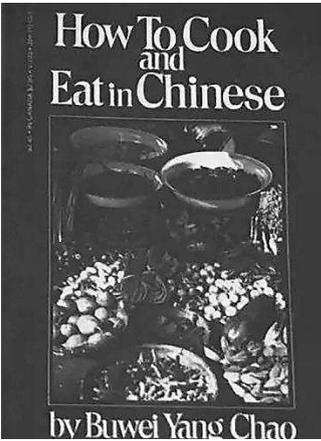
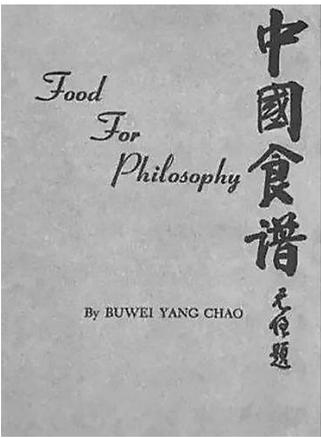
学者戴安娜·阿克曼在《感觉的自然史》中写道：人可以独自欣赏其他感官知觉之美，但味觉则富有社交的特性。人类的祖先为获取食物而群集合作，进而发展成社会。后来，人与人之间的事，大至国与国战争、贸易，小至家庭婚丧、宴饮，许多都与食物或饮食相关。浸在这无法摆脱的烟火味儿里，我们也就各有了一路“吃货”的面孔和味觉。

因此，当我们与人讨论“吃什么”或者“怎么吃”，从来就不只是肠胃需求引起的本能反射——每个人对吃的表述和索求，有时也像一颗信号弹，是为了向自己和别人标记某个独特的精神坐标。如果我们坐上餐桌，却不能贡献更精美的食物，那起码应该为掌勺者和其他吃货奉上一些有趣的谈资，以助其吃兴，或者启发味蕾的想象力。

这才不失一枚正经吃货的必要礼仪。

刘采萍/文

“教我如何不想她”的《中国食谱》



如果以现代人的观点，赵元任大概算是个乖张的天才。

他在美国康奈尔大学主修数学、选修物理，拿到学位后又去哈佛学了哲学，成为博士。他谱过的曲子，配了刘半农先生的新诗《教我如何不想她》，廖昌永唱过、杨洪基唱过、李谷一也唱过，还有无数演唱者搜都搜不过来。而赵元任的百科词条描述，列在第一位的是“中国现代语言学之父”——是的，我们现在使用的普通话就是在他的研究基础和教学示范下，由传统走向现代的。而语言对这位天才学者而言，就像吃饭睡觉一样简单自然，据说他不仅能够使用多国语言，可以自由地把自己扮演成巴黎或柏林的“本地人”，还学会了33种中国方言——他吃一桌饭，可以用八九种方言应付五湖四海的客人！

这样全凭一张嘴就可以旅行全世界的人，在“吃”上的丰富和挑剔，可想而知。幸好他娶的夫人是杨步伟，一位同样视野开阔、热爱探索的新知识分子。

杨步伟在国内时，从业于医；随赵元任定居美国后，成为低调的家庭主妇。她并不吁长叹短于中西食材的巨大区别，而是以接纳包容之心，坚持中国饮食的精髓：即便是最普通又廉价的食材也要有味道或风味；饮食的乐趣在于味道，而主妇、厨师或美食家的记忆就是找到合适的方法，赋予食物味道。

为了向西方世界介绍中国的饮食与文化，杨步伟写了《中国食谱》一书。她用医者的精细与爱人之心，加上美食爱好者的专注和热情，把中国各地的名菜和家常菜，介绍得鲜香扑鼻勾引食欲。至于她在女儿和丈夫帮助下，不仅将书翻译成英文，还创造了一套新术语和新词汇来恰如其分地向西人介绍中华美食，则更是善莫大焉。我们今天仍会使用的 stir-frying (炒)、meeting (烩)、plunging (焯) 等，正是这一家吃货的贡献。



诗在《我的川菜生活》

有段时间，以美食制作为主题的博文文章和书籍特别多。那是视频或者吃播还没有遍布生活的时时刻刻之前，也是一个吃货还可以用文字慢慢感染其他人的时光。

石光华就是在那个风格里，用慢时光煮饭、品菜、请客、写书的“诗人吃货”。

石光华写川菜，先从“吃不起”的岁月写起：五分钱的臊子面，是爷爷抠出来给孙子解饥消馋的，一碗面孙孙吃、爷爷看，大时代里小生活，就那么深深地埋下了一生情感与口味的线索。

