



元宵要来啦！小孩子还在用灯笼糖果织着红彤彤的梦，大人们将父母的爱塞满后备箱，再度出发。这份团圆的甜，余味无穷。人间至味，是“妈妈味”，是故乡味，是东方味。本期聚焦——

舌尖上的书单

这一口“妈妈味”

□ 费飞



▲《至味在人间》
陈晓卿 著
广西师范大学出版社

她的长睫毛随着小嘴儿的咀嚼忽上忽下，包子熟练驾驭着一双成人筷子，半碗大葱猪肉馅儿饺子已经被吃得只剩半口皮。“妈妈，饺子可真好吃呀！”女儿的夸奖把我从记忆中拉回，她今年四岁，从断奶开始，她在家里每一口饭几乎都是我做的。最初只想让女儿吃得健康、安全，直到有一天幼儿园老师跟我说，女儿很自豪地和老师炫耀妈妈会做世界上最好喝的鸡汤。可我的鸡汤哪上得了排面！鸡肉焯水，干香菇泡发，大块生姜，几滴生抽，半勺盐，一起丢到锅里炖……

孩子还不懂，但我们都明白，爱，就是人间至味。

从《舌尖上的中国》到《至味在人间》，陈晓卿好像总能把人魂牵梦萦的味道调出来，从声音到色彩再到文字，无论味蕾敏感与否，都逃不过他对食物细心捕捉而来的吸引。

从风吹麦浪的开阔到厨房案板上的柔和，面粉呈现给我们的姿态仿佛永远是舒展的、浪漫的，于是，一碗面就自然成了解压的滋味。《至味在人间》的第二辑，陈晓卿吃了那么多碗面，“马拉面”“朝鲜冷面”“牛肉面”“炸酱面”，也用味道诠释了自己北漂的经历和记忆。“这么多年了，看着这家小铺变成两层小楼，看着饭馆的名字前面加上了餐饮集团的名字……”吃得了离乡的苦，也咂得出异乡的甜。

的甜，作者的北京滋味，就是一口口吃出来的。桌上那碗最朴素的清汤面，偏就总比母亲的手艺少一味。

食物与城市的烟火气双向奔赴。每个城市都有特定的味道，城市的烟火气也可以变成一个具象的词，它可以是一盘菜，一条街，一个餐馆，一个厨子，一段记忆……它向你飞奔而来，向你狂奔而去，只为那一口“地道”！江湖菜是“绿林好汉，走过来照你面门就是一锤，粗暴得可爱”。第三辑，重庆的小面，井冈山的猪耳朵，广州的烧花腩，鸡冠山的老腊肉，甚至两江机场派出所小楼背后平房的鱼……陈晓卿笔下的江湖菜五花八门，阳春白雪也好，下里巴人也罢，凡是能精准定位、巧妙捕捉食欲与口味的，都是美食界的“好汉”。江湖味，为我们打开了一扇认识城市、理解凡人、拆解文化的窗。

你体会过冷雨夜钻进一家深夜食堂，和对坐的亲人、恋人、朋友甚至陌生人一起吮一碗热汤的温暖吗？这碗清汤，仿佛因为对面的人而变得出奇鲜甜，食物中的人情味，大抵是俘虏挑剔舌尖最生动的存在。这是陈晓卿在第四辑“吃口热乎的”里面对“和谁吃”的理解，吃得暖心和热闹，取决于和谁吃。生活的滋味，不仅在餐桌上的美食里，也在桌旁你我他的唠叨与忙碌间。我们面对面，更能读懂生活的酸甜。

美食是在年轻里翻转的思念。我们卸下行囊，来不及洗脸就奔到胡同口那家熟悉的包子店准备重遇10年前的“饕餮大餐”，最开心的当然是：店还在，人正忙！这馆子，传承和存续的是味道，也是思念。小街里的鲁菜“海参王”，消失的“台北一条街”，“改头换面”的三里河菜市场，快餐时代，我们该怎样守住经典的滋味，又怎样纪念消失在年轻里的味道呢？答案大概就是好好珍惜“还在那里”的包子店吧！

味道是流淌在血液里的精灵。“幼年时母亲烹调带来的某种味觉习惯一旦形成，便如花岗岩一般顽固，无论你走到哪里也无法改变。”陈晓卿笔下，味觉的习惯坚如磐石，记忆中的家乡味，总能成为匆忙生活、繁琐工作中的一剂强心针，流离失所的味觉在尝到一口属于自己的苦

珠翡翠白玉汤”之后就瞬间清醒、活跃，随之而来的幸福感开始充盈身体的每一个细胞，就是这一口“妈妈味”，这一口“酸萝卜”“鲈鱼饺子”“葱油饼”“豆腐年糕”“瓦罐汤”“绿豆煎饼”“热干面”“牛油火锅”“糟粕醋”“卤煮”……让人“活”过来了！

