

构建诗意栖居的饮食公共空间:《食帖》研究

司景新

摘要:作为能指和符号系统的饮食在每个时代被不断赋予文化意义,内化成为社会礼仪规范及认同体系的一部分。在美食被前所未有地发现的今天,饮食类媒体逐渐走向细分,对当代人的欲望和自我或刺激放纵,或疗愈解放。对系列杂志书《食帖》进行内容分析,探讨饮食类媒体如何为日常生活的结构和图式注入主体性和创造性,而实现诗意的栖居,以对抗消费主义对生活的欲望化塑造。《食帖》旨在揭示当代人如何通过饮食寻找心灵归属、实现社交凝聚,创造审美价值;引导读者在饮食日常中关注和推动社会公共议题,在美食全球化背后寻找自身文化更新的创造力。其启示是,即便在日常饮食中,人们也不应只是被动的被异化的客体。让日常生活成为为人存在、实现人的自由自觉的主体性再生产活动,有赖于包括饮食类媒体在内的公共平台共同的发现、建构与塑造。

关键词:食帖;饮食类媒体;生活方式;主体性

中图分类号:G206 **文献标识码:**A **文章编号:**2096-5443(2020)04-0120-09

“吃什么,怎样吃,决定了你是谁,你的身份地位。”^[1]饮食不仅传递着可见的甚至看不见的生活方式,而且是人类一种“本质性、具有社会学意义、审美意义的终极系统。”^[2]在传统媒体时代,饮食文化的表征是普遍的、大众的、平庸的,饮食服务于生存需要,在自我表达与释放层面属性并不明显。在今天这个饮食被前所未有地发现的年代,无所不在的食物成为许多人释放压力、表达感情、了解世界的方式,饮食类媒体也因而盛行。人们的欲望在媒体中得到正面回应,并通过媒体重新建构。“大众点评”“餐前拍照”和“深夜发吃”刺激和放纵着全民的食欲,纪录片《舌尖上的中国》引起人们对于传统饮食文化和乡土社会的探讨,美食剧《孤独的美食家》《深夜食堂》表达饮食对现代人的疗愈和解放。饮食话题也开始与现代都会中产阶级生活方式的讨论相结合,在因应人们更深度的内在需求、表达社会前沿公共议题中开拓新的文本和表达空间,饮食类独立杂志即是其中的代表。

“杂志为我们画像,并给我们所适合的社会群体下定义。它们描述了我们所面对的问题,并在最大范围内提供解决方法。它们帮助我们在纷繁芜杂的世界中寻找各种各样的意义。最重要的是,它们强迫我们在飞速运转的世界中反思我们的生活。”^[3]2015年1月创刊的饮食类杂志书①《食帖》(《WithEating》)即发挥杂志的深度挖掘和社群凝聚功能,围绕美食、聚会、旅行、文化和艺术创意展开生活方式的探讨,与进入21世纪以来,庆祝创造力、生活小确幸的后物质主义价值观、生活方式类独立杂志的兴起相呼应。

本研究以《食帖》为个案,探讨当下饮食类媒体如何通过作为象征性符码的饮食生活的创造性揭示和表达,反思和建构当代人日常生活的主体性、超越性和公共性,从而实现诗意的栖居,以对抗消费主义对生活的欲望化塑造。

①杂志书是一种外表像杂志,使用出版社的书号出版,强调视觉效果,主题专一,又能像图书一样长时间摆在书店里销售,流行于小众群体间的出版物。

一、饮食及饮食类媒体的可能性

(一) 食物作为能指

斯特劳斯说,在“生”与“熟”之间,食物作为一种能指,完成了“自然”和“文化”的区隔。^[4]饮食习惯彰显人们的行为模式,因而具有文化的指向性和能动性。它是人类最日常最体己的经验,从微观到宏观,串起了最可感的个体肉身与最抽象的文化网络。罗兰·巴特认为食物就是一组符号系统,饮食文化里有着如同语言规则的特定排列组合模式。吃的这一行为已超出了自身的目的,食物有着不断将自身转变为社会情境本身的趋向。^[5]

摄食的选择涉及社会群体的认同。食物对人们而言所具有的意义和内涵,以及人们通过消费食物所传递的信息内在于一个社群的礼仪和日程表里。因此,西美尔说,只要饮食是社会学意义上的事件,那么这种联系就会把自己以一种更加具有审美意义、更加系统化、更加超个人的形式组织起来。于是,就出现了一整套关于饮食的规则,这套规则不是针对食物而设立的,它关心的是消耗食物的形式。作为仪式礼仪,饮食是共同体建立共同价值观和认同的重要载体^[2]。涂尔干认为,古希腊共餐制要求城邦成员在公共餐桌上共进餐,以促使城邦公民意识到他们都是同胞或兄弟,在共餐者之间建立起一种存在的认同和一种亲如手足的关系^[6]。第一个果子的献祭、收成的礼节、节后的宴会是在农民之间重要的行动。食物礼仪在宗教中也扮演着重要的作用。^[7]中国自古也有进食之礼、宴饮之礼、待客之礼之分,甚至认为,夫礼之处,始诸饮食。

