



直播间“神药”套路深！ 集宁区亮“红线”整治涉老保健品乱象

» 07 版 «

激发教育新活力

幼儿研学进田间 采摘园里学知识



小朋友品尝新鲜的柿子

本报记者 鲍娜 摄

» 07 版 «

“双节”临近，月饼、滋补礼盒走俏市场

» 06 版 «



大家谈

读懂“舌尖上的锅气”

■丁静

最近几天，网络上有不少餐饮实体店开启后厨现场直播。师傅们颠勺起锅、猛火爆炒、热油烹炸，升腾的烟火气让“现炒厨房”成了流量密码。不少直播间观众从几百人暴涨至几万人。有网友评价，“看着就有食欲”“这才是中餐该有的样子”。

有人从化学的角度解读，指出食材在高温铁锅中发生的美拉德反应和焦糖化反应，产生了挥发性的芳香物质，谓之“锅气”。还有人表示，“色香味意形”兼备的中式餐饮哲学，才能

带给人心灵的多重享受。

有“锅气”是老百姓对一顿好饭的朴素评价标准。老百姓不一定懂国家标准、行业惯例，但在他们的切身感受中，“锅气”蕴含着食材的灵气和生活的温度。

汪曾祺曾言：四方食事，不过一碗人间烟火。吃饭这件事对中国人来说，从来都不只是填饱肚子，而是享受生活中那股热腾腾的烟火气。一进饭馆，食客推杯换盏、觥筹交错，往来穿梭的服务员身上都带着股淡淡的饭菜香，这

才是中餐馆该有的样子，热热闹闹、蒸蒸日上。

一道风味，于小是舌尖的满足，于大是文化的延续。一把脆中带嫩的油炸串、一碗汤汁浓郁的牛腩河粉、一份裹满辣椒的红油抄手，在愉悦味蕾的同时，也洋溢着人文的启迪。《舌尖上的中国》就火在以美食见人生，新疆烤馕、西湖醋鱼、河南柿子醋、会稽山香榧果……人间至味也是地域文化的鲜明标识，在岁月淘洗中成为维系社群情感与文化认同的坚韧纽带。

我们和世界打交道的方式，也与美食有很

深的关系。中国人吃饭讲究趁热，要有“热乎劲儿”，与人相交也是如此。中国人爱请客吃饭，或许就是希望对方能从寻常质朴中感受到温情与暖意。就像一部关于中华餐饮文化的动画片中传递的信息：美味的料理，能吃出料理人的一颗真心。

保护“锅气”，不是否定预制菜的价值。我们不排除预制菜在提高效率、节约成本等方面的作用，而是认识到，在快节奏的当下，中华优秀传统文化正面临前所未有的挑战。中

餐现代化、走出去，不是嫁接西式标准化流程就能实现的。法国喜剧明星路易·德·菲奈斯就曾在电影《美食家》中，尖锐地批判了为了效率和利润牺牲食物品质、风味和文化遗产的现象。人们一直知道，美食是一门艺术，无法被流水线替代。

“人间烟火气，最抚凡人心。”人们热议“锅气”，是怀念它蕴含的家的味道和生活体验。衷心希望那些热烈而又独特的味道，得到更好的传承发扬，激发更多抚慰肠胃、温暖人心的力量。