我们需要一场酣畅淋漓的咀嚼。就放肆一次，像小时候一样吃得吧唧吧唧、嘴角流油、大汗淋漓吧！“饮食上的这些繁文缛节绝对影响进食的快意”，在陈晓卿看来，对付手中的大棒骨，是一定要撸起袖子加油啃，啃完一定要满手都是“作案痕迹”的，这是吃得痛快必须有的仪式感。吮指之欢，是空气中弥漫的酸笋味道，是咬起来嘎嘣脆的美蓉果……食物的本色滋味、厨子的真情实感，都需要你捅破那层做作的窗户纸，当一个憨态可掬的“吃货”也挺好！吃饭如做人，真实一点，才更可爱呢！

《至味在人间》不长，讲吃，讲事，也讲人，读完口中尽是九州滋味，脑中满是美食山峦。读陈晓卿这本书时，正处在这乡情最浓烈的新春，疫情发生以来，有多少胃游弋在梦境和现实之间，是时侯张灯结彩，喜迎人间至味了。



寻味东方

□ 李书哲



扫码看视频



▲《鱼翅与花椒》
【英】扶霞·邓普洛 著
上海译文出版社

在前卫的香港餐馆，在安逸闲适的成都，在宁静的长沙乡村，在诗酒繁华的扬州，在培训专业厨师的烹饪学校，穿梭着一个充满好奇心的英国女孩的身影。她叫扶霞·邓普洛，毕业于剑桥大学，在细细品味过色香味俱全的中国菜肴后，放弃了案头的学术研究，从此怀揣了学习制作和记录美食的梦想。她透过美食这一小小的万花筒解读东方文化。

种族、地域、文化方面的差异，塑造了中西饮食文化不同的流向。历史上从来不乏探究过中国饮食文化的外国友人。13世纪的马可波罗尤为关注杭州城内的食材市场：“每星期有3日为市集之日，有四五万人携消费之百货来此贸易，种种食物甚丰，野味如野兔、家兔、禽类如鹌鹑、野鸡、家鸡之属其多，鸭、鹅之多，尤不可胜计。”在《利玛窦中国札记》中，明朝万历年间出使中国的意大利传教士利玛窦展示了晚明饮食文化：“世界上没有别的地方在单独一个国家的范围内可以发现这么多品种的动植物。”进入20世纪，英国多有媒体乐此不疲地描述着中国餐馆里的特殊食材。

这些视角的背后，既有西方对于中国物产富饶的惊叹，也夹杂着猎奇心理和刻板印象。可扶霞不一样。受家庭氛围的熏陶，很早就开始在美食领域探索的她，对东方饮食文化愈加痴迷。

更何况，她读过张岱的《陶庵梦忆》和袁枚的《随园食单》，还有曹雪芹笔下《红楼梦》里令人目不暇接的大宴小宴，能够多维度地从食物里辨识出中国的气息、风俗和历史。扶霞行走的区域，东至上海，西至甘肃、四川，南到湖南、福建。在一日三餐的饭桌前，她吃到了真挚而难忘的中国味道，还跟随好友们沉浸式体验了食物在不同情境下的产生过程。新鲜劲道的担担面、喻家厨房的“十六方碟”、触感柔软的鲍鱼、脆嫩又嫩的虾饺、妙不可言的桂花烧乳鸽、唇齿留香的黑蒸……《鱼翅与花椒》既勾连起食物与地域之间的关联，又是对饮食和城市文化的深度介入。

一个真正热爱美食的人从来不满于浅尝辄止。品过五湖四海之味后，扶霞成为了一所烹饪学校中的学徒。看似复杂的中式刀工、味调调味、火候掌握，让她沉浸其中，着迷不已，甚至进入后厨“偷师”。成果显而易见，完成麻婆豆腐、鱼香肉丝之类的经典川菜对她来说驾轻就熟。通过与厨师、食客、市民、旅人的交谈，扶霞有了对东西方文化差异的多元化思考。她尝试作为文化融合的破冰者，为了证明西餐并不是“垃圾食品”或者“黏糊糊的一团”，她给中国同学做了牛肉烤土豆、烤苹果奶酥、意大利调味饭；带父母来成都吃火锅时，她把自己认为好吃的鹅肠、黄辣丁、毛肚、黄喉都点上。

精准、鲜活、妙趣横生的讲述之外，该书还反思了人类究竟该不该一掷千金地获取珍贵食材。她甚至不排除自己最后会返璞归真，成为一名素食主义者的可能。

从来到中国参加表哥赛巴斯蒂安的招待时出于礼貌夹起一块根本没法下咽的皮蛋，到最后回到英国主动吃掉了花园里的一只菜虫，扶霞完成的不仅仅是“他乡异客”对人间烟火的寻味之旅，更加深了自己对东方味道、东方文化的认识和喜爱。