因此,食物不仅仅只是食物。“饮食行为是一种社会实践,进餐、饮食、外卖均代表食物的不同社会功能与文化表达,日常生活的饮食实践包含了经济、政治、文化等社会学的重要范畴,并隐藏着阶级、生产、消费、品味、禁忌、礼仪、殖民、全球化等脉络。”^[8]今天,我们正见证着食物在与之相关的各领域里,那异乎寻常的扩张过程,食物正在与越来越多的场景融为一体,承担了指代它被食用时的那个情景的功能。^[9]

(二) 当代饮食的多义性表达

一方面,饮食的日常性和平庸性呈现出更强烈的娱乐化、欲望化。数字技术借着饮食文化的信息生产不断制造着日常生活的快感和欲望,多媒体和超文本的表达方式让饮食日渐强调视觉快感,专注于感性的愉悦。消费文化所强调的内容,在饮食中也得到了充分的反映,人们被食物挑动起来普遍的好奇,深入开发着能使自我兴奋、享受、满意的一切可能性。“遵循享乐主义、追逐眼前的快感、培养自我表现的生活方式、发展自恋和自私的人格类型。”^[10]以至于媒体人梁文道感慨道:“食欲是这个时代最能在道德上合法放纵的欲望……泛滥的饮食信息是一场黑天暗地的轰炸,乃至我们真的要去吃一顿饭时,已经不再晓得该怎么吃了。”^[11]

另一方面,饮食所蕴含的人文、经济、传统、情感、全球化等内容也在不断被揭示和表达。《三联生活周刊》从2013年起在每年的春节连续推出《年货特刊》,将对年货的寻访,从“妈妈的味道”“记忆的载体”的情感叙述,延伸至传统与现代、工业和手工艺、团圆和自我的矛盾,近代地理上的发现,沟通,人种的迁徙、融合,经济的发展,文化的包容。2015年创刊的《悦食》杂志,以求知般的好奇心探寻食物的真谛,以及人与食物的美好关系。电视剧《孤独的美食家》把一人食比作挣脱社会束缚,自由孤傲地追求个人满足的现代人价值观的体现。《深夜食堂》让处于社会边缘的、受伤的人群在深夜食堂的微光中相互取暖,在吃下一道五味杂陈的夜宵时舔舐伤口,疗愈人心。日剧《小森林》则把食物的耕种、采摘和烹饪变成了叙事主体,让在都市无根飘摇的年轻游子回到故乡的田野,晾晒、熬煮、剥开亲手耕种的四季食材时,童年、亲情、乡里、土地联结起更踏实的生活,治愈着心灵。^[12]

(三) 独立美食杂志的兴起

近年来,伴随着互联网碎片化信息的冲击,人们对深度整合、有创造性的媒体的需求日益强烈,独立生活方式杂志开始重拾杂志作为一个收集美好事物、表达先锋文化的载体的认知,尝试将内容与人们内心深处的共同需求结合,实现自我表达、归属感以及知识和美学的满足。这其中就催生了

一批代表性的独立美食杂志,如近年先后创刊的英国独立美食杂志《The Gourmand》(《美食家》)、美国的《Chickpea》(《鹰嘴豆》)、《Lucky Peach》(《幸运桃子》)、比利时的《MOOD》(《食乐》)。这些杂志与当代社会先锋文化、艺术、创意及生活方式结合,持续深挖美食生活的一个个领域,主题不仅仅来自食物和餐饮,呈现形式不是简单的探店和推荐,而是探索食物和自然、文化、艺术、旅行等之间的关系,并利用插画、创意图片等多种形式呈现美食盛宴,在美食中创造文化艺术、生活品位和新的社群。不仅在各类网络书店畅销,也与其他生活方式类独立杂志、独立书店、生活方式类公共空间一起,成为当今生活中一道迷人的风景。在纸媒已死的众声喧哗中,创造了一种新的媒介奇观和可能性。

《食帖》即是国内该类杂志的代表。不同于一些生活类杂志堆积广告软文、热烈倡导消费的态度,该杂志书没有潮流性资讯内容,也没有任何广告。杂志书每期探讨一个独立主题,运用艺术化的图片、手绘插图等视觉形式呈现饮食生活,在内容方面注重发掘饮食的历史、文化,发现饮食对社交凝聚、创造力的催化作用。主要分为开篇、人物访谈、饮食指南、美食家专栏和别册等若干板块。从2015年创刊至2019年2月共出版25期,包括:《Brunch吧,没这么赶时间》《只为喝杯好咖啡》《食鲜最高》《肉!肉!肉!》《全宇宙都在吃甜品》《理想身材,吃即王道》《大丈夫生于厨房》《自给自足指南书》《了不起的面包》《早餐,真的太重要了》《美食漫画万岁》《厨房,治愈人生的避难所》《腐的品格:初心者的发酵料理书》《小聚会教科书》《便当灵感集》《大满足!就爱锅料理》《蔬菜多好吃啊!》《真的,烤箱什么都能做》《下午茶时间到!》《面的奥义》《酒的全事典》《多谢款待!日本料理完全保存本》《好久没去野餐了》《啊!又想吃零食了》《菜食场!全球菜场餐饮新潮流》。2017、2018年《食帖》连续两年入选“世界美食类图书大奖赛”全球美食出版物。

