



美食,是一个时代的味道记忆

本报专访山东省烹饪协会会长李光璧(上)

世间万物,唯美食与爱不可辜负。在这个人人都标新立异的时代里,美食以其不落俗套并普适大众的独特属性被热捧。用最实惠的价格享受新鲜有质量的美食,是一种幸福,更是一种情趣。能吃者得到一份暖胃的享受,会吃者找到一份心的平静。山东烹饪协会会长李光璧以行业的视角,阐述了人与食物相濡以沫的情怀。他说,营业额已达到3200亿的山东餐饮业,需要更多传承和创新,来实现更大发展。

文化传承:

美食,更多的是一种情怀、一种文化

本报记者 刘红杰

今年76岁的李光璧两鬓斑白、思路清晰,在西藏23年的工作经历铸就了他看问题的高度。他点了一根烟,在烟雾缭绕中回忆了一个小故事,开启了他对美食的看法。

时间拉回到1965年,李光璧调到西藏工作。在那个物质匮乏、生产力相对落后的时期,日子虽清苦,也挡不住人们对美食的挖掘。李光璧到农牧区去买鸡蛋,但语言不通,只能表演给藏民看,要学母鸡下蛋叫,还用双手学拍打翅膀。藏民猜对了,笑着把鸡蛋卖给他,他觉得那就是很好吃的美味。那时候冬天吃不上蔬菜,他就趁回家探亲时带萝卜、白菜种子,夏天种上,储藏到冬天吃,也觉得是非常难得的美味。

在那个樱红的年代,那些存在于李光璧味蕾上的记忆泛着金色的光芒,昔日的味道,成

就了一个人的美食人生,留下了一个时代的味道记忆。

李光璧说,现在,时代发生了改变,人们的消费观念也发生了改变,讲究科学消费。不是简单地要吃饱,而是要吃好、吃营养、安全、健康、环保、绿色,要吃得有文化。

李光璧所说的,是食物的三重属性。第一层是它的物理属性,就是填饱肚子,这是它的基本属性;第二层属性是它的品质属性,就是要好吃,色香味俱全;第三层属性则是它的精神属性,这层才是美食的核心灵魂,吃出快乐。

“如果用餐的环境没有文化氛围,就会感觉枯燥无味。以孔府菜为例,孔府菜有400多道菜,每道菜都非常讲究,都有文化,文化不是简单的故事,而是历史沉积下来的精髓。”

没有文化,所谓的美食就透着满满的浮躁与世俗,虽然繁华,却尘烟喧嚣。有了文化,



本刊主编周爱宝专访李光璧先生。

才可以穿过缓缓的时光,享一场盛宴,领略几百年前甚至千年前的烟火风情。美食,是要讲究文化、讲究情怀的,在某种程度上,没有文化的美食只能叫“吃饭”而已。

李光璧想起了他入藏吃的第一顿饭,有汉餐、藏餐,虽然吃不惯,但他还是品尝了糌粑、酥油茶,因为这是藏族同胞眼

里的美食。就像旅行的时候品尝各地小吃一样,除了新鲜,更是在品尝当地上千年的饮食文化和饮食演变史。这个时候的美食,吃得更多的是一种情怀、一种文化,展现出美食除了填饱肚子的另外一种功能——怀念和探索。怀念再也得不到的味道,探索未经味蕾的感动。

魏晋时期竹林七贤经常啸

聚竹林,饮酒消遣,他们吃了什么喝了什么如今已经无从得知;兰亭边的暮春集会,惠风和畅,流觞曲水,有什么美味相伴也无从考证;苏东坡的红烧肉当年到底什么味也没人说得清。但那些美食穿越竹林深处,穿过乱世城墙,隔着千年的时光,传颂出力透纸背的情怀,表现出博大的人生张力。美食已超越了美食自身,扣动我们内心的是美食背后流淌的精神与气韵。

就像《舌尖2》说的那样,“东方和西方,江南和塞北,人的迁徙促成了食物的相逢,食物的离合见证了人的聚散。然而,究竟是人改变了食物,还是食物改变了人?”从个体生命的迁徙,到食材的交流运输,从烹调方法的演变,到人生命运的流转,人和食物的匆匆脚步从来不曾停歇。我们对食物能表达的最高敬意,就是让美食成为可以吃下去的幸福记忆。