

博主: 玉儿

舌尖是吃货们感情上的七寸

中医说“舌为心之苗”，而我的理解是，舌头是心灵的“驻海外办事机构”。舌尖负责体验食之五味，而心灵觉察世间冷暖。从舌尖到心灵，看似遥远，食物咕嘟一声被咽下，其实只有一小步，舌尖是我们感情上的七寸。

女儿昨天哭着打来电话：看到同学带来炒面当早餐，那香气勾魂摄魄。岂料，乞食一小口，居然遭到拒绝！后奔赴食堂寻找替代品，未果。只好致电家长：周五回家，要吃炒面——当然可以说是她馋了，但我以为表面上是一口炒面，其实背后藏着对母爱的渴求。

我但凡出差，回来第一餐大多直奔“大老刘”而去，埋头苦吃一碗雪菜面，再加一份牛杂。舌尖上的味蕾触碰到向往已久的家乡小吃，那真是欢畅至极。吃到大汗淋漓之时，在外地受到委屈收缩成一团的胃囊，渐渐滋润地伸展开来，心也跟着熨帖多了！我老公总奚落我，你有乡愁吗？你从出生到现在，都没挪过窝，哪能体会到乡愁二字——他一个理科生，如何理解吃货的乡愁这样一个复杂的文学命题？于我，乡愁就是旅途中突然想到而吃不得的“张正”麻辣串、“黄大妈”水饺和“大老刘”的牛肉面啊！

人的口味是带着鲜明的个人风格的。我有一个老同学，因为老娘从来都是用韭菜炒辣椒，所以他根本不吃韭菜炒鸡蛋。同学群里经常开聊吃大会，地处五湖四海的大家，心中想念的，不是什么海参、乌鱼籽和上方火腿，居然是傍晚放学后，妈妈为自己留的剩饭剩菜，是初中时代合肥一中食堂的扁豆烧肉，是三十多年前红旗饭店里热腾腾的肉包子和冰凉的油煎饼，甚至是安师大二食堂里那掺了麻袋丝的红烧粉条。

所以，吃货其实无关嘴馋，却很关情怀，实在要上升到理论的层次。

那些爱吃的人们，胸中澎湃着激情，滋生着情愫，漫漶着记忆，这些无可名状的东西，抓不着摸不到，可它们却实实在在纠缠着、盘桓着、生长着，久久不愿离去，只能借由舌尖轻轻挑出，等待某种特定的莫名其妙的食物进行抚慰疗伤——就像一段外人无法理解的感情，只有当你们相逢了，才算最终踏实下来。

(请各位博主与本报联系,以奉薄酬。)

编者按

纪录片《舌尖上的中国》在央视隆重推出，既让世界感知了中国味道，也深化了外国人对中国文化的理解。同样，对我们中国人来说，才下舌尖、又上心头的，也不仅仅是记忆中那些美食的地址或链接，更是美食所带来的脉脉乡愁——

博主: 毛丹青

日本学生舌尖上品中国

我是神戸国际大学的教授，也是神戸市外国语大学的客座教授。看完《舌尖上的中国》，我立马想到的是，外国的学生是否有接受它的能力，就选择给学生看《舌尖上的中国》中的第二集《主食的故事》和第五集《厨房的秘密》。

学生看了之后，反应超乎我的想象。尤其是第二集，学生们的反应最强烈，他们从没想到，五谷杂粮能做出这么多东西，同时，他们也对“五谷杂粮”一词中的“杂”字不解，因为他们对这个字的印象不好。有的学生就问，是不是因为便宜才这么说，从这里，会衍生出很多日本人对中国文化、汉语、汉字的理解，它的伸展性很强。

学生还认为这部片子很有“质感”。第二集里有好几个镜头是驴拉磨，驴还被遮着眼睛，这让80后和90后的日本学生很好奇。之前他们看不到这个东西，看完后他们才知道中国文化的博大精深，而他们在日本看到的影像中国就是北京、广州、上海的大酒店、豪车什么的。