法兰克福学派认为工业化、机械化、区隔化的日常生活已经使人丧失了本真的主体性,使传统的优雅生活不再可能。海德格尔提出在日常生活无差别状态之上的诗意栖居的本体论对抗常人的平庸生活。日常生活研究领域的著名学者列菲伏尔认为,当代社会的异化虽然已经渗透到日常生活的各个层面,但日常生活本身具有鲜活的生命力,只要能够恢复日常生活的有效性,就能消除这种异化,让日常生活变成一件艺术品。另一位著名学者赫勒也提出,整个日常生活的结构和图式本身具有抑制创造性思维和创造性实践的趋势,现代人可以通过主体自身的改变去改造现存的日常生活结构,使个体再生产由自在存在向自为存在,向为人的存在提升,实现日常生活的人道化,从而建造人类共同的美好家园。^[13]

饮食类媒体对诗意栖居的建构是否与何以可能?笔者接下来将通过《食帖》的文本进行排比阅读及归纳分析,对该杂志书的内容做出解读和诠释。

二、饮食中的存在与超越

日常生活是与永久人性同时出现的命题,普通人的世俗生活、日常生活的每一个细节,体现着生活中最为永恒的生命基础,琐碎的日常生活中充满了不随时间流失的最为基本、稳定和持久、最为实在的一面。^[14]进食和口味承载人类的情感,饮食与每个个体的内在情感、生命力的发展、对生存困境的超越相关。通过饮食,人们也可以获得心灵的延展、自我的发现、情感的和谐,甚至德行的升华。在互联网已大规模取代纸媒功能的今天,生活方式类杂志依然能够在人们的阅读经验中牢固地占据一角,某种程度上在于,它已不再只是追求传统的信息传播,而是更多承载着情感和记忆。《食帖》通过饮食和读者一起寻找生活的意义,思考生命之中的优先顺序,让食物为人们打开与世界、与他人更深层交流的窗口。发现和揭示饮食生活中的主体性、超越性和创造性。

(一) 因食而在:作为生命超越和社会交往的饮食

当代人在饮食中的情感体验和心灵归属是《食帖》着力挖掘的话题。饮食不应沦为忙碌的现代人匆匆而就的快餐式体验,也不应只在觥筹交错的应酬关系和社交媒体的拍照中被食不知味。进食和口味承载着人类的情感和关系,饮食与每个个体的内在生命力的发展、与世界的关系有关。通过

饮食,人们也可以获得自我的发现与和谐的关系。

第一期早午餐特辑《Brunch吧!没那么赶时间》提出,早午餐风行全球的秘密,在于它代表了从分享美食开始,寻找自我、构建亲密关系的生活方式。卷首语引用英国作者盖伊·柏尔里格《早午餐,一种祈愿》一书中的话:“在忙碌的白天间歇里的早午餐是愉悦的、社交的、刺激的、语言热烈的,它扫除你这一周以来的焦虑与忧郁。它让你释放压力,重新对生活 and 感情充满信心。”《全宇宙都在吃甜品》里将甜品视为慢下来,感受生活和情感的生活方式的载体,“甜味代表所有生命所需的能量,而人类最早是在母亲的乳汁中体验到这种滋味的,甜味给人纯粹的感受,是一种结晶的喜悦。人类天生爱甜味,举世皆同。”《大满足!就爱锅料理》开篇《一锅一宇宙》说,“有时候,一锅食物是一群人团聚的理由;有时,一锅食物是一个人深夜里的慰藉;有时,只是看着厨房灶台上一只锅在噗噗地冒着热气,家里的每个人就能心安。”《厨房,治愈人生的避难所》特辑卷首语《厨房,才是宇宙的中心》指出厨房对于现代人的意义:“厨房不只是烹饪的空间,自古以来,厨房都具备社交属性,从围坐在篝火四周,到聚集在餐桌旁,厨房始终在完成着它最重要的职能:传递情感。”“只要它的主人真正热爱烹饪与食物,它就会拥有将人们吸引与凝聚的魔力。这间厨房,将成为你和你珍视的人的情感的核心。”《腐的品格:初心者的发酵料理书》特辑中认为:“酿造出来的酒,会供给人们饮用。伴随着饮酒,人与人之间会有交流,大家在交流中会增进感情,这就产生了人与人之间的缘分。酿造出大家都觉得美味的酒和可以和朋友分享的酒,酿造人与人之间的缘分,对酿酒人来说是一种使命。”

饮食关乎幸福,关乎生命的意义 and 和谐,在饮食中提升生命的幸福感、让饮食成为人生自在的存在方式,表达“因食而聚,继而有灵感、微笑和爱,这才是最美好的事”的态度,正是《食帖》所描绘的食道乐精神和生活方式解决方案。

