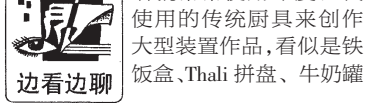


如今吃货们对于艺术的追求不断攀升,而在艺术圈里,不懂得品味美食、浅尝美酒好像也完全“混不下去”。艺术家们不但与时尚、财富巨头合作,更携手食品酒水品牌推出限量包装、艺术餐点等试图打入新的市场。各大画廊、美术馆时常举办的藏家晚宴、年度聚会也会时髦地与米其林餐厅、以及明星大厨合作,营造了不同凡响的艺术氛围,也惊艳到了座上宾刁钻的味蕾……渐渐的,品尝美食与欣赏艺术不知不觉地同步起来。

刚刚在2020年尾庆祝了100岁生日的美国画家韦恩·第伯以绘画馅饼、冰淇淋、蛋糕等高科路里的“邪恶美食”而闻名世界。看似简单,第伯画作中的食物却呼之欲出,不禁让人口齿生津,是因为画家结合自己早期在餐厅工作的经验,用厚涂手法极其逼真地还原了甜点中糖霜、奶油层叠的效果。

美食家们心中美食的地位往往无比崇高,而第伯绘画的另一特色将他笔下的美食笼罩上了神圣的光圈:他使用明亮的色彩为静物带来了夺目的质感,而柔和细致的阴影则勾勒出物体的轮廓,形成了一种光晕效果,使得第伯的美食闪耀着难以形容的美丽光泽,好似“神圣的标志”。

印度菜,在中西方都十分盛行,如今约上三五好友走进充满各色香料诱人气味的印度餐厅是年轻人周末的常态。“亚洲最佳50餐厅”中也不乏印度主厨主理的餐厅,他们对食材的甄选以及精湛的技艺完全改变了曾经普遍被视为“便宜的街边料理、吃不好会拉肚子”的印度菜。印度当代多媒体艺术家苏伯德·古普塔就常常使用印度世代使用的传统厨具来创作大型装置作品,看似是铁饭盒、Thali拼盘、牛奶罐



边看边聊

上世纪70年代初,我第一次登上崇明岛,和单船队的老支书去探访在家度假的船上大副。海员大都好酒,大副去打了一斤深红色的“绿豆烧”酒,亲自下厨做了富有崇明特色的下酒菜:白切山羊肉、老毛蟹、金瓜拌海蜇丝、河豚鱼干烧沙乌头猪肉、炒白扁豆、香酥芋等。上席时,大副给老支书倒完“绿豆烧”,欲给我倒。我推辞说,不会喝酒。大副转而对热情地说,那你就喝我家酿的崇明老白酒如何?就像甜酒酿那种水酒,度数低来兮。我一听甜酒酿,就来劲了,连声说:好,好!

大副和老支书眯着眼睛“绿豆烧”,我喝“崇明老白酒”,大家边喝边聊,其乐融融。我念中学时就爱吃甜酒酿,外婆是江阴人,做甜酒酿手感好,做出来的甜酒酿特别好吃,每个月几乎都要叫表妹给我送5斤装的一小缸甜酒酿给我。第一次喝“崇明老白酒”,总觉得有点甜酒酿的风味,所以一大口一大口津津有味地喝着。大副见我喝老白酒,给我介绍道:崇明人几乎家家都会用糯米酿造“老白酒”,家家都是袖珍酒厂。崇明老白酒历史悠久,北宋起,岛上居民自酿“老白酒”已蔚然成风。清末民初,岛上酒坊酒店星罗棋布,十家三酒店。老白酒实际上是乡村农民爱喝的酒,分两种:

一种是厂家生产的清酒,另一种是老百姓自家酿造的,乳白色的浑酒,喝起来酒香扑鼻,俗称“吹漠白酒”,颇具乡村风味。崇明当地人歌咏道:“长生果子海蜇头,吹漠白酒烫舌头。”天寒地冻,农民开河挖沟,渔民捕鱼捉蟹,都要像武松上景阳冈般喝上三大碗,用老白酒驱寒暖身。崇明老白酒中最著名的要数油菜开花时酿造的小坛装“菜花黄”和农历十月酿造的“十月白”。