第五集讲到顺德的“村宴”，学生们一看都傻了，怎么会有这样的东西？他们就去看这个“村宴”，顺便查出来“堂会”。这个片子的文化纵深感很强，它只是一个引子，有兴趣的人，可以通过它顺藤摸瓜，它不像我们之前看过的纪录片，令人看完没什么感觉。

第五集讲了很多厨具、刀工，工艺色彩很强。日本的学生反应很快，中国的刀都是方刀，要靠肩膀的力量，日本的刀是细长的，讲究腕力。有一个学生提出，中国做饭讲究“蒸”和“煮”，都是一个漫长的时间，而日本的料理全部都要在短时间内结束，比如寿司就是这样，从来不会过夜的。这也引起了全班的讨论，有的说中国的底蕴比较厚，有的说日本才是得自于自然，在这里，就看出中国与日本文化的差别。

对于我这样在海外25年的人，这个片子还给我带来一种怀旧情绪，看到讲扬州的那段，我就想到我母亲是从江苏那边过来的。这样，作为一个中国国籍的教员我就很投入，带动很多外国学生来看这部片子。课上到最后，有的学生说：“老师，我还想看。”我说：“你慢点吧，我还没看完呢。”

舌尖上的美食链接

YOYO 食色空间
<http://blog.sina.com.cn/yoyolove>
食尚小米的 BLOG
<http://blog.sina.com.cn/jimmy628>
文怡心厨房
<http://blog.sina.com.cn/wenyi>
君之的手工烘焙坊
<http://blog.sina.com.cn/junsmore>
胖星儿的幸福笔记
<http://blog.sina.com.cn/wangxiaoxing>



博主: 王春旭

舌尖上的美食,属于特定时空

N年前,我刚到西北读大学,第一次吃到一种叫做陕西酿皮的东西。

酿皮在秋阳的照耀下,亮晶晶的,上面有酸辣白菜和豆芽菜,还有一小块一小块很像东北豆腐的东西,老乡说这叫面筋。酿皮吃起来爽滑细腻,面筋嚼起来相当劲道,再配上那些酸辣菜,非常开胃。一大碗酿皮,瞬间就被我消灭得干干净净。我禁不住对老乡连声说:“过瘾,真过瘾。”

就这样,我爱上了让我一见钟情的陕西酿皮,隔三差五地,我就要往那家酿皮店里跑。那家店面非常小,基本每次去都要在外面吃,老板娘看上去也脏兮兮的,我也曾去过附近的几家,却唯独这家酿皮对我胃口,我就像对待自己的初恋一样,对这家酿皮店念念不忘。

大学毕业离开那座西北城市,回到老家。因为吃不到酿皮,我也曾失魂落魄过。后来发现,我的初恋情人一样的酿皮也在东北落户了,急忙去“叙旧”。谁知,随着时空的变化,“初恋情人”变样了,吃起来再也没有原来那种感觉了。

大学毕业十年,同学聚会。听闻这个消息,我首先不是为见到久违的同窗而欣喜,而是太想念我的“初恋情人”了。刚抵达母校所在地,我当即奔向那家酿皮店。走遍各个街道,却连露天小吃摊的影子都没发现。无奈,我信步走进一家酿皮店。一个一眼看上去就知道是受过培训的服务员,非常模式化地端上一碗酿皮,脸上带着非常模式化的微笑。我首先感觉到酿皮分量没有原来多了,但汤料很多,酿皮好像被泡了一样,吃起来,爽滑度、劲道感都没有原来那么强烈了。我硬着头皮,终于吃完了。

同学会上,大家都在感叹岁月如梭,当初的花样年华如今都被“孩儿爹”、“孩儿妈”的沧桑疲惫取代了,时间和空间让大家在不知不觉间改变。我忽然想到,这一点,怎么跟我的初恋情人般的酿皮那么相似呢?

是的,我们应该像珍惜美食一样,珍惜当下。美食,总是存在于特定的时空,时空一旦变迁,美食也就变了味道。我们生活的当下,不也是如此吗?