(二) 因食而悦:走向审美的饮食生活

韦伯认为艺术承载把人们从工具理性与道德实践理性的压制和刻板中救赎出来的功能。审美活动是对自由的追求,对精神的超越性,休闲活动的目的是补偿人和发展人,走向审美是饮食生活的必然方向。饮食美学是对一种需求的满足,这种需求植根于有机生命的深处,原始需求被提升到精神的高级层面上,但在同时又没有完全摆脱自身原来的基础。中国从不乏描写饮食生活的文学艺术作品。自古以来最有名的美食家是文人,苏东坡、李渔、袁枚、梁实秋、汪曾祺,他们将食物从饱腹的必要性中解放出来,全面欣赏饮食所带来的愉悦与超越,让饮食生活成为灵感和愉悦的来源。《食帖》试图发现饮食与当代审美创意的关联,认为饮食不仅满足果腹之欲,还可以唤醒人们对生活的温柔敏感,对美丽事物的尊敬之心,并成为创造力和美感的来源。

在《食帖》中,对美食侃侃而谈的不是传统意义上的美食家、美食评撰人,或者网络上的点评大众,而是独立时装品牌设计师、画廊经理人、时尚杂志编辑、建筑师、插画家、自由撰稿人,渔夫摄影师、种菜陶艺家、美食博主、青年作家等文化、艺术、媒体等领域的美食达人。众多创意人士的聚集使得杂志内容与其他美食杂志有着天壤之别。它脱离了餐厅推荐、名主厨采访之类的常规做法,以艺术的视角来呈现食物的历史与文化、美食的社交力量、作为各种创造力的催化剂,与艺术的内在联系等。

《Brunch吧!没那么赶时间》特辑中,专访独立时装品牌设计师刘清杨夫妇,谈美食、旅行、早午餐和设计工作,谈美食给他们带来的灵感和乐趣。刘清扬2015年春夏系列“活色生鲜”的灵感就源自对美食的热爱。《大丈夫生于厨房》特辑访谈《浸于艺术暖海,创造现实中的非现实》,美食艺术博主 Gabriel 将旅行、艺术中的发现赋予菜品的颜色、气味和造型中。《全宇宙都在吃甜品》特辑中,访谈《一张小工作台,60年的木型雕刻》专访果子木型制作职人大河原仁,探访日本和果子美丽的造型,四季寓意背后的生活美学。《早餐,真的太重要了》特辑《所有物件,都要对生活表达善意》,采访食物摄影教室创办人李白鹿,探讨食物摄影所体现的生命热情和创造力。《美食漫画万岁》特辑,对美食与漫画这一艺术形式的结合做了专门的全面探讨,追溯美食漫画历经40年,至今已形成了包含烹饪技巧、历史人文、食材知识等多样主题的独特漫画类别,专访多位代表性美食漫画家,畅谈美食

漫画的创作理念和灵感,图文并茂地介绍了16部经典美食漫画。

(三) 美食隐喻:饮食视觉的符码与象征

《食帖》通过图片、手绘等视觉形式和创意发现和表达当代饮食生活中蕴含的审美力量。图片更强调还原食物的本来面貌、突出食材的自然特性、搭配的营养健康、食物制作过程的细节、市场里新鲜食材的缤纷色彩等。同时,食物及其制作、食用过程被置于生动的生活场景之中,引导读者去细细体会饮食赋予生活的意义;食物被一步步精心地制作、料理职人专注的表情、人们品尝食物的美好瞬间、家人在餐桌边的甜蜜互动,以及孩子和宠物在菜园的快乐奔跑、厨房里的物件,家庭一角的花草,墙上的艺术家作品,乃至琳琅满目的市集,湿漉漉的鱼市,渔夫出海、猎人凯旋的旅程,都是饮食生活中美的体现。在《只为喝杯好咖啡》特辑中,咖啡店里一颗颗光泽饱满的咖啡豆、具有工业质感的巨型的烘焙炉、咖啡通过滤纸流动的瞬间、咖啡庄园里劳动的人们休憩的瞬间,都通过大幅的图片成为绝对的主角,揭示出这些生活细节所蕴含的魅力。《便当灵感集》特辑,以多幅精美图片展示便当的创意、精美便当盒、便当的制作过程,将便当灵感以最直观最具感染力的方式呈现给读者。《蔬菜多好吃啊!》通过图片传达各种蔬食的创意和美味、蔬食料理的无限可能性,告诉读者,蔬菜不仅健康,也可以很美好。《面的奥义》用图片将各种面条的质感、汤底的清爽或浓郁、浇头拌料的丰富、盛器的多样、手工制面过程的手法一一鲜活地展现,充分提炼出面条是一个很有文化的美食这一真谛。

运用手绘形式表现食物,已成为《食帖》区别于其他美食类杂志的重要标志。手绘插画、手写字、各种手绘海报、卡片、示意图、插画日记等元素被充分用于表现食物和生活,传递食物的神韵和特质,也激发着读者的想象力。用手绘插画表现的“21世纪面包漫游”“世界六国传统早餐”“烤肉的3个进阶指南”“吃了那么多和果子,还是不知道的A to D”简洁灵动。《筑地市场的前世今生》中古代筑地鱼市的浮世绘,《伦敦古竞技场娱乐场上的百年肉市》中的古书插图,兼具文献意义和古典审美意味。一些题材内容较为冷僻,或者不适宜过于写实的内容,如《脏腑之志:下水菜的讲究与妥协》对下水运用插画来表现则含蓄别致。《陈列:人与物的互动艺术》展示菜食场的陈列法则和运输模式,饶有趣味。就连一些看似平面单调的内容,如《厨房:治愈人生的避难所》,也由于运用了手绘元素而立体生动起来:厨房建筑师的手绘设计图,卡通人物再现的厨房收纳术,用彩绘表现冰箱与食材的储存,富有童趣的漫画展现怎样带孩子下厨房,为平凡琐碎的日常带来审美的意味。