在和老副的闲聊中,我不知不觉喝了足有2斤的老白酒。其实大副对我卖了个关子,当时他没告诉我,老白酒其实后劲也很大。他看我毫无醉意,又把他和老支书已喝不动的“绿豆烧”倒给我,我居然也喝了几两下去。从那以后,我的酒量在船队中不胫而走。海员对酒量“海量”的人,都有一种天然的敬意。那时,我才22岁,仗着这天生的酒量,对做好海员们的小领导,反倒很有利。

1995年,我第二次登上崇明岛,去采访当地一位领导。那时,崇明显得还是很落伍。晚上八点过后,从我所住招待所看出去,街上几乎没有霓虹灯,只有星星点点的路灯。周围静得只能偶尔听得见虫鸣蛙叫。第二天,采访完,领导在局里的食堂招待我,按照岛上的风俗,有宾客自岛外来,必用崇明老白酒款待。那时,崇明老白酒是用啤酒瓶装的,但口味已大不如前了。席间,我和这位领导谈起崇明的经济状况。领导对我说,崇明经济上还远远落后于上海其他郊区。我说,崇明不是有好多特产可以开发吗?比如,我们喝高的崇明老白酒,不断提高酒的质量,品质不会比进口的日本清酒逊色!

所组成的厨房雕塑,实则是表达印度整体在追求现代化的过程中社会形态所发生的改变,如工业化、外移的劳工潮、多样化的文化等等。2017年,古斯塔受到达达主义、象征主义的启发,再一次将自己的大型装置艺术推到当代艺术舞台的中央。在当年众星云集、藏家汇聚的巴塞艺术展中,古斯塔收集了大量使用过的厨具搭建了一个巨大的厨房和餐厅空间,甚至在空间内部进行了一场美味的表演艺术:艺术家携手团队为参展的观众现场烹任包括羊肉咖喱、cheela 煎饼和小扁豆汤等一系列印度传统平民菜肴。在这样的实践中,艺术家试图与观者(食客)一同探讨烹煮背后所蕴含的情感和历史意义。而所有的食客被邀请一同坐在长桌上不分你我、共同赴宴,那更是艺术家对社群饮食社会性的探索。

意大利的传统美食之城摩德纳,同时也是歌剧迷心目中的圣地,有一位天才厨师马西默·博图拉,如今他凭借“全球50家最佳餐厅”2016年冠军的头衔闻名全球,而早期他对于意大利传统食材、料理技艺甚至历史文化的解构与创新并不被多数美食评论家看好。在博图拉不断的探索与坚持下,人们渐渐接受了他对于食材富有诗性的处理、天马行空的艺术性盘式美感,他也以自己独特的眼光将理想的餐厅和自己的府邸打造成了近乎完美的当代画廊。博图拉主厨认为撇开个人品位不谈,为餐厅选择合适的艺术品不止于仅仅打造一个赏心悦目的就餐空间,甚至可以帮助食客们更好地理解团队对于食材富有创意的阐释。近年来博图拉主厨和苏富比等艺术机构合作开展了一些策展和艺术品甄选工作,他跨越艺术流派、艺术媒介的大胆收藏尝试与他充满创意、与众不同的美食语言不谋而合,让人再度思考关于“艺术通感”这个议题。

米,被酿酒人称为“酒之肉”,做酒必须精选优质米,而崇明岛产糯米精白度高,颗粒饱满,黏性大,弹性大,膨胀小,很适宜做酒;水,被称之为“酒之血”。崇明岛上的水质甘冽,硬度高,酸度适中,具有适宜酿酒微生物繁育的矿物质,能保证所酿酒稳定的品质。曲种,被称为“酒之骨”,酿造崇明老白酒的“八二曲”是将根霉菌和酵母菌分开纯培养,从而使酿酒过程中的糖化和发酵得以均衡,能保证崇明老白酒稳定的质量和出酒率。

崇明老白酒曾有“名扬江北千里,味占江南第一家”的美誉。但现在,老百姓对崇明老白酒的口碑,好像日益下降。面对超市,杂货店,高速公路休息站到到处有卖的,用塑料桶装的崇明老白酒,我非常纳闷:为什么崇明老白酒要在低端徘徊,不借鉴日本打造清酒中的世界级名品“獭祭”酒的经验呢?

