

挖掘和整理辽河口习俗

# 以非遗美食打造鲜亮的地域文化品牌

本报记者 高 爽 文并摄

核心提示

2020年,发生了两件跟盘锦饮食有关的事:12月1日,辽宁省人民政府发布了第六批省级非物质文化遗产代表性项目名录,盘锦市申报的“辽河口渔家菜特色食材加工工艺与习俗”入选;而在此前的11月16日,2021北京米其林指南榜单正式发布,来自盘锦的餐饮企业止观小馆摘得“米其林一星”,由此成为中国大陆首家也是唯一一家经营东北菜的米其林餐厅。入选非遗,是民间民俗文化整理的一个结果,而获米其林一星,则是这一民俗技艺在舌尖上的反映。这两件事,都与盘锦一群致力于地域文化收集整理和研究的人有关。



餐厅一隅。



来自辽河口的优质食材。

## 辽宁地域美食融入世界美食

对资深老饕来说,每年公布的米其林指南榜单都是很值得关注的。2020年11月公布的北京米其林指南,在圈内外产生了很大的轰动效应。其中一个焦点就是福德汇止观小馆的人榜,成为中国大陆入选米其林指南的唯一一家经营东北菜的餐厅。

米其林餐厅的评定是相当苛刻的,原材料的品质、烹饪时采用的技术、不同味道是否很好地融合、烹饪的一致性和创新性以及是否物有所值都是重要的评价标准,尤其是对食材的品质有着很高的要求。能够上星,一定是同类饮食风格中特别优秀的餐厅。

福德汇止观小馆的入榜让很多人诧异,成了不小的新闻。美食家、纪录片《舌尖上的中国》《风味人间》的顾问董克平在采访中说:“东北三省幅员辽阔,食材资源丰富,利用当地食材,特别是利用好区域内优质食材,再用先进的手法表现出来,就有可能成为一个特色明显的餐厅。说到底就是突出区域优质食材,手法多样化,表达呈现时尚精致化。”

董克平说到了福德汇止观小馆最大的特色——利用当地食材。辽宁因辽河而得名,盘锦是辽河入海口,有着亚洲最大的湿地,食材资源得天独厚。因为无霜期较短,漫长的生长季和盐碱地风土使得盘锦大米和稻田蟹闻名天下。湿地盛产的蒲笋,入海口肥厚滩涂滋养的蛤类和鱼虾,再加上以地利之便很方便获取的辽东半岛的河鲜、海鲜、湖鲜以及长白山地区的山珍,都给餐饮企业提供了丰富的食材。

福德汇止观小馆上星之所以让人诧异,多半源于外地人对东北饮食的刻板印象。“山珍海味”是对“高档”饮食的形容,而最盛产山珍海味的东北,在一些人眼里饮食却似乎并不高档,在他们看来,东北菜就是大锅乱炖、大块煮肉,不精致。当然也有我们自己对于家乡美食的不自信。这正是福德汇止观小馆的创办者张嵩、辛亚萍和他们的团队致力于改变的。

2007年,盘锦福德汇文化传播发展有限公司创立,第一家餐厅辽河渡口在盘锦开业。曾经当过中学语文教师,又在餐饮企业工作多年的张嵩对当时辽宁餐饮企业的状况不满意:“无论是东北饮食,还是辽宁饮食,都有很多特色菜,美味众多,但是餐饮企业对此缺乏核心的文化表达,什么流行做什么,什么赚钱做什么,既没有特色,又缺乏对地域美食文化的整理和阐释。”

所以,张嵩将自己创办的企业定位在辽河流域的民间民俗菜上,致力于挖掘地域优质食材、总结当地饮食文化和传统技艺。“福德汇”的英文标识为“foodway”(美食之道),而中文的含义则源自辽河干流之源、东西辽河汇合口铁岭福德店,显然就包含了寻找辽河口美食文化源头之意。

在盘锦福德汇辽河渡口餐厅入口处的墙壁上,很文艺地道出了这家餐厅的特色和追求:“追求每一道菜的本土气质,追想每一道菜的形成因缘,揣摩先辈渔民如何把平凡饮食变幻多姿,在繁华科技的此刻,体验淳朴辛劳的昔日,仅以最常见的食材,仅以最朴素的做法,仅以崇敬之心向先辈致敬……”

## 在民间寻找辽河口渔家菜的秘密

张嵩所说的辽河流域民间民俗菜,就是2020年12月入选辽宁省第六批省级非物质文化遗产代表性项目名录的“辽河口渔家菜特色食材加工工艺与习俗”。

为了做好这项非遗技术的收集整理,张嵩和他的团队花费了十多年的时间。盘锦地域文化专家杨洪琦参与和见证了整个过程,他说,辽河三角洲,远古被称为“辽泽”,近代素称“九河下梢”“退海之地”。生活在这片扇形冲积平原上的人们,在业已经历的漫长时光中,由于地理环境、历史传承以及民俗习惯等多种因素的影响或制约,形成了一种别具风貌的文化形态。潮沟遍布、苇塘连片,濒海、临河、河海相融的三足鼎立式自然地理形态,形成了三种经济形态及文化,“捞捕鱼虾旱晒盐,风调雨顺种庄稼”,

