

《舌尖上的中国》为何一炮而红——

“美食热”的背后是文化认同

主持 本报记者 龚丹韵

●嘉宾：于海（复旦大学社会学教授）

●我们的饮食，向全球表达了中国人的世界观。对食物的看法和做法，代表了中国人的温情、善意和灵性。百姓视角的饮食观，是对中华美食最恰当的哲学表达。

解放观点：这几天，美食纪录片《舌尖上的中国》一炮而红，挑剔的网友甚至给出了和国际知名纪录片相同的高分。通过普通人的日常美食切入，不仅让唾液受到刺激，也让心灵得到温暖，凝聚起华夏的文化认同。您对此怎么评价？

于海：我认为这是一部能成为经典的片子。这种经典，不仅仅体现在美食拍得让人流口水上，更因为它抓住了中国饮食背后的文化核心，体现了中国人“民以食为天”“食道即天道”的价值观。正因为中国人在吃方面的文化成就，才使我们今天依然是人口和子孙繁衍最旺盛的族群。“从五谷中获得温饱”，是人类文明史的基础。而中国文明的巨大财富，对世界的巨大贡献，也能在食物的层面上体现得淋漓尽致。

对中国人而言，吃更是一种“幸福生活”。中国人在美味上发展得极其丰富，也因此中国人的胃口被调教得非常娇气。一家餐馆可以服务不好，但不能味道不好，这与西方恰恰相反。纪录片中说，上海的南货店，“就是上海这样一个移民城市的一座座的味觉纪念馆”，这句话概括得很好，通过味觉，我们编织出了城市的幸福纬度。味，代表了幸福指数，代表了一座城市的文化性格和历史轨迹。中国从南到北、从东到西，无论富裕还是贫穷，所有地方都开发出了自己的美味。林语堂在研究中国文化的微妙时，特地把美食作为一个分析角度，确实眼光犀利。

片中也提到，厨房的秘密表面上是水与火的艺术，说穿了无非是人与天地万物之间的和谐关系。比如村子里做的村宴，大家坐在一起吃，还必须用圆桌和红布。分享美味，是交流彼此之间作为情感共同体重要仪式，就在围桌而吃的热闹中，老人们彼此帮衬、守望相助，是美味更是人情。

解放观点：如果说美食背后透出的是文化性格，那么与其他文明类型相比，中餐能够独步全球，究竟得益于什么？

于海：饮食文化高度依赖文明进程和自然条件。中国南北差异大，提供了丰富的、差异化的食材，而庞大的人口逼出了中华美食各地开花，族群的地理丰富性，造就了中国饮食的丰富。西方人在主餐上与我们相比，略显单调，但他们并非没有美食，他们对饮食的贡献，主要在甜食、酒和奶酪等方面，这也和地理环境有关。而西餐的简单，更在于背后的文化观点不同。西方更注重食物的能量，当能量观主导饮食时，对味道的追求的积极性就比我们弱了许多。

此外，美味也是一种日积月累的技巧。比如上海人讲究“鲜”，上海饮食中“糟食”的微妙口感，北方人不易体会。同理，重酸重辣地区对辣的差别体会，也令南方人望尘莫及。西方人喜欢吃鸡胸，因为肉块大和均质，食之方便。中国人却爱吃鸡翅膀里的“活肉”，这种口感很难表达。对中国人来说，鱼肉是死的还是活杀的，一吃就能辨别，西方人做不到。所以随着代代演化，造就了不同地区、不同民族的味蕾，也成就了中国人丰饶美妙的美食鉴赏能力。

解放观点：对海外华人来说，中餐更加是凝聚文化认同和民族情感的重要媒介。他们可以一箱箱托家人空运辣酱，可以走一两小时的路，只为一家地道的中餐馆。

于海：美食绝对是华人心中的骄傲。它和少年记忆、和家乡联系在一起，华人在外面寻寻觅觅的，是青少年时妈妈奶奶们天天做的食物，是日常生活中，反复与重要的亲人分享的味道。所以，食物能够把人与家乡联系在一起。归根结底，文化认同最难背叛的可能就是胃。我曾去加拿大一年，一开始住在当地人的社区，想体验本土文化，但最后实在受不了饮食，逃到了华人居住区，大家每周吃着红烧肉，乐此不疲。饮食是非常顽强的文化认同因子。味道，触发族群的共同体感，触发了对养育我们的家乡和亲人的感恩。

解放观点：近几年我们对美食的兴趣又迎来了一个新高峰，美食节目和菜谱大受欢迎。与以前相比，现在的“美食热”有怎样的变化？

于海：“美食热”是有条件的。我们曾经很长一段时间需要解决温饱，而现在大家不仅热衷烹饪，也对美食提出了更多要求。比如上海人对全国各地美食的兴趣范围扩大了，原来不能吃辣，现在川菜和湘菜到处可见，这与社会的开放和富裕有关。

当代中国的开放，不仅让内部各大菜系开始融合，也让中国饮食在全球得到尊敬。我们的饮食，成为不可忽视的软实力，向全球表达了中国人的世界观。对食物的看法和做法，代表了中国人的温情、善意和灵性。

解放观点：也就是说，天人合一、水火交融的中国美食，向世界输出了华夏文明的精髓。那么这种精髓究竟是什么？

于海：食材绝非仅仅是自然的给予，更是文明的创造和文化的成就。五谷和家畜都经过长期的栽培和养育改造，酒、豆腐等更非自然界原有的食物，发酵后得到了更加复杂的味道。至于中国的烹饪，煎炒蒸炸煮等，更是中国文化的独特成就。《舌尖上的中国》不仅是对自然馈赠的感恩，也是对中国饮食文明的礼赞。我们不仅讲究与自然的和谐，同时也以自己的想象力和创造力超越了自然。

我觉得该片最了不起的地方在于平民的美食观，介绍的美食几乎全是家常菜。美食本身不是出自大厨大师，而是出自寻常生活、里弄街巷，享受美食本无需花费奢靡，这才是真正找到了美食的灵魂。如孟子所言：口之于味有同嗜也。人与人在美食的追求鉴赏上本无多大差异。今天讲究排场的豪门大宴，并非出于对美食的真正需要，而是一种异化的身份炫耀。而即使那些天天山珍海味的人群，也从心底里认同，最好吃的还是简单的家常菜，是雪菜肉丝面、生煎馒头、菜泡饭，是无数来自生活的平民食谱。

所以，我们的饮食文化，不仅顽强地昭示出文化认同的根脉和家乡之情，也透视出对美食的追求与品尝人人平等。如此百姓视角的饮食观，是对中华美食最恰当的哲学表达。