### 崇明老白酒

陆海光

只有坐船方能更细致体味到水乡早春的韵味。早春,天气格外清冷,寒风在河面上“嗖嗖”穿过,河水便异常的清凉,船在清波涟漪中滑着,橹声好生嫩脆,像是小儿女嗲声嗲气叫着“姨娘……姨娘……”河那头的鸭子回应“奥……奥……”橹声与鸭鸣一呼一应,煞是有趣,但鸭鸣声显见老了些,是“老姨娘”腔调。

老姨娘有的是,在沿途间隔有矩的河埠上时能见得,她们穿戴着水乡特有的衣裳,扎着绣花头巾,穿着



郑辛遥

### 新陷阱——大数据也有小动作,“杀熟”坑你不留情。

曾记得,有一段时间,不少人纷纷下海去当导游,理由之一是“当导游可以到旅游山玩水”。这些人抱着一种误解转行了,而我也对这些人抱着一种误解。当导游首先必须考导游资格证,资格证考试分为中文导游和外语导游两类;每类分四个等级:初级导游、中级导游、高级导游和特级导游……我后来改变了看法,渐渐觉得当个好导游很简单,好的导游甚至堪称“杂家”。再说,发展旅游业是国家提倡的,我国为此专门组织旅游教育出版社聘请各方面的专家撰写了《中国民俗·旅游丛书》(按省份分卷,北京和上海专门立卷)。而后,中国旅游出版社又相继出版了按专业门类的“问不倒的导游”系列,包括典故、民俗、佛

### 导游是“杂家”

陈钰鸣

教、中华美食、中国传统建筑……为广大导游及我国旅游事业提供知识、幽默和进取的正能量。话说上周末,我曾多次到过阿姆斯特丹这个世界旅游城市,几次都是自个儿瞎逛,但有一次是有导游带领的,给我印象颇深。一位五十出头的女子,穿一件红色上衣,一条牛仔裤,一双休闲鞋,背一个小挎包。她身材纤小,步履矫健;那天她大概迟到了5分钟,一见面就向我们打招呼:“对不起,让你们等了。唉,我的自行车出了点问题。”这位导游带着我们一个劲儿穿街、走巷、过桥,“阿姆斯特丹是欧洲著名的水乡之一,荷兰地势低平,很多地名的结尾有‘丹’字,‘丹’是堤岸的意思。”

走着走着,我又看到了火车站并立刻认出了火车站附近的三层楼自行车停车场,于是问导游:“你的自行车怎么了?”“我的自行车被人弄坏了,整了一早上没弄好。阿姆斯特丹是欧洲的自行车王国,不少人住在郊区,坐火车到市里,然后骑上存在火车站的自行车去上班。所以这里的自行车失窃比较严重。一般的锁不解决问题,必须买一把比自行车还贵的防盗锁。”“这样吧,”她接着说:“我给你们

1911年6月12日,莱茵河畔一次各国艺术爱好者的聚会中,34岁的黑塞获悉画家朋友汉斯·斯图尔岑贝格正计划一趟印度之旅。汉斯的兄弟罗伯特1909年接管了父亲在新加坡的公司,汉斯此行也将顺便探访兄弟。倾慕东方文化已久的黑塞闻讯这一消息,立刻冲动地决定加入。当年9月4日他从德国盖恩霍芬启程,和汉斯会合后一路坐轮船远航到了热气腾腾的东南亚和锡兰,12月13日返回出发地。

这次旅行共三个月又一周。对气候饮食的不适应,对热带细菌免疫力不足,开销远超预算,黑塞无奈放弃了返程时游历印度南部的打算。但实际见证的东方经验,让他开始酝酿以佛陀为原型的《流浪者之歌》。后来他又写出了《荒原狼》《纳尔齐斯与歌尔德蒙》《玻璃球游戏》等名著,1946年获得诺贝尔文学奖。

黑塞1913年出版的《AUS INDIEN》,两年前有繁体中文版,书名为《新加坡之梦》(这也是该书中一篇文章的标题)。该书集结了黑塞为这趟东方之旅所写的随笔、日记和诗歌。初读时深感受捕捉雨林般密集的文字信息很不容易,再次翻阅,有个细节引起好奇:旅行日记中,黑塞不断地写到蝴蝶和捕蝶,原来这位大诗人、小说家,自幼就是狂热的蝴蝶爱好者。