向大自然致敬的抒情诗

□ 米丽宏

“星星的气味空灵，旷远，或许有一点点咸。”读鲍尔吉·原野《星星上的盐》，心情如星，不时闪过惊喜之光。作者以轻盈自由的文字，引领我们发现自然之美的秘密，思考生命的本真。

这是一曲献给大自然万事万物的咏叹调，也是一部向大自然和生命致敬的抒情诗。他的笔下，既有对自然界万事万物的优美速写，也有对世间大事小情的灵动思辨。每一篇都涌动着真诚的潜流、暗藏感恩和无声的喟叹。

本书收录了23组散文，全部是对大自然的书写。河流、云彩、星辰、草叶、树木、鸟儿、昆虫……平平常常的事物背后，竟有那么多惊奇的故事，令人脑洞大开！悠远的回忆被唤醒；故土一缕炊烟，山头一轮落日，林子里几声鸟鸣，谷场上觅食的小鸡……作者的描述真诚又迷人，像草叶上的露珠，透明又有质感。你能“听”到露珠滑落的叹息，但有时它的滑落又是故意的，带一丝顽皮和幽默。你会心一笑，为作者的慧黠与俏皮。

阅读，变得惊喜迭起。

读这本集子，我恢复了年少阅读时那种心跳的感觉。那日日复现的生活，在他笔下获得重量与光亮的话语，令人会心于语言的“提醒”。作者写星星：“白花花的星星，让我想到了盐。这些名为星星的白色石头不漂移，不融化，如同一颗颗盐做的纽扣缝在夜的帐篷上。月光像奶酪从我手掌滴下。”这是我读到的最有味的星星和月光，星星有益晶的味道和光芒，月光像奶酪一样浓稠和甜美。作者写草：“在草的生命辞典里，没有自杀、颓唐、孤独、清高这些词语，它们尽最大的努力活着，日日夜夜。长长的绿袖子上密密麻麻地写着——生长。”草的这种敬天敬地、隐忍笃行浸润在作者的生命意识里。他写风，是因为风给了他追随自由的光辉与傲然：“如果世上有一双抚爱的巨手，那必是草原上透明的风。风是草原上自由的子孙，它追逐着马群、草场、炊烟和歌唱的女人。”他写水，是因为他悟到：“天下没有比水更包容的物体，水无差别，无分别，水尽力量维持着平衡。”他写干草的香气，春天的新生、夏天的光影，写最具神性的火焰以及玉米、麦子，只要他愿意，他就能把那些微小的事物写出深刻的感悟。大自然本来静默在那，鲍尔吉·原野用他的文字创造出又一个神性的自然。这两个自然重叠在一起，我们才感受到万事万物是如此真实又如此诗意。

鲍尔吉·原野认为，一名写作者，即使用尽全身力气，写出的文章也不如大自然一株青草更具感染力。“在天地大美面前，艺术家通常是悲哀的”，但，有一种写法可以穿透这种悲哀，即用对世间万物持久而热忱的爱，来浸泡笔下的文字，让文字随身携带爱意和温度。事实的确如此，鲍尔吉·原野的文章，更多依仗的是对自然的热爱，对记录和描绘万物的信念。他没有把自己看成万物之尊，而是不知不觉中把自己变成了一阵清风、一滴露水，混杂于万物之间，一起快乐生活。因此，他笔下的自然，充满体恤与博爱之光，犹如一场清澈的文字盛宴。

当笔触深入自然，灵思如一粒沙子睁开了眼睛。作者认识到自己的渺小，也感觉到自然的博大。他在《月亮颂》一组文章里，将辽远的思想与诗意的叙述冶于一炉，篇章纵横开阔，文思腾挪跳跃，令人回味无穷。在《车站的月亮》一文里，他写道：“月亮们形状如一，胖瘦如一，但性格和气味不同”“车站的月亮有清脆的铃声。每夜，火车把月亮拉到远方，交给下一站的月亮”。月亮即我，我即月亮，自然与人合而为一。《后世的月亮》一文写作者在草原上晚间锻炼跑步，结识了那轮“后世的月亮”，得出“人往前走，月亮向后撤”的人生感悟。而《月光手帕》里那一方轻盈明亮的月光“帕子”，竟透视出心灵的沧桑与美的敏锐度之间的关联。