孕育了以外海捕捞为载体的渔雁文化、以商事兴旺的埠头为载体的商业文化,同时形成了当地独特的饮食文化,但是多年来,没有人进行过系统的整理,外界知道得不多,而我们自身对它的认知也很模糊。

收集整理的过程,是“不学大师学大妈”。熟悉当地情况的杨洪琦带着张嵩深入乡下,寻找那些当地人常年食用却不为外人所知的美味食材,听到哪家的主妇有拿手菜,就要尝上一尝,观摩他们的做法。

破解每一道辽河口渔家菜秘密的过程,其实也是一个对地域文化深刻领悟的过程。

张嵩说:辽河口文化的一个特点是顺应自然、融入自然,这在食俗上有很好的体现。辽河口渔家菜讲求即捕即食,最大限度地保

持食材原本的营养价值,腌、冰、晒、发酵等贮存、加工之法,偏重鲜香。这些传统的食俗,恰恰又应和了今天人们追求自然、原生态的时尚。

从民俗到食俗再到地域美食,正因为有宏大的地域文化加持,才有了辽河口渔家菜从非遗技艺走上餐桌并受到市场认可。

这正是张嵩和他的团队最初制定的“向下深扎,向上开花,向外发展”的发展策略。向下深扎,即是对食俗的收集整理与再创造。向上开花,是指除了福德汇止观小馆获米其林一星,这些年,福德汇旗下的餐饮企业还先后获得了多项大奖,包括两项国家级大奖:中国美食节金鼎奖、中华金厨奖;2013年,辽河口渔家菜的特色食材蒲笋出现在央视大型纪录片《舌尖上的中国》第二季中;

2015年,辽河口渔家菜招牌菜“稻家私享”再次出现在央视大型历史文化类纪录片《稻米之路》里。向外发展,是指2018年北京举行的向世界发布“中国菜”活动中,辽河口渔家菜作为辽宁美食代表上榜;2019年,辽河口渔家菜在世厨联马来西亚金牛国际烹饪挑战赛上捧回“金牛奖”,“稻缺饮”在北京亚洲美食节上成为“最受欢迎的饮品”。2020年,福德汇止观小馆上榜北京米其林指南。

辽河口渔家菜成了美食文化走出去的一个样本。

福德汇总经理辛亚萍说:“很多人没有想到他们习以为常的那些食材和民间菜做法,会成就餐桌上的精致食物。饮食之美在于寻找和发现,比发现更重要的是自信,相信我们的地域文化中蕴含着迷人的东西。”



辽河民俗博物馆展示的铜匠挑子。



辽河民俗博物馆一角。

## “不务正业”其实是一直不误正业

很多熟悉福德汇的人,最初会对这家企业的做法有些不理解,认为他们做了很多“不务正业”的事。

杨洪琦说了一件趣事:他多年从事辽河口文化研究,张嵩始终是他重要的同行者。跟他一起成天在基层跑,到市内外各地的档案馆等机构查资料。近来盘锦出版的一系列以地域文化为主题的图书,如《辽宁地域文化通览·盘锦卷》《盘锦事情》《田庄台》等,都有福德汇的襄助之功。不时就会遇到有人不解地问张嵩:你一个开饭馆的,为啥干这些事这么起劲儿?

张嵩认为,这些事就是福德汇的正业。福德汇是一家文化传播公司,辽河口渔家菜的发掘整理只是他从美食入手探寻辽河口文化

的一个切入点,他真正想要做的还是叫响辽河口文化这一地域文化品牌,以辽河口渔家菜这个非遗项目为载体,建立上下游产业链,带动一、二、三产业协同发展,把遗产变成资源,把资源变成资产。

站在福德汇盘锦总部的楼门前,看到的是“辽河民俗博物馆”几个醒目的大字。五层楼的建筑,只有一层是辽河渡口餐厅,是吃饭的地方,也可以说是辽河口美食的展示、体验和教学培训之所,同样是博物馆的一部分,是舌尖上的博物馆。

辽河民俗博物馆现在已经是国家3A级景区。收藏民俗展品近万件,通过衣、食、住、行、渔、牧、耕、贾、读九大板块来展示辽河口独特

的民风民俗。独轮车、锡制温酒壶、铜匠挑子、手工荷包、渔具、船板、船舵、耕犁、苇编筐……既有旧日的生活气息,又似有辽河口的海风扑面。

博物馆里,摆放着众多伴手礼,都是由福德汇主导开发的融合辽河口文化与美食的文创产品。在餐桌上品尝盘锦大米,并不是装在碗里的米饭,而是面对着一个叫作“稻家私享”的专业煮具,服务人员会当着食客的面把稻米下锅,以酒精灯为燃具,随着蒸汽渐散,生米就在眼前煮熟成饭,刚刚好,一人份。用完餐,走到一楼的文创区,看到装在印着“稻家私享”字样布袋里的盘锦大米,食客通常会带上一袋。它已经不只是一袋米,更是一种饮食文化。