怡保,“在闷热的茂密的灌木丛中捉了一阵子蝴蝶。”吉隆坡,“公园,很漂亮,到处都是蝴蝶。我捉了几只,然而乘坐人力车的时候我的玻璃瓶碎掉了。”苏门答腊小村佩莱昂,“第一次在原始森林中捕蝶”,“绿色的大蝴蝶,可惜没捕到。”乘蒸汽轮航行在占碑附近的河上,“晚上见到一只硕大的蝴蝶,我捉了一只小的。”有时连续几天捉蝶,“整个上午都在捕蝴蝶的地方。”巨港,九点以后外出扑蝶,“受到一群猴子的迎接。捕蝴蝶一直捕到十二点”。

旅程中最美丽的地方锡兰康提,被狡狴的卖蝴蝶小贩跟踪(随笔《印度蝴蝶》妙趣横生);某天“捉了三小时半蝴蝶”,另一天独自去了山谷,“阳光灿烂,有许许多多大蝴蝶”;告别那日,在饭店花园里“捉了将近40只蝴蝶,这是我最后一次捕捉蝴蝶,也是整个旅行中收获最大的一次。”

其实进入热带之后黑塞就不断腹泻,靠鸦片制剂止泻,同时仍不停地捉蝶。与苏门答腊及康提相比,黑塞在新加坡捕蝶的次数不多,是城里的活动太丰富多彩了吗?他喜欢在滨海大道散步,坐人力车兜风,穿街走巷在商业繁盛的华人区购物,到华人戏院和马来戏院看表演,在俱乐部饮酒,同时他还要读书写作。

黑塞的文字里经常可见蝴蝶和蝴蝶所隐喻的那种短暂、稍纵即逝的美。有本书叫《蝴蝶》,黑塞在后记里写:蝴蝶是生物界中最华丽、最极致、最崇高的形式。蝴蝶就是那种很有创造力,却又同时不惜一死的生物。它只为爱而生,为延续生命而生,因此它披上无比炫丽的衣裳,插上比身体大上好几倍的彩翼。彩翼的颜色及造型、羽翎及绒毛无不表现出蝴蝶生命的奥秘……他又说:“欣赏蝴蝶时,我能从苦无诗意的生活——我的生活并非一直是诗意盎然——走入歌德的惊奇世界中,此刻的我是痴情、沉思、虔诚的。”可与黑塞比肩甚至超越的,是《洛丽塔》的作者、俄裔美国籍的纳博科夫,既是人文大家,又因研究“南美洲眼灰蝶”而拥有博物学家身份。

讲个真实的故事:我有个朋友的亲戚——一个女孩子,有一天在咖啡馆喝咖啡,喝完咖啡走到门口,犹豫着不走了。旁边有位小伙子问她为何不走,“外面在下雨。”“我有自行车,等雨小一点,我把你捎上。”一会儿,小伙子把车推来,女孩子却盯着他的自行车看了好久。“你怎么不上车?”“这车是我的,你已经失踪一个月了,是你偷了我的自行车。”出乎意料,两人没有吵架;过了片刻,只见女孩子笑着坐上自行车的书包架,小伙子满面春风载着女孩离开了咖啡馆。从此,他俩成了情侣,现在他们已有两个小宝宝了。”

用一件本该受批评的事情来折射荷兰人的包容,同时也反映了这位导游的敬业和有趣。从此,“偷车联姻”的故事在全世界传开了。

### 水上情,闲中欢

吴翼民

排列着望不到边,因而街坊邻里也有了比拼的味儿。比比谁家挂的腊肉富有,谁家蒸的年糕丰裕?于是谁家也不甘寒落后呀,看了让人觉得踏实、觉得生活的有滋有味。其实富有的腊肉也好,丰裕的年糕也罢,都是为即将到来的春耕作准备的呢。春耕是一年中消耗体力最甚的时候,青壮劳力需要大量体能的补

### 七夕会

肉总是端放在你的面前呢。纵然早春水乡的食物是那么的丰富,但按老传统,一碗油泡塞肉必须衔于餐桌,以示对客人的尊重。油泡就是一种炸空的油豆腐,水乡人把它称之为油泡,没炸空的叫做油豆腐。油泡塞肉是水乡过年时的主菜,也是新春待客的主菜,也许取其形态的丰满好看,是祥瑞的模样,又很好吃,于是每家要剁了肉糜塞许许多多,或者说过年自家享用了部分,余者必须留着待客。水乡浓浓的人情味在这碗菜中哦。



雅玩



知苑新语