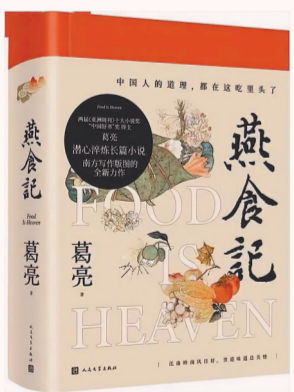
他笔下的春，是鼓胀的，“像怀孕一样，生命中加一条生命”；他笔下的夏，是毛茸茸的，“白日慵懒，夜里具有深缓的呼吸，走到哪里都是盛宴”。这些抒写，更多是自然流淌的生活感悟和天真乐观的人生观念，读来令人生出亲近自然的热烈愿望。是的，万物有灵且美。



▲《星星上的盐》
鲍尔吉·原野 著
百花文艺出版社

咂摸食物背后的文化味

□ 本报全媒体记者 齐美煜



▲《燕食记》
葛亮 著
人民文学出版社

一直以来，我自诩是个“吃货”。在我看来，美食不光会给人带来惊艳味蕾的欢愉，还像是一个无形的容器，承载文化、情感。这个容器像是躺在记忆长河里熠熠闪光的星星，有着不言而喻的意义。品味美食，或细嚼慢咽，或狼吞虎咽，丝丝缕缕，有所思，有所治愈。

葛亮的《燕食记》给了我一种全新的体验。他好似一个经验老到的大厨，以笔为勺，以岭南饮食文化为基底，舒缓平和地描摹出中国近百年社会变迁、世态人情。《燕食记》就是大厨手中这道“菜”，滋味绵长，有厚重的气韵，有出挑的创新，难能可贵的是，这滋味并不霸道也不朦胧。在诸多细节中，我们可以观览作者历史观的体系化表达与呈现。

“莲蓉月饼”，算得上是《燕食记》中浓墨重彩的食物。它的制作手艺由师傅传给叶凤池，叶凤池传给荣怡生，荣怡生再传给陈五举。书中对其制作手艺传承的描述，堪称精彩，饱含哲理。比如，打莲蓉的关键在于“熬”字，去了苦涩的莲心还不够，还要深锅煮着，低糖慢火。因为只有这样，再倔强的湘莲子也会松软没脾气。比如，年轻的荣怡生悟到了成就莲蓉月饼的秘诀，在于一味盐。庾序行尊韩世江对此总结道：“盐是百味之宗，又能调百味之鲜。莲蓉是甜的……万物有序，相左者亦能相生。好比是人……经过了对手……倒斗出了意想不到的好来。盐就是这个对手。”再比如，荣怡生想制作“鸳鸯”月饼，久试不得其法。后因陈五举在“家家煮”节目比武厨艺时，受戴凤行烹饪“鸡火干丝”启发，以一片薄薄的豆腐片巧让莲蓉和奶黄完美地在一块月饼里“融合”。诸如此类，我们不难得出，在一定意义上，传承就是创新。创新，意味着不断丰富，不断展现新的生命力。再微小的细节，在时空的加速催化中，也可以是令人惊讶的存在。

香港是《燕食记》中的重要地标。葛亮写道：“白驹过隙，潮再起时，是六七十年的香港，经济起飞，是巨变。巨变如浪，将一行一人的‘常与变’挟裹。这挟裹不是摧枯拉朽，而提供了许多的机遇，顺应时势，可百川汇海。所以一时间便是龙虎之势，新的旧的、南的北的、本土的外来的，一边角力，一

碰撞，一边融合。而饮食，在这时代的大坐标系里，每个人对这枚切片的接纳态度各不相同：有的安于现状，委身栖息；有的破茧成蝶，乘风而上。然而岁月夕朝，碌碌奔波的世人，终有一天也会迎来各自精神的实现和圆满。《燕食记》中形形色色的人物，褪去浮尘，在“一盅两件”面前，松弛释然。

“吃”这一主题实际上在葛亮的其他小说中也出现过。他曾借《北鸢》中昭如之口说出“中国人的那点道理，都在这吃里头了”。饮食上的“意外”也可成就美好，像安徽毛豆腐、益阳松花蛋。既要好吃，还要写好吃，更要写出好吃背后的文化肌理及共通的民族基因。在葛亮看来，“食物中埋藏着民族文化密码，而这密码或许会在时间的推演中沉睡，需要以时代精神去激活，进而焕发出新的华彩”。

对《燕食记》，导演陈晓卿这样评价道：“《燕食记》的好看与动人，在于以纯熟文字，如此贴切地勾勒出中国南方的表表历史版图。葛亮对食物的理解，更超越了我的想象。字里行间，如文火慢煮。落笔包容温暖，又深沉有力。时代在鼎沸中更迭，既是日常盛宴，也是冷暖人间。”人生渺渺，世事茫茫，饮食之道，如雪地银驹，大象无形。葛亮的笔触，将世道、味道“无形”勾出，越咂摸越有味。