辽河口渔家菜非遗技艺的传承和人才培养也是推广辽河口文化的一项重要内容。福德汇成立了职业技术培训学校,成为世界技能大赛餐厅服务项目中国培训基地,累计培养培训了5万人,成了培养辽菜人才的摇篮。辽河口渔家菜也已经成为盘锦“市菜”和全市众多餐饮企业的主打品牌。目前,盘锦已经确定了4个辽河口渔家菜特色街区,拥有挂牌示范店3家,特色店12家。

辽河口渔家菜,走出了福德汇,走出了盘锦。



更多精彩  
 扫码观看

文艺微评

编者按:日前举办的2021中国网络文学论坛上,中国作家协会发布了《2020中国网络文学蓝皮书》。蓝皮书显示,2020年,中国网络文学全年新增签约作品约200万部,其中,现实题材作品占60%以上。如何看待网络文学开始关注现实生活这一现象?听听评论家怎么说。

### 使网络文学的整体格局更加多元与丰富

刘恩波

以往人们对于网络文学的认知,多以娱乐、休闲、游戏、玄幻、戏说历史等样态出现。现实主义好像从来就跟网络文学扯不上什么深层次的关系。

不过日前发布的《2020中国网络文学蓝皮书》显示,2020年,中国网络文学全年新增的签约作品中,现实题材作品占60%以上,抗疫与医疗、脱贫致富、工业与服务业等内容成为2020年度网络文学现实题材的突破点。

这意味着,中国的网络文学开始全面升级、更新换代,走上了服务时代、服务现实之路,成为与当下现实生活相拥抱的载体。

网络文学的转变,实际上是主流价值观融入、化合的结果,是面对新的历史叙事、人文创新还有向历史文化传统致敬乃至呈现自己特色的必然结果。

网络文学逐渐与纸质媒介上传播的文化和文学形成互相借力助力的局面,对于两者来说可谓双赢。一方面,纸质经典文学的网络化,会促进受众和阅读人群的叠加式增长;另一方面,网络文学对现实题材的占据和介入,会有效地改变以往过于悬空的状态,使它在价值观和审美精神的输出上更加具有接地气的特征,这种接时代地气、接生活原真之气、接社会变革的动态之气的结果,就大大强化和促进了网络文学在主题思想、文化内涵和形式技巧等方面与现实主义精神的衔接、沟通与共生。

当然,网络文学变得写实一些,与时代缩小距离,反映现实生活的热点人物和热点事件,并不意味着它就彻底放弃从前拥有的写意化特征,而是勾兑一些现实生活的源头活水,使得它的整体格局更加多元、全面和丰富起来。

### 期待现实题材网络文学写出更精彩的中国故事

刘艳妮

占据大半壁江山的现实题材创作已经成为网络文学的重要组成部分,其中既有青春成长、家庭伦理等日常生活叙事,又有讴歌新时代等宏大主题的作品,鲜活的生活现实激发了创作热情,让现实题材网络文学作品持续提升。

聚焦改革发展的《大江东去》、书写重工业崛起壮大的《大国重工》、讲述国企改革之路的《复兴之路》等一批紧贴生活、独照现实的网络文学作品,记录了小人物的成长奋斗历程,以小见大地再现了社会发展与时代变迁的广阔图景。这些成功“触网”并产生广泛影响的作品,鼓舞了现实题材网络文学的创作信心,更多创作者把笔触伸向贴近实际、贴近生活、贴近群众的现实题材也就显得极为自然。

从创作主体自身来看,把成长经历、家国情怀转化为文字表达,淋漓尽致地展现个人成长故事与社会发展新貌,给自身以表达和书写的突破口,不失为一种找寻自我和表达自我的方式,也为读者带来亲切又温暖的阅读体验。特别是医疗、经商、科技等行业作者的加入,他们拥有丰富的生活阅历、行业背景知识与行业洞察力,在字里行间记录发生在身边的抗击疫情、艰辛创业、成长奋斗的故事,由此产生的《与沙共舞》《执行者说》等行业题材网络文学作品,颇具感染力与说服力,也更易引发共鸣。

鲜活的现实生活为现实题材网络文学的创作注入新的活力,使其在反映现实的广度与深度上不断拓展,期待现实题材网络文学在更广阔的空间里续写出更多、更精彩的中国故事。

文艺微评投稿邮箱  
 lnrbfbfk@126.com