

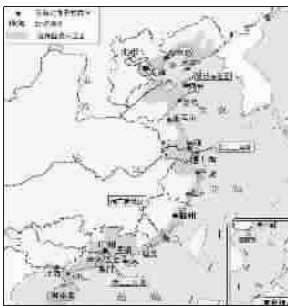


大学生暑期社会实践出新招

带你走进“舌尖上的海洋”



吴嘉怡 (上海海洋大学)



“山东青岛,黄海吹来温和的季风,蛤蜊正在疯长,又到了最热闹的季节——挖蛤蜊季。青岛三面环海的地理优势极其适合蛤蜊繁殖生长,在此每年都会上演万人挖蛤蜊的壮观场面。青岛人用‘gala’这个地域方言,把‘蛤蜊’彻底霸占了,如今蛤蜊已成为这座城市的文化符号之一……”

这段真实模仿了电视节目《舌尖上的中国》旁白风格的介绍语,可不是出自《舌尖3》,而是出自上海海洋大学学生新鲜出炉的暑期社会实践报告。这个名为《“舌尖上的海洋”——美食、民俗与海洋文化》的实践项目走访了“海洋文化”,为人们展示了中国海岸线上丰富的“海洋美食”。项目的负责人白雪臣子说,《舌尖上的海洋》初衷不单是一部仅限于海洋美食的介绍,而是要通过它传达中华饮食、民俗和海洋文化,让人体会到来自海洋的无私馈赠,以及激发人们的感恩情怀。

选出6个代表城市

“想必你们都能猜出来,这个项目最初的想法源于央视热播的节目《舌尖上的中国》。”项目的负责人白雪臣子,是同学们公认的吃货。她是《舌尖》的粉丝,对美食的热爱甚至胜过热爱节目本身。倘若翻翻她的社交平台,会看到很多在深夜时段发布的状态,这些状态毫不例外地配着诱人的高清美食图片和更为诱人的文字解说。她发现《舌尖》虽然好看,但里面对海洋美食却涉及较少。于是,作为海洋相关专业的学生,她决定用自己的专业所学和其“吃货”的热忱,为美食客们写一本关于海洋美食的书。

在一个吃货周围总是围绕着一群吃货,白雪臣子的这个想法迅速得到周围人的认可。一群热爱美食又恰好学习海洋相关专业的“吃货”们一拍即合,在暑假前组建成立了《舌尖上的海洋》项目组。白雪说,其实在组建团队时并不仅是“热爱”和“所学”这么简单,团队6名成员中有4名都来自海滨城市。

沿着中国漫长的海岸线,项目组分别在渤海湾、长三角和闽南地区选择了辽宁大连、山东青岛、上海、江苏南通、浙江舟山、福建厦门6个代表地点进行取材和考察。通过对中国海洋美食的调查和采访,最终以图文画册的形式对其进行梳理和描述,从而展现中华海洋美食风貌。

白雪说,项目组去了青岛、舟山等4个城市进行实地考察,“就是有些可惜,剩余的两座城市因为时间关系不能亲赴,只得通过查阅相关资料及当地同学的介绍作进一步了解。”目前,在网络上,他们的工作简报颇受同学欢迎,单在微信圈内,就有数百的阅读转发量,这在暑期实践的工作简报内容中是极为罕见的。

每个城市一道特色

短短的一个暑期如何了解6座城市的美



食?项目组的成员决定从每个城市最特色的美食入手,根据组员们对自己所在城市的了解或当地同学的推荐,综合相关资料选出一种代表食物,并通过调查食物制作过程中原料筛选、加工、烹制和食用等过程来展现。在实行计划的过程中,他们得出了一个结论,海滨城市的美食有一个共同的特点,均以海鲜为主,而吃海鲜一个字最重要,鲜!白雪说:“更有意思的是,每一道菜的背后,都能让我们了解深厚的城市文化背景和人文特色。”

■ 大连

“鲜”用大连话来说就是:“面朝大海,边吃边歹。”歹是大连话里吃的意思。

提到大连不得不提其百年老店海味馆中的名菜“糖醋黄花鱼”。大连地处辽宁属东北三省,糖醋这个做法在东北并不受欢迎,但是为何它却能成就了一道大连名菜呢?原来大连是一座由移民构成的城市,其中山东人居多,“糖醋黄花鱼”这道菜是吸收鲁系传统名菜“糖醋黄河鲤鱼”的特长后改进而来。

■ 南通

“江鲜、海鲜、河鲜,天天有鲜;江鱼、海鱼、河鱼,餐餐有鱼。”只有南通人敢于说自家碗里的是“天下第一鲜”。独特的地理位置使南通坐拥丰富的水产资源,南通盛产的文蛤有“天下第一鲜”的美誉,南通文蛤,以其色美、形美、味更美的独特优势,博得了不少食客的青睞。不得不提南通人吃文蛤的一种奇