食物从最开始的填饱肚子的原始概念,已经变成了表达情感、启发趣味、延续文化的介质。《食帖》为饮食生活的审美及表达赋予了更多样的形式及探索,饮食生活不光是饕餮的、人欲横流的,它的韵味和内涵值得更深层次地体味和挖掘。

三、食德饮和:饮食作为政治

中国古代典籍中有所谓“食旧德”,亦有“故或不言而饮人以和”,是谓德行、和谐是饮食的题中之义。饮食不仅是生活方式、个人意志的体现,还体现人群的价值观念、社会的发展模式,饮食生活必然关涉公共议题,食物就是政治。正如媒体人梁文道所说:“仔细品尝出食物的真味,反思现代生活种种不合理的时间操控,思考食物生产的整段流程。你懂得用这么完整的方式来观察食物,我们熟悉的各个社会议题就一一浮现了。”^[11]《食帖》表现出对公共议题的关注,在追问食物来源是否公平有尊严、食物生产的质素如何、饮食的文化交换价值如何看待、食的时候能为世界做些什么等问题的时候,它往往表现出对缓解城市生活的压力,城市农业、气候变化、贫困、公平交易,动物保护,职人精神、全球化等进入到当代饮食生活的社群礼仪和规则的关注和讨论。

(一) 食自然之味:回归食物的本原

现代人的饮食方式正面临着主体性的丧失,为了追求口味、快捷、甚至观感而赋予了饮食太多附加的东西,饮食生活越来越多矫饰、噱头,甚至浮躁和迷失。《食帖》主张回归饮食的真谛,让食物的本源、食物的生产成为真正的主体,让对食物的关注不光是从厨房到餐桌的距离,而是从自然、产地,农庄,从食材、农夫、牧民、渔人开始,关心食物的本源及生产的整个流程。

食材是《食帖》每个特辑的话题起点。《了不起的面包》特辑认为面包最应该被珍视的是麦子、酵母和烘烤它们的天然的石窑。“我们的味蕾开始不满足于20世纪工业化生产出来的快速面包,而是本能地想念原始的麦子香味,试着摸索古老的面包技法,日夜喂养着生命的天然酵母,甚至去搭建古罗马式的柴火石窑。”《腐的品格:初心者的发酵料理书》特辑,关注发酵过程中产生关键作用的微生物、发酵原理,及其为人类保存食物、增加风味带来的来自食物本原的力量。“发酵就是在微生物的活动和作用下,食物的原本成分被分解变化,并转化成新物质的过程。发酵存在于全世界的每个角落。发酵是微生物送给人类最美妙而强大的礼物。”《食鲜最高》特辑主张在食物充盈的时代对美食真味的寻找。卷首语《鲜的复杂与高妙》写道:“我们尝到的大多数鲜,其实是对真味的提炼与升华,这当中包含考究的烹饪工艺,节制的调味技巧和对食材的珍惜、忠诚与尊重。鲜不只是一种味道,也是对食材的不辜负,甚至是一种节制考究、细致用心的生活态度。”《理想身材,吃即王道》为读者开出《健康厨房必备:25种理想食材清单》《食材营养信息表》,其中的《大丈夫生于厨房》也介绍《买菜也是一种生活情趣:15种日常食材的挑选方法》。

《食帖》将对食材的尊重,推及环境保护和维护生物多样性的议题,提倡真正地尊重食材,不能只是用心地处理它们烹调它们,更要尊重生命,因为所有的食材皆源自生物。《肉!肉!肉!》特辑介绍了北欧的养殖理念:“用那些小笼子圈养催肥鸡或者下鸡蛋,是对动物真正的虐待,鱼塘里吃饲料的鱼是违背自然的,而这些被工业化大量养殖技术剥夺了自由的动物们,反过来又会以低质量的肉产品狠狠地报复人类。”推广日本品质熟成肉,美国家庭式草饲牧场的实践,提倡向草饲等自然放养方式的回归。“一块高质量的肉,是健康舒适的饲养方式最直接的体现:完全的自然放养,零抗生素、零兴奋剂、零兽药、充足的运动。”

对食物生产链的尊重还在于感恩、尊重供应食物给我们的人,并公平地对待他们,在特辑中多次介绍与此有关的全球公平贸易理念及社会公益活动。在《只为一杯好咖啡》特辑中,走进品牌咖啡创始人Toby Smith在咖啡原产地危地马拉、哥伦比亚的生活,指出咖啡不只是单纯的饮料,也是原产地经济的核心,关系无数人的生计,也关系到当地的自然环境。购买一杯公平贸易咖啡,可以直接支持原产地种植者的生活。《了不起的面包》特辑介绍了澳洲面包店Bourke Street Bakery致力于解决失业问题的“面包与黄油”项目,该企业为难民提供免费烘焙培训辅导就业,对贫穷地区进行捐赠,并由此成为一家运用生态循环技术、专注慈善和社会公益的面包店。

