

95后“吃货博士” 尝江南百年美食

青年人物 

研究江南文化的人很多，但一本正经研究江南饮食文化的人不多。生于1997年的上海大学历史系博士生邹贇韬在这方面就做了有益的探索。这一切都源于他对美食的那份执念，做一个有名的“吃货博士”。只是和其他“吃货”不同的是，别人只是吃吃而已，而这位青年学者吃出了名堂，吃出了学问。最近他就推出新作《江南烟火：有滋有味的百年饮食》一书。邹贇韬告诉青年报记者，由“小食”而观“大势”，颇为饶有兴味而波澜壮阔。

青年报记者 郦亮

■“吃货博士”

“北方人的面食和南方人的大米有何不同？这手擀面是预制的，还是现制的？而预制的背后又有何产业链？”

“许多时候，食物是诱发我好奇心，探寻外部世界的最重要的观察对象与思考资源。泡茶的间隙、点餐的当口，又或是眼神扫过食品配料表的几秒，这些碎片的、看似互不关联的时间，都常常是我思绪纷飞的起点。”

像邹贇韬这样的一批青年历史学者之中，埋于故纸堆中，寻找历史线索的人比比皆是，但是独辟蹊径，从饮食来看江南的人，邹贇韬是青年报记者遇到的第一位。

当然，选择饮食这个角度来研究江南，对于邹贇韬而言绝非偶然，因为他承认自己的确是一个“吃货”，这一点在圈子里也是小有名气的。作为典型江南人的邹贇韬“嗜咸”，雪里蕻咸菜是他心中的人间至味，无论是煮肉还是海鲜，只要放一点咸菜，那就立刻画龙点睛起来。邹贇韬还“嗜甜”，绍兴黄酒里他最喜欢“香雪”，因为这是黄酒里最甜的。“江南有山有海，有丘陵和平原，多元的地貌，也造就了江南多元的饮食特点，比如宁波人就喜欢吃咸，而苏锡常地区和上海的食物就偏甜。”邹贇韬说，他自己的口味就是这种江南多元口味的体现。

怎奈，邹贇韬自嘲是“易胖体质”，这对一个研究饮食文化的学者来说稍微有那么一点麻烦。所以邹贇韬研究饮食，吃也忍不住要吃一些，但还是比较克制，差不多是浅尝辄止，主要的研究则来自历史文献。这也意味着，他的研究需要更多的思考。和别的“吃货”不同，邹贇韬告诉青年报记者，比如对手擀面这一美食，别人看到后自然先是拍照，然后上网搜索烹制的办法，以求可以复刻。但是邹贇韬想得最多的还是这手擀面背后代表的文化传统究竟是什么，“北方人的面食和南方人的大米有何不同？这手擀面是预制的，还是现制的？而预制的背后又有何产业链？”

诸如此类，思索连篇。以至于还闹过一些笑话。邹贇韬说，同学常看到他在学校食堂吃饭，对某一食物陷入沉思，有时还喃喃自语，像极了日剧《孤独的美食家》中的那个男主角“井之头五郎”。有的同学不禁关心邹贇韬的“精神状态”。

“许多时候，食物是诱发我好奇心，探寻外部世界的最重要的观察对象与思考资源。”邹贇韬说，“泡茶的间隙、点餐的当口，又或是眼神扫过食品配料表的几秒，这些碎片的、看似互不关联的时间，都常常是我思绪纷飞的起点。”而当邹贇韬拿出那本《江南烟火：有滋有味的百年饮食》一书的时候，同学们才猛然理解，这个95后博士面对美食神情恍惚的时候，他到底在想些什么。

■“小食大势”

“在七八十年前，上海的店铺里就推出了‘祁门牛乳茶’。以更香的本土祁门红茶来替代舶来的锡兰红茶，这当然就是一种饮食上的文化创新，而这种创新其实也反映了上海这座城市的文化品格。”

“我们正处于由传统迈向现代的过程，在工业化之中，一些传统消散了。工业化不应该成为美食传承的最终目的。”

学术研究向来是以微观来看宏观，也就是所谓的以小见大。而这个“小”便是切入口，切入口找得巧妙，往往引人入胜，还能事半功倍。邹贇韬的江南饮食史，显然便是这个巧妙的切入口。

“小食”是如何反映“大势”的呢？邹贇韬给记者举了一个例子。比如糕点这件事，在北方一些地方，一种糕点往往要对应几个节日。也就是说，几个节日都会吃同一种糕点。但是到了江南，局面就完全两样了。几乎每一个节日都会有自己的糕点。清明节要吃青团，端午节则有粽子。甚至每一个节日都应对着很多种糕点，就像端午节除了粽子，还有乌饭等其他特色小吃。

