


 书坊



当城市生活让我们变成流水线上的一员,任何能勾起过往美好回忆的事物,都能在现代城市人中间掀起一阵传播热潮。即将出版的《舌尖上的中国》一书,不仅仅是食物的味道,还有历史的味道、人情的味道、记忆的味道。它最复杂,也最简单,才下舌头却上心头。

# 舌尖盛宴下的中国味道

自然经手,文化过喉;舌品天下,胃知乡愁

## ▶让世界感知中国味道

美食文化从来都是一分为二的,一块美食,一块文化,这部纪录片其实说的是文化这一块。《舌尖上的中国》这部带着对食物的敬意和情感制作的纪录片,淋漓尽致地展现了缱绻在中华饮食文化中的韵味,也激起了每个异乡人内心深处的那一抹乡愁。该片用镜头下的“美食”传递着中国社会悄然发生的变化,以独特的人文视角表达中国的文化价值理念,使“中国题材,世界表达”这一国际化的

传播理念又一次得到了国际市场的验证。眼下,图书版《舌尖上的中国》即将全面上市。

这里“舌尖”所包含的主要意思,与其理解为是它的品尝功能,还不如说是它的说话功能:不是美食中国,是文化中国;不是吃出来的中国,是说出来的中国。这部纪录片广受欢迎,实在是它故事讲得好。人类的文明进程,首先体现在舌尖上。文明有多久,美食就有多久,历史是说出来的,吃得好不如说得好。

## ▶聆听舌尖上的神话

这十年时间,每临饭桌,贾元春的慨叹不由涌上心头:“如今竟是太奢靡过费了。”尽管,盛宴过后,所有人必须回到自己的生活中,承受空幻之感,但心头的尘埃从此就剥落了一点,生活中从此多了一点念想,《舌尖上的中国》也因此应运而生。它即将以深度阅读的方式重新诠释纪录片的内在气质,不仅真实完整地呈现了整部纪录片的信息,还提供了主要食

材的相关资料,全书美食地图以及多篇名家说美食的随笔散文,让读者对于中国美食文化、风土人情有更深入的体会。

《舌尖上的中国》不像常见的饮食节目,剔除“食”的一切来历、一切背景,毫无顾忌地将“食”物化,将“食”的过程机械化。它让食物像人一样有了身世来历、性格情绪,以及文化属性。

## ▶参透舌尖上的禅意

导演陈晓卿说:“正如纪录片文案中写的那样,‘当今的中国,每座城市外表都很接近。唯有饮食习惯,成为区别于其他地方的标签。’城市变得极为相似,唯一的不同就是楼宇森林之间烹饪的食物和空气中食物的香气。”

“吃了五谷想六谷。”五谷,是生活之必需,六谷,是余情余孽,是奢望,是虚幻的、不切实际的一切。《舌尖上的中国》却意在说明,“五谷”中就已蕴含“六谷”,舌尖上也有禅意,它接通了耕种、收获和烧火、烹饪,强调了饮食中的

土地意识和脚踏实地。饮食是简单的,讲究的是附在上面的一颗深心。

想着,念着,却未必奉行,我们拴在高速运转的时代之轮上,惦记着生活最朴素的质地,却照旧身不由己向着奢靡狂奔。《舌尖上的中国》真正的主角,是渐远的故乡,渐浓的乡愁,以及正在渐忘的旧式生活。它带我们踏上了还乡之旅,让越来越多的人有机会寻找儿时的浮光掠影,怀旧一时成为主题。

## ▶那些中国人的集体记忆

“人如其食,食物总是与人联系在一起的。那些生动鲜活,令人垂涎的影像背后,反映的是人们的生活环境和生活态度。”陈晓卿说,食材无上下之分,讴歌劳动者,敬畏自然,感恩生活。