特方法,“腌”!将文蛤肉洗净,用盐腌制,再洗净,加上烧酒、麻油、酱油、醋、生姜、白糖,吃起来简直一绝。

■ 舟山

同样是鲜,又有什么能比上舟山“海鲜面”的奢华。由于舟山独特的地理优势,使海鲜面的配料应有尽有,几乎舟山市面上的海鲜,都可以作为海鲜面的配料。常见的海鲜面有:鳗骨面、熏鱼面、鲜带鱼面等等。面条柔滑汤鲜味美,其浓郁富有营养的汤底和海鲜特有的鲜美让人回味无穷。这便是舟山人从小最鲜美的回忆。

■ 青岛

照理说海鲜不宜和辣的同吃,但在青岛却流行着一道名为“辣炒蛤蜊”的菜。青岛人豪爽、热情、开放的性格和吃辣是分不开的,所以辣炒蛤蜊也是情理之中。上海人注重细节,路旁的行道树下都会放上鹅卵石以防泥土飞溅,所以也就上海人能做出毛蟹炒年糕这样的精细美食……

从中读懂饮食文化

海洋美食是海洋对人类的馈赠,各式各



样的食用方法也反映出背后的饮食文化。仔细解读,你会发现从地理位置到气候条件再到城市概况,它们与美食之间的关系极其奇妙,极其有趣。

白雪介绍说,比如江苏南通,我们常说江苏南通的文蛤是天下第一鲜,是这一带海滩上独有的。“这些知识从南通的概况便可略窥一二。南通是长江入海口的第一个河口港和新兴的工业、港口、贸易、旅游城市,素有‘江海门户’之称,1984年被国务院列为我国沿海14个进一步对外开放城市之一。东抵黄海,南望长江,与上海、苏州灯火相邀,西、北与泰州、盐城接壤的地理位置极其优越。亚热带和暖温带季风气候也非常适合海鲜的生长。”

经过实地考察,南通的文蛤是当地海滩上独有的,一只可重达半公斤以上。如今文蛤已经不用渔民亲自兜售,往往是渔民还在采购,小贩已经来到海滩与他们商谈价钱,而在远处的公海上,日本、韩国的船早已停在那里,等着小贩的船送货上门了。油菜花黄的时候,是南通人踩蛤的狂欢节。当地还将“滩涂踩文蛤”作为旅游项目推广,美其名为“海上迪斯科”,为国内外独有。老南通人介绍踩文蛤须讲究方法,一定要在某一地点持续踩踏一段时间,使河泥进一步松动,脚底便会感觉一个光滑的硬物,继续踩踏,那些色彩斑斓的文蛤就会显露出来。试想当你使劲脚踏,扭动腰肢的时候,如果再放一段节奏明快的音乐,是不是像极了“海上迪斯科”。

美食带出城市情怀

除了介绍这些海滨城市的代表美食外,项目组其实将更多的精力都转向了对饮食文化、民俗文化和海洋文化的探索思考。项目组中主要负责浙江舟山地区的张家赢对这一点深有感触。作为土生土长的舟山人,他说:“对舟山人而言吃一碗海鲜面是再平常不过的事情,可直到这个假期,我才对哺育了自己近20年的故乡有如此深刻的了解,才知道自己喜爱的海鲜面背后的故事。”

为了吃好吃这碗海鲜面,张家赢不仅要向面店老板娘请教面条的制作流程,更需要查阅相关资料向老舟山人求证历史。这碗面也吃得分外有难度。经过了解,他才知道,舟山海鲜面分为“米面”和“切面”两种,背后都有历史原因。“切面属舟山自有,而米面最开始则是从福建传至舟山的。早期在沈家门渔港捕鱼的福建人较多,至今还有福建渔民的后裔在沈家门居住。米面是福建人较为普通的一种食物,由在舟山捕鱼的福建人而逐渐带到了沈家门一带,后来才慢慢在舟山传开。”

通过向渔民亲戚请教舟山渔俗,张家赢还了解到很多90后舟山人不了解的民俗习惯。渔民忌说“倒”、“翻”、“没有”等词,“倒掉”称“卖掉”,“翻个面”叫“转个堂”,“没有”叫“满发”;碗不能倒扣,鱼不能翻身,要从上到下顺着吃;睡觉不准俯卧,筷子不能搁在碗口上;鱼卸完了,不能叫“完了”,而要叫“满了”,总之要忌不吉之语、要讨彩头以保平安和丰收。张家赢:“这些看似意外的收获,其实就是我们做这个项目的初衷。”