(二)食自由之味:永续型的简单生活

现代社会,城市功能被发挥到极限,不分昼夜地超负荷运转,人与自然的交流愈发生疏。人们习惯了舒适,逐渐丧失了生活自给的能力,渐渐连同梦想自给的能力也逐渐减弱。推崇自给自足的生活理念,小规模农业、永续型简单生活是《食帖》给读者开出的实现自我平衡、自然与社会双赢发展的一剂药方。

《自给自足指南书》特辑介绍了世界各地的人们如何践行这种生活方式:澳大利亚摄影师的海岛渔夫生活,日本陶艺家在山中种菜并建立制陶所,中国广告设计师的家园计划,法国、日本的乡村面包屋。主张在生产、耕种、饮食和料理等各方面回归自然,按四季更替的节奏进行的生活方式。在《盐见直纪:半农半X的永续型生活》中,介绍了“以永续型的简单生活为基础,并从事发挥个人天赋的工作,亲自进行小规模种植,获得食物用以自给自足”的项目。参加这个项目可以通过耕作净化心灵,在逐渐清减的欲望中接近真实的自己,探索属于自己的X。《有田有木的台湾新农》介绍了台湾新农向农村的回归历程。这些所谓新农,曾长时间在城市生活,其中很多人拥有高学历,他们在事业顺利时却选择归农,不仅利用互联网等新技术开拓农产品销售渠道,还采用自己认同的绿色耕作方法来实现自己的人生理想,并参与到农村的社区再造中。在《深山里的石窑探访》中,介绍了法国、日本乡村面包屋主人,如何合理利用资源,在生产、耕种、饮食和料理等各方面回归自然,按四季更替的节奏生活。

(三)食智慧之味:敬食如神

食物和生活方式是人类智慧的结晶,并蕴含着无穷的创造性。《食帖》以智慧之心和敬畏之心对

待食物和饮食生活,发挥杂志的知识汇集及选粹功能,对饮食相关的种种进行着研究式的求索、资料的扒梳、知识的串联比较、理念的整合思考。

《食帖》的访谈对象超越职业和地域,既有来自全球各地的餐厅主厨、私厨料理人、美食平台创办人、面包坊主人、厨具手作人,也有职业营养师、膳食学家、微生物研究专家、家园计划创始人,开启关于饮食的知识、科学、文化、甚至美学的探讨空间。《理想身材,吃即王道》特辑专访美国营养学家、“Food Heaven Made Easy”平台创办人 Jessica Jones 和 Wendy Lopez,介绍健康膳食的理念;《腐的品格,初心者的发酵料理书》特辑,对话美国《发酵圣经》作者,世界发酵复兴运动驱动者之一的山铎·卡兹,探讨自制发酵食物、发酵与食品工业发展、人与自然的关系。《食鲜最高》特辑中,对话荷兰美食作家、人类学家 Mirjam Letsch,从文化视角探讨鲜味在不同形态的社会生活中扮演的角色。《全宇宙都在吃甜品》特辑中,甜品职人认为,“生活中的一切:世界、季节、时尚、旅行、风景,或者是一次邂逅,生活中的万事万物都能为我的创作提供灵感。”《腐的品格:初心者的发酵料理书》特辑中表达:做厨如做医,不用贵价食材,这样的手艺里包含的是认真、心思和工夫。《100 毫升的大豆魂》中职人酱油掌门人则言:“没有品质好坏之分,只有用心深浅之别。顶级酱油来源于简单的原料和最质朴的心,客人的喜爱胜过一切。”

杂志还通过《指南》(guide)栏目,进一步整合与饮食有关的知识、文献、观点以及具有可操作性的料理食谱、操作流程等,践行着饮食的知行合一。《只为一杯好咖啡》特辑整合咖啡文化最新动态、出版物、潮流知识、咖啡馆的经营之道,以及《20 个咖啡术语解读》《日本那些进化不止的咖啡指南》《全球主要咖啡协会与赛事》等堪称专业性的信息。《肉肉肉》巨细精微到全球各式烤肉的腌料与蘸料,也不忘回溯历史,讲述了伦敦古竞技场娱乐场上的百年肉市的故事。《自给自足指南书》特辑提供实用性极强的自给自足生活指南,如《山中生活的基础 5 步骤》《野外可采集的六种常见多用途植物》。《厨房:治愈人生的避难所》特辑中,《庖屋简史》讲述了厨房的文化人类学历史。《小聚会教科书》把现代人的聚会与中国古人曲水流觞的雅集及欧洲沙龙的谈话艺术相联系。《面的奥义》讲述面条美味的来源,从小麦到小麦粉的原料之美,从公元前 7000 左右美索不达米亚平原一带开始种植小麦,到现代各大洲都有自己代表性美食的面条之路,大事年表。《多谢款待!日本料理完全保存本》特辑,详细梳理了从绳文时代的日本出土炊食陶器至当代的日本料理编年史,并对重要的历史人物、四季风物进行了逐一介绍。《菜食场:全球菜场餐饮新潮流》特辑梳理菜食场法则,从具体的食材选购、市场陈列、到菜食场作为社区生活组成部分的文化遗产、传统菜场改造等,和跨界读者探讨餐饮的未来究竟何为。