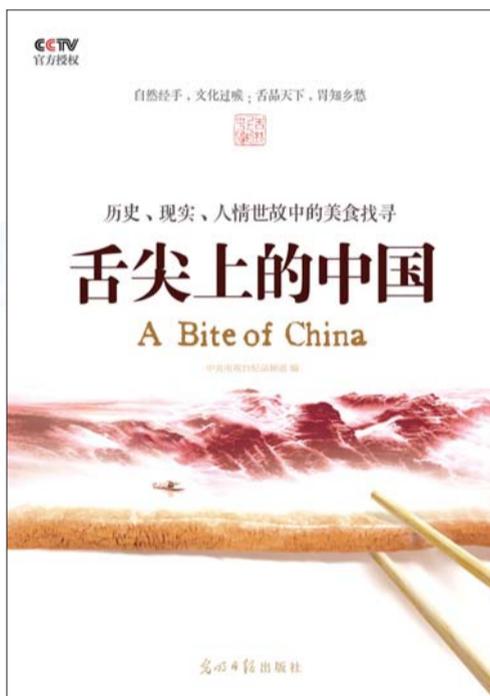
面食那一集,伴随着陕北老农近乎无争生活的,是窑洞窗前的阳光里,一声慵懒的猫叫;豆类那一集,米豆腐作坊的姐妹,在镜头前相拥而笑。它甚至将植物生长时的风声鸟声,食物制作时的滋滋油声、淡淡雾气,以及油皮微微的褶皱和波纹,都悉心收集,那些食物因此

是活的、立体的,是入口时得怀有不舍的,下肚时带点虔诚的。

深夜湖塘中的挖藕人、凌晨冰湖上的捕鱼老者、浩瀚大海上一无所获的渔夫……《舌尖上的中国》记录下一个个平凡人,告诉我们原来看似简单的莲藕、江鱼等普通食材,获取的方式却极其不易,让观者唏嘘。正是这种人文关怀,戳中了观众的泪点。才下舌尖,又上心头,让我们几乎分不清哪一种是滋味,哪一种情怀。

### 结束语

掩卷沉思,感觉《舌尖上的中国》击中的不止是浓浓的乡愁,还有那舌尖上的“永无乡”。而书中所传达的平静和温情,正是现代中国人所追逐的“永无乡”。我们从中体味到久违的感动,这种感动来自人类对自然馈赠的感激和珍视,更有人类对自我劳作的认可和尊重。读着这本书,到各地旅游的时候寻找美食,肯定是一件惬意的事情。



书名:《舌尖上的中国》 编者:中央电视台纪录频道  
出版社:光明日报出版社 出版时间:2012-06

新书呼吁:

## 别让美好成回忆

在人们热情表达对《舌尖上的中国》的喜爱,分享家乡美食的时候,另一种声音也在回响:“这美得完全不像是纪录片,而像一部宣传片。”这声音正是对近期食品安全事故频发的回应。

人们习惯了机器加工而成的腊肉,方便快捷的工业化却带来了洪水猛兽般的食品安全问题,足够的食物,却没有足够的安全。《舌尖上的中国》适时出现,更替人们表达了对食品安全的忧虑。

观众对片中不少传统的加工方式印象深刻。在云南诺邓,村民用传承几百年的古法熬制井盐,火腿要腌制3年之久才能面世;在香港,和兴腊味

家为保证品质,腊肠全部用手工制作,仅仅是肠衣就要存放1年以上;广西柳州阿亮家的祖传酸笋至少还要3天时间才能出缸,可第2天有人要来买笋,他决定推掉订单;下尧村民用植物的叶子给糯米上色……

在《舌尖上的中国》里,人们体味到久违的感动,这种感动来自人类对自然馈赠的感激和珍视,也有都市人灵魂深处的某些缺失,更有人类对自我劳作的认可和尊重。《舌尖上的中国》用委婉的方式告诉大家,尊重食物也是尊重人类自己和共有的未来。而《舌尖上的中国》这本书,显然表达出了人们心底的呼吁:别让美好仅剩回忆。