



美食的学问

胡钰

到意大利访问，知道意大利美食是世界闻名的，但不知道意大利居然还有一个美食科技大学是专门研究美食科学、培养美食人才的。得知这所学校的情况后，我带着浓浓的好奇心前往访问。

朋友开车带我从米兰出发，大约两个多小时，来到一个小镇。GPS定位显示，就是这里了。在小镇上转来转去，始终没有找到一个气派的大学校门。而且，路上也没有行人，想找人问路都没有。好不容易看到了一个教堂，我们商量，下来问问吧。下车后，看到教堂对面有一片红砖城堡，在秋日早晨阳光的照耀下，宁静而古朴。我走过去一看，就高兴地看到了大学的标识：The University of Gastronomic Sciences。更奇特的是，还看到了联合国教科文组织的标识，仔细一看才知道这片建筑物原来是一座古城堡，1997年起被列入世界文化遗产，让人不禁肃然起敬。

在看的过程中，接待我们的一位年轻人也来了。他告诉我们，学校建于2004年，是很

新的大学，但这片校舍已经有数百年历史了，是很老的建筑。这种极新与极旧的交织成为我对这所大学的第一印象，也更让我产生了浓浓的兴趣。

年轻人看我对此很有兴趣，就带着我仔细参观起来。走进大学校门，映入眼帘的是一个欧洲大学内典型的方形广场。墙面与地面的历史感很强，而修剪整齐的绿色草坪在蓝天白云的背景下显得尤为静谧。我不禁感慨道：“你们这个校园很漂亮啊，而且真是很安静！”年轻人附和地点点头，不过又说：“就是太安静了，整个小镇都很安静，晚上我就到另外一个镇上去住了，那里热闹点。”我说：“作为大学还是安静点好，可以好好学习与研究。”

见到美食科技大学的校长，他非常热情，人是那种很Nice的模样，一见面就不会有距离感，说起话来表情很丰富。在谈话中，我仔细询问了大学的办学宗旨与教学内容。这所大学是由意大利的慢食运动组织(Slow Food)发起建立并得到

政府认定的私立教育机构，旨在开展国际教学与研究，聚焦在耕作方式更新、保护生物多样性、建立美食与农业科学间的有机联系。大学希望培养具有科技、文化、经济、生态等多学科背景的美食家与美食专家，推动人类食物生产、分配、消费的可持续发展。

校长很得意地告诉我，美食的学问不仅关乎口味和营养，还关乎传播、关乎文化，乃至关乎政治，有许多的学问在里边。我有些诧异，觉得似乎有些夸大，但仔细想想，的确如此啊！比如纪录片《舌尖上的中国》就很好地传播了中国的文化形象，而有国外媒体认为其中的政治意味也很强。

我问校长在他们的学校里中国学生有多少，校长回答说，他们的学生来自八十多个国家，有中国学生，但人数不多。不过学校每年会组织学生到中国访问，学习与体验中国的美食文化。他还特别强调，他们的教育理念是让学生从全球视野来看待不同民族的美食及其文化。我表达了对通过美食增进

不同民族文化交流与推动文化多样性的看法，得到了校长的高度认同，认为这与他们办学的理念高度契合，并表示今后期待更多地与中国、与清华开展合作。

我仔细研究了一下他们开设的教育项目，比如一个关于美食文化与传播的硕士项目 (Master in Food Culture & Communications)，课程包括五个板块：传播 (Communication)、管理与市场营销 (Management & Marketing)、可持续 (Sustainability)、高质量 (High-Quality)、品尝 (Tasting)。其中除了一些公共课程外，与美食领域相关的特别课程很多。传播板块的课程有美食写作工作坊、红酒新闻学、美食新闻学、美食文化与社会传播技巧、美食跨文化传播等，可持续板块的课程有美食地理学、设计可持续等，高质量板块的课程有认知、技能与环境的美学、民族植物学、高质量产品的创造与发展等。

当然，最诱人的是品尝板块，要学会品尝腌肉、奶酪、橄榄油、红酒、意大利与国际啤酒、面包与披萨等。

除了这些课程以外，学生们还有三次为期一周的学习旅行 (study trip)，可以到世界各地去考察，其目的是让学生通过切身体会 (hands-on experience)，从环境、经济与社会等维度了解食物的生产，从口味、营养价值、分子构成、社会文化知识等方面360度地懂得美食的内涵。据介绍，这些年来学生们去过五十多个国家旅行，这些旅行的学术和后勤都是由学校安排的，而且他们的导师 (staff tutor) 会陪同学生们的旅行。从学校的课程设计、组织来看，真的是对美食的学科体系和人才培养下了大气力。