饮食的创造性还体现在饮食职人的职业精神和匠心所在,美好的饮食无不出自料理职人的精益求精。《食帖》走访优秀的料理职人,分享他们在料理专业上的孜孜以求和创造性。在《只为喝杯好咖啡》特辑中,受访的国际咖啡师大赛冠军井琦英典说,“好的咖啡师,单是知道一杯好喝的咖啡的萃取技术是不够的,能将咖啡的各方面知识,包括产地、风味特点、品种、生产处理方式等,以通俗易懂的方式讲解给顾客的咖啡师,才是真正专业的咖啡师。”《全宇宙都在吃甜品》特辑中,法国甜点大师 Christophe Adam 认为,“生活中的一切:世界、季节、时尚、旅行、风景,或者是一次邂逅,生活中的万事万物都能为我的创作提供灵感。”《食鲜最高》特辑中,日本天妇罗之神早乙女哲哉认为,“一流的材料和道具固然重要,但这只是创作好作品的第一步,技艺也只是其一,细致深入的思考和反复怀疑,才是让旁人无法超越的关键。”

(四) 食融合之味:被全球化改写的饮食空间

日常生活的地方性脉络,已随着全球化的经济文化发展移动到了世界性的层次,在饮食生活中,这一点表现得尤其显著。美食、餐厅、进餐方式等已跨越国界,并向深层次的社会关系、饮食文化延展。《食帖》正视全球化对饮食生活的影响,并在其中反思我们的生活和文化如何不随着外来的饮食和生活方式的融入被简单地同化,而是让饮食成为文化沟通的桥梁,并进而在其中孕育更包容与开放的心态和智慧。

《食帖》的特辑主题,多次指向流行于全球的美食和生活方式,如 Brunch、咖啡、面包、烤箱、菜食场。主题皆是正在全球流行的美食,意在探索其带来的生活方式及理念对当代人的塑造,思考各地人们又是如何植根本土,在融合与改造中因应着全球化的课题。“大家的品位无论隔了多少海峡,有着多么迥异的文化背景,对于生活本身都有着相近的理念。异域的人、事物和地方,不再是和本土口味格格不入的存在。”它也在全球范围内寻找采访对象,并置、比较、交流关于饮食的经验。《Brunch吧,没那么赶时间》特辑中,采访了全球性美食交友平台 brunch with 创办人,该网站致力于让拥有独特趣味和生活方式的来自全世界的人们,无国籍、种族、性别或者身份、地位的区别,共进 brunch、分享食物、经历和灵感,体现了互联网对饮食生活带来的新的机遇和意义。《早餐,真的太重要了》特辑,专访日本摄影师小山奈那子及其作品。她拍摄的 Every Morning 摄影系列,记录了来自不同国家的人晨间的生活状态,进而了解文化差异对人们生活方式的影响,在互联网上引起了广泛的关注。《只为喝杯好咖啡》特辑探讨了咖啡及咖啡馆文化如何成为世界性饮品和生活方式,咖啡馆作为“智慧之所”,如何成为现代社会越来越重要的信息交换中心,以及现代都市文明的重要场所和象征。特辑还与来自全球各地的顶尖咖啡职人,美国的咖啡生产者、咖啡猎人、日本的世界冠军咖啡师、荷兰的咖啡订购服务商、南非蒸汽朋克咖啡馆老板、东京外带咖啡店、悉尼咖啡选品平台 KURASU 创始人等对话,带来了关于咖啡文化的全面的介绍,以及世界咖啡业最前沿的信息和观念。《全宇宙都在吃甜品》特辑,介绍了法国、德国、意大利、美国、俄罗斯、新西兰、土耳其、日本、中国等世界各地的甜品文化和饮食智慧,及其相互间的影响及传播,展示了世界各地甜品职人的孜孜以求为甜品带来的生机,及甜品所代表的对美好生活的向往所反映的无远弗届的人类愿景。《多谢款待!日本料理完全保存本》特辑对日本料理的介绍,也重在探讨其如何不断融合来自中国、朝鲜、东南亚及西式菜肴的饮食文化,结合日本的地理人文,发展出融合之食的饮食之道的。《菜食场,全球菜场餐饮新潮流》带领读者感受全球菜食场,不仅是美食,还有美食背后的生活方式和餐饮业新的发展,如大数据给人们获得食物的方式带来的改变、全球化烹饪、与田地相连的极简生活等。

全球化并不意味着同质化和消弭地方性,而是更珍惜流传已久的古老经验和独特生活形态。在《食帖》的各期特辑中,来自世界各地的饮食生活形态、生存智慧、自然物产、思维观念,都在显示着全球化应该是一个充满多样性的形态。各国的传统早餐,北京老街的牛羊肉市集、日本东京的筑地鱼市、澳洲的墨尔本市集,数十个国家独有的发酵食物餐桌,22个国家的世界发酵食物地图,俄罗斯鱼子酱、法国松露、中国广东海鲜、越南鱼露等不同地域饮食对鲜味的发掘,西班牙火腿、欧洲香肠、北京卤煮、英国哈吉斯隐含的肉食文化传统……这些都同时并存在全球化的世界中。《中国人的甜品记忆》《一位粤菜主厨的鲜味心得》《去胡同里,品尝时令茶点》《七城如何过早》,在比较、并置中,中国的饮食记忆、饮食智慧,也更突显出自身的独特性。

