

《舌尖2》正在热播,再次掀起中国美食热。在民以食为天的中国,《舌尖上的中国》热播几乎是必然的事情。说到吃,万千吃货都会为我国源远流长的饮食文化引以为豪,实际上,很多国家也有自成一系的饮食文化,不仅菜式和味道上不遑多让,而且外国吃货们还有很多奇思妙招,保护和弘扬本国饮食文化。

国外如何捍卫“舌尖文化”

■ 饮食文化入遗

法国大餐

2010年11月,法国饮食文化率先被列入世界非遗行列。法国大餐被联合国教科文组织的专家描述为“一种社会习俗,用于庆祝个人或团体生活中最重要的时刻”。作为世界著名的饮食文化大国,法国不同地区有不同的特色美食。其比较具有特色的食品有:青蛙腿、炖鸡、法国蜗牛,主食主要是具有法国特色的牛角包和棍式面包。由于法国人相当重视美食,所以法国餐馆以其豪华的礼仪和风味著称,世界各大城市中最豪华昂贵的餐馆几乎都是法国餐馆。

地中海饮食

联合国教科文组织于2010年11月17日将地中海饮食列入了西班牙、希腊、意大利和摩洛哥联合拥有的非物质文化遗产,肯定了它不仅是这些国家重要的历史和文化产物,也是对世界文明的巨大贡献。地中海沿岸的南欧各国饮食以蔬菜水果、鱼类、五谷杂粮、豆类和橄榄油为主。研究发现地中海饮食可以减少患心脏病的风险,还可以保护大脑免受血管损伤,降低发生中风和记忆力减退的风险。“地中海饮食”也代指有利于健康的,简单、清淡以及富含营养的饮食。

日本和食

2013年12月5日,日本提交的“和食日本人的传统饮食文化”正式申遗成功。“和食”起源于日本列岛,逐渐发展成为独具日本特色的菜肴。“和食”要求色自然、味鲜美、形多样、器精良,而且材料和调理法重视季节感。日本政府提出“和食”申遗的理念是,它体现了日本人“尊重自然”的精神,是与饮食相关的“社会习俗”。具体内容是:日本料理保持食材的新鲜和原味,注重多样性;追求营养均衡,是健康的饮食方式;体现了特有的生活方式、自然之美及节气的变化,并与传统节日活动紧密相关。

韩国越冬泡菜

去年3月,韩国政府正式向联合国教科文组织提交了关于“泡菜及越冬泡菜文化”人类非物质文化遗产的申请,并在去年12月获得通过。韩国人腌制越冬泡菜的文化代代相传,并且从中发扬邻里共享的精神,该文化增强了韩国人的纽带感、认同感和归属感。

■ 建美食博物馆

主题多样 展示历史工艺

很多国家选择修建以美食为主题的博物馆,包括啤酒、巧克力、意大利面、面包、海鲜等五花八门的主题,借此弘扬传统美食文化。

韩国首尔在1986年就开了家泡菜博物馆,按腌菜的历史、种类、制作以及保存方法、功效等主题划分陈列厅,展示了腌菜的演变文献、考古遗物以及见证了腌菜制作过程的书画和容器等,还定期以各种泡菜为主题举办讲座。

意大利罗马有家意大利面博物馆,博物馆里分了11个展厅,展示这种世界上最伟大的意大利发明。这些展品追溯了面粉的历史、展示了意大利面的制作过程,游客们甚至可以看到艺术家是如何用意大利面作画的。

咖喱香肠是德国最著名,也是最引以为傲的街边小吃。柏林的咖喱香肠博物馆展示了咖喱香肠的历史、富有传奇色彩的食材和香料,还有咖喱香肠在电视和电影里出现的镜头。当然,你还可以去小吃餐厅品尝咖喱香肠的美味。

比利时有一家法式炸薯条博物馆,这也是世界上第一家此类博物馆;展出的所有藏品都与法式炸薯条有关。该博物馆向游人介绍马铃薯的历史、展示炸薯条的制作过程,最后游人可以在此品尝到好吃的炸薯条。

■ “可持续海鲜运动”

美味的海鲜是法式大餐中不可或缺的佳肴,受到世界各地美食爱好者的追捧。然而,多项研究报告称,由于人类的过度捕捞,海洋中的主要捕捞鱼类到2050年可能会绝迹。从2011年开始,一场“可持续海鲜运动”在包括法国在内的多个欧洲国家展开。多位顶级大厨想出了旨在“治本”的应对办法——将濒危鱼类从自己的菜单上剔除,代之以其他海鲜。

“可持续海鲜运动”得到了众多米其林星级餐厅的响应,这些餐厅在选取食材时,首选数量较多的“可持续”海产品,而且餐厅老板和大厨们还向渔夫、鱼贩、美食家和餐厅客人等积极推广海鲜的“可持续消费”理念。随着“可持续海鲜运动”获得响应,可持续的对象不再局限于海鲜,还包括肉类和蔬菜等各种食材。

■ 立法抵制快餐文化

2013年,法国餐饮旅馆业工会调查发现,31%的法国餐馆卖给顾客的食物只是经过加热的半成品,而不是自家现做现卖的。为了保证餐饮质量,工会提议,只有那些在自家厨房做菜的餐馆才能称作“餐馆”。这样一来,那些向工厂订货或只把熟食放在微波炉里加热便递上桌的饮食场所便不能鱼目混珠。

不过,相关法案由于过于严厉而未能能在国会获得通过。但是,一个相对折中的法案则获得通过:餐馆必须标明哪些菜是自制的,哪些是加工的半成品。

■ 欧盟编撰“官方菜谱”

2013年,欧盟出资启动了一个名为“欧洲食品信息资源网络”的项目,旨在收罗欧盟成员国各种食材最权威的菜谱和相关营养信息。这个网络涵盖各欧盟成员国最传统的菜式,还特别收纳最具地方特色的烹饪方法,以及通过口耳代代相传下来的烹饪秘笈,从中体现地方传统饮食文化。

■ 日曾想派“寿司警察”

2006年,日本政府任命了一个食品专家小组,讨论全球日本餐馆认证体系标准及其细节,准备建立一套认证海外日式餐馆的标准,目的是整顿海外一些自称为日本料理、但所用原料和烹饪技术与真正日本料理完全不同的餐馆。该计划宣布后,遭到日本国内外餐馆老板的“炮轰”,认为日本跑到世界各地指手画脚未免太可笑,也不现实,而且此举有歧视之嫌。迫于压力,日本农林水产省最终取消“寿司警察”计划。日本寿司师傅培训制度的确严格,专业寿司师傅一般修业至少10年。