“这其实反映了江南人对土地，对时令节日的重视。”在邹贇韬看来，江南的节令食物之所以能够如此丰富多彩，一方面是自然禀赋的存在，这里土地肥沃，气候宜人，水资源丰富，有很多鱼米之乡；另一方面则体现了江南人千年以来崇文重教的传统，因为重视文教，也便重视礼仪秩序，对于节令食物也会格外关注。

这便是由“小食”而看出的“大势”。另一个很有说服力的例子是，邹贇韬说，他曾看到过一份资料，“上面显示在七八十年前，上海的店铺里就推出了‘祁门牛乳茶’。这是一种用祁门红茶做的奶茶，而早期输入上海的奶茶，大多用进口的锡兰红茶。以更香的本土祁门红茶来替代舶来的锡兰红茶，这当然就是一种饮食上的文化创新，而这种创新其实也反映了上海这座城市的文化品格。”在邹贇韬看来，上海是江南文化的枢纽站，也是江南文化的“放大器”。

说到百年江南饮食史，邹贇韬也是很感慨的。这几天正值



95后吃货博士独爱有滋有味的江南美食。 本版均为受访者供图

清明时节，邹贇韬的父亲在外采了一些艾叶回来，一家人亲自做了青团来吃。那浸染着艾叶汁的青团，一出笼屉，便弥散出浓烈的草香，入口则能感到滋味的丰富多彩。这显然是现在改用菠菜汁或麦青汁来染色的工业化制作的青团所不能比拟的。“我们正处于由传统迈向现代的过程，在工业化之中，一些传统消散了。工业化不应该成为美食传承的最终目的。”

■“互联网基因”

“在没有互联网的时代，身处A地的学者，在故纸堆里看到一种100公里外B地盛产的糕点，这是他从未见过的小吃。这位学者要么发挥想象力，借着前人文字推断复原。要么，只能走远路，或搭乘隆隆作响的慢速火车，赶到B地一睹真容。”

“现在的一些青年学者缺乏农村生活经历，多少有些‘五谷不分’。”

这些年为了研究江南饮食史，邹贇韬几乎将江南走遍。作为宁波人的他，走得最多的还是浙江，那里几乎每一个县他都去过。长三角的地级市他也基本上走遍了。每到一处，必然走街串巷，虽然是“易胖体质”，也还是要吃一吃当地小吃，感受当地的风土民情。有意思的是，虽然各地饮食风格各异，但“吃货博士”基本上没有什么不爱吃的，这也使得他对口味更为谨慎。应该说，由“小食”而观“大势”是邹贇韬学术研究的一条主线。《江南烟火：

有滋有味的百年民间饮食》写了将近3年，邹贇韬写写停停，边写边思索，终成一部大书。

作为一位95后青年学者，邹贇韬很清楚自己的优势所在。“不说远的，就15年前，几乎所有的研究者都只能一页一页去翻阅旧报，才能找到零散的个别信息。学者显然难凭地毯式搜索，建立起一套史料丰富、指向多元的饮食史叙事。现在，我们有机会借助强大的报刊索引系统，根据思路直抵关键证据，研究的可能性由此大大拓展了。”

生来带有的“互联网基因”，让邹贇韬这些青年人做起学问来可谓如虎添翼。“我们可以想象这样一番焦灼场面：在没有互联网的时代，身处A地的学者，在故纸堆里看到一种100公里外B地盛产的糕点，这是他从未见过的小吃。这时候，如果这位学者想要弄清这糕点的大致形态，要么发挥想象力，借着前人文字推断复原。要么，只能走远路，或搭乘隆隆作响的慢速火车，甚而转乘多趟交通工具赶到B地一睹真容。”邹贇韬告诉记者，反观今天，同样的问题，我们多数时候只要敲击键盘做番简单搜索便好。

当然，对于青年一代“底子薄”的劣势，邹贇韬也是了然于心的。他告诉记者：“现在的一些青年学者缺乏农村生活经历，多少有些‘五谷不分’。”另外就是部分珍贵史料残缺与流散了，相比于前辈学人，他们今天所能调用的饮食史料，既是空前丰富的，又不可回避地存在结构性缺陷。这也让邹贇韬有了一种学术研究的紧迫感，要快马加鞭，奔走在江南，要为江南文化留存一份记忆。