四、结语

当代社会正在发生从物质主义向后物质主义的转向。后物质主义社会的潮流之一就是生活方式议题的重要性的提升,饮食在公共领域的重要性也日益受到关注。饮食类媒体不仅呈现着人们建构物质生活和非物质生活的方式,还承担表征人们的感情、共同的利益诉求和伦理取向,推动真正和持久的共同体的形成的责任。作为具创造性的饮食类媒体,《食帖》寻找的不仅是美食,还为读者构建生活的图景,它比生活类杂志有更多的美食,比美食杂志有更丰富的食谱,比食谱类杂志有更多的创造力。通过和一个个热爱美食和生活、为平凡生活和职业注入情感、理性和创造性的人们的对话,通过捕捉美食背后人们分享、交流的生活场景及美食所承载的公共生活话题,秉持对美食百科全书式的敬畏态度,运用视觉化的叙述笔触,《食帖》将读者引入一个充满主体性、理性和创造性的生活空间,人们在共同的饮食生活中形成休戚与共的关系。这些关系以高度的个人亲密性、情感深度、道德承诺、社会凝聚力为特征。美食在很多时候还有象征性精神空间意蕴。象征性的精神空间和盛大的仪式感,也反过来以观念的方式形成对现实的反向重构。^[15]《食帖》的实践证明:即便在饮食生活中,人们也不只是欲望化的被动的客体,媒体可以通过负责任的内容帮助读者寻找意义、建构主体性;飞

速运转的世界需要思考和理性的解决方案,当代人的个体性、当代社会的公共性、审美的创造性,需要包括生活方式媒体在内的公共平台共同的发现、建构和塑造。

参考文献:

- [1] 西敏司. 饮食人类学——漫话餐桌上的权力和影响力. 林为正译. 北京:电子工业出版社,2015:70.
- [2] 齐奥尔斯特·西美尔. 时尚的哲学. 费勇译. 北京:文化艺术出版社,2001:33.
- [3] 艾米. 时尚杂志没法看了,生活类杂志才是未来. 微信公众号艾米读杂志 MAGMANIA,2016:9-27.
- [4] 克洛德·列维·斯特劳斯. 神话学:生食与熟食. 周昌忠译. 北京:中国人民大学出版社,2007:136.
- [5] 罗兰·巴特. 符号学原理. 李幼蒸译. 北京:中国人民大学出版社,2008:18.
- [6] 爱弥尔·涂尔干. 宗教生活的基本形式. 渠东,汲喆译. 北京:商务印书馆,2011:476.
- [7] 马林诺夫斯基. 巫术科学宗教与神话. 李安宅译. 上海:上海文艺出版社,1987:36.
- [8] 塞林·马歇尔. 食物作为象征符码. 文化与社会. 台北:立绪,1983:126-141.
- [9] R. Barthes. Toward a Psycho Sociology of Contemporary Food Consumption. //Elborg and Robert Forster. In European diet from Preindustrial to Modern Times, New York;Harper and Row, 1975:47-59.
- [10] 迈克·费瑟斯通. 消费文化与后现代主义. 刘精明译. 北京:译林出版社,2000:14.
- [11] 梁文道. 味道之人民公社. 北京:群言出版社、南宁/广西师范大学出版社,2013:244.
- [12] 蔡清子. 非暴力的不正义——乐活语境中的日本美食电影《小森林》. 戏剧与影视评论,2016,2:64-68.
- [13] 陈学明,吴松. 让日常生活成为艺术品:列斐伏尔、赫勒论日常生活. 昆明:云南人民出版社,1998:55.
- [14] 刘轶. 现代都市与日常生活的再发现——1942—1945 上海新市民小说的研究. 上海:上海大学博士学位论文,2007.
- [15] 刚祥云. 民族文化仪式中的美学问题研究. 湖北民族大学学报(哲学与社会科学版),2020,3.

Constructing Public Sphere of Eating with Poetry: A Case Study of With Eating

Si Jingxin (Wuhan University)

Abstract: As the signifier and sign system, eating has been given abundant cultural connotations, and has become a part of social etiquette norms and identity system. Today, With Eating being discovered unprecendently, media on it is gradually subdivided to appease human's desire, or achieve its mission of liberating and developing human beings. This paper implements case study on mook With eating to explore how eating media bright subjectivity and creativity into structure and scheme of daily life, which realize poetic living to confront with the corrosion of consumerism. This study finds that With eating brights insight into how modern people searching for senses of spiritual belongings, achieving social cohesion and creating aesthetic values through eating. It also leads readers to focus on and promote public issues through eating and to realize cultural renewal through globalization of eating. This study concludes that even in daily eating, people should not just be passive alienated objects. It depends on the discovery, construction and shaping of public platforms, including eating media, to make daily life a subjective reproduction activity of human existence and realization of human freedom and consciousness.

Key Words: With Eating; eating media; lifestyle; subjectivity

■ 收稿日期:2019-09-24

■ 作者单位:司景新,武汉大学媒体发展研究中心、武汉大学新闻与传播学院;湖北武汉 430072

■ 责任编辑:刘金波