贫穷和匮乏刻在中国人饮食上的痕迹，何止石光华一家，又何止川菜一派？有人说，许多中国美食都有“异变”的元素。比如徽菜里的臭鳃鱼，宁绍一带的风味美食臭苺菜梗，还有全国都不乏粉丝的臭豆腐等，都是以臭

成香的经典。可见中国吃货在求新求奇上，是颇有“天下先”意识的。但是，回溯这些食物的起源，却往往并非因奢靡而猎奇，倒是常常与极端匮乏时代的过分俭省和贮藏有关——是变质而不敢舍其臭，非要吃干榨尽食材所有的价值使然。那么，我们今天对这些奇葩美食的追求，会不会也是潜意识里想对某种酸楚记忆悄悄给予抚慰的原因呢？

随着饥饿走远的，还有那份对于食物掏心掏肺的珍惜。当无数人对文字传递的火勺之情再也无感，只能通过大胃王狂吃海塞那样的视觉冲击来调动胃口，我们不得不承认：许多美食的诗意已经退场，连川菜那质朴的麻辣香，也成了不太容易到达的远方。

热气腾腾的生活之味，就到这本工笔川味的旧书里去咂摸吧。

酱成历史的《一碟腌菜》

以“吃”观史，是我国祖祖辈辈吃货的好传统。所谓“治大国若烹小鲜”，连最深邃最沉重的政治追求都可以用一种厨艺来表述，真不知道还有什么难题不能拿吃货的眼光来剖析。

果然，有人看史，渴望解读得清明透彻；也有人看史，觉得不过就是一碟又一碟的腌腌酱酱。

《一碟腌菜》这本充满硬核知识的小书，从秦汉宴客的“八珍”讲起，刀斩斧砍地把我们的历史放在了酱、豉、腐、腌、渍几个大缸中。引经据典，搜味寻源，竟然集齐了全国各地上百种小菜美食的配方与风味。如此另辟

蹊径却又一网打尽的做派，可真算是尽了一位吃货的本分，也解了无数馋虫的心瘾。

当然，作为一枚严肃吃货，你绝不可以拿着这本小书去按图“淘宝”。最好的办法是，找出几种自己最中意的味道，怀着恭谨之心，从寻找原料开始，渐渐把对于美食的期待腌渍成一项真正的手艺。

因为只有那样，才对得起作者这个风味独到的观点：每个人出生时是一粒大豆，最后都变成了酱缸中的一部分，不独立，无意识，不分你我，有的只是一种糊状，还有一种奇怪的味道，很有意思的状态或境界。

吸收新养料 《吃货的生物学修养》

毫无疑问，我们正处在一个食物空前丰富的社会。“吃”的问题，比“吃”的内容，麻烦大得多。比如说吧，研究腌菜的书刚刚面世，作为书中主角的腌菜，就已经快被各类科学和美食节目给轰出餐桌秀舞台了。

这时候就需要点儿极客精神，变“吃货”为“食客”——由吃得不求甚解，而精进一下自己的吃货修养，好让口腹之欲赶上技术跃进的步伐。

王立铭博士所写的《吃货的生物学修养》，正是非常合适也非常亲切的知识向导。在这本书里，你可以找到许多与“吃”有关的身体的秘密：我们吃多少会发胖；血压高血脂高，还能不能当个吃货；糖尿病和美食是如何相爱相杀的……

现代人对“吃”与“瘦”的纠结，已经让我们和和平友爱的餐桌快要无处安置了。任何一位有尊严的吃货，除非你偷偷摸摸在自家灶台上大快朵颐，否则，只要你还试图享受聚会和分享的快乐，想让友情的温度在纵情吃喝中飙升，都可能遭遇一拨埋伏已久的敌人的攻击：他们要么是偏执的食草族——素食主义者，要么就是健身不要命的运动狂人。无论哪一种，吃货的敌人都会在你每次伸出筷子时，适时地给予温柔而致命的一击：哎呀，你还吃，你这样子太不科学啦！

科学到底是不是吃货的天敌？人类努力站上食物链顶端，是不是终将迎来放弃一切美食、放弃“吃”的仪式感和高级感，而只需要服用各种胶囊续命即可的时代？

如果你也在成为吃货之路上，对这些问题渐渐有了疑问有了担心，那我建议你去看一看这本书，这比审视你的肚腩或者体重，更能帮助你与你的美食世界，达成全新的共识。