与校长谈完，我送了他一个有清华二校门的立体贺卡，他摘下眼镜，仔细打量，赞不绝口。在校长的建议后，我参

观了学校的图书馆。这个图书馆尽管不大，但因为在有着数百年历史的古老建筑里，特别有书卷气。更重要的是，在图书馆里见到的全是与食物有关的书籍，而且多是图文并茂，很有冲击力。在参观时，可见到一些写在墙上的美食理念：“选择好的，正确地吃。”

(Choose Well, Eat Right)。我特别找了一本介绍中国食物的书翻了翻，很厚重，图片也很漂亮，让我对“日吃而不知”的许多中国美食平添了几分钦佩之感！

参观中的重头戏是学校的红酒银行 (the Wine Bank)。进到这里，发现大厅是一个展厅，有着各式各样的红酒和介绍，可以购买与品尝。一幅有趣的红酒价格图示让人忍俊不禁，一杯8欧，2杯12欧，3杯15欧，4杯18欧，5杯20欧，而在下面一个箭头直指闪着警报灯的救护车，意喻多喝后的后果。

穿进大厅，就是一个巨大的酒窖，里边存放着数以千计的红酒。酒窖正中央有一副巨大的意大利地图，站在这副“高跟鞋”的地图前，陪我的年轻人给我讲解图上标示着意大利不同地区的红酒的名称和特点，尽管我多数听不懂也记不住，但还是对意大利红酒有了更多好感。年轻人看我很是赞许，热情地告诉我，校长特别指示他送我一瓶红酒，在这个酒窖里可以随便挑。当时听到此话，



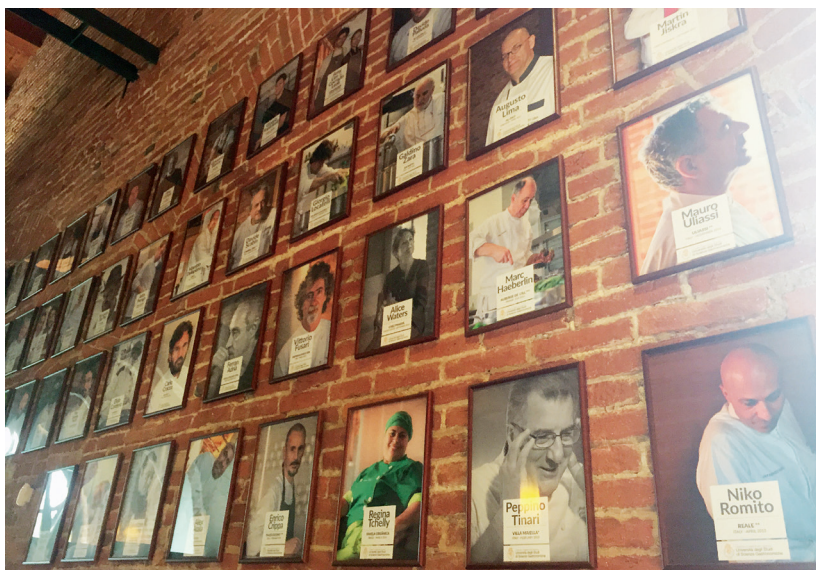
校长仔细打量有清华二校门的贺卡，赞不绝口

我不禁暗自苦笑，后悔自己对红酒实在不懂，来前也没有做什么功课，只能是随意拿了一瓶以示感谢。

不过，从介绍中，我大致明白了这所学校也有专门的红酒硕士项目，希望培养红酒专家，从酿酒、农业、历史、文化、环境等多维度上能够懂得红酒的内涵与市场。这些学生需要掌握葡萄的栽培技术、红酒的生产流程、红酒的历史故事，甚至还要知晓相关的人类学和美学知识。听起来，很是复杂甚至玄妙！不过想想，如果与这样的红酒专家一起品尝红酒，会是别样的感受。

中午在学校食堂，学校国际合作部门负责人请我吃饭，又让我大开眼界。来到食堂门口，看到墙上挂了数十位厨师的照片，每一位都是特别资深的模样。陪同人告诉我，这里的厨师来自世界各国，许多都是米其林星级厨师，并且给我介绍了几位，让我不得不赞叹与艳羡：你们在这样的学校工作太幸福了！果然，午餐也与其它国外大学的食堂不一样，居然是有头菜、主菜、甜点等流程，还有红酒。一边吃，一边聊，我不得不又感慨他们的特殊环境。

吃饭期间，一位老先生进来打招呼。寒暄了几句，得知他就是慢食运动的发起人之一。这个运动起源于上个世纪八十年代，当时由米兰、罗马等地的知识分子发起，1989年12



食堂门口的墙上，挂着数十位厨师的照片

月9日在巴黎举行了为期三天的国际慢食大会，来自二十个国家的代表签署《慢食宣言》，成立了国际慢食协会。自此之后，这个协会积极推广美食教育，发起成立意大利美食科技大学，提倡保护生物多样性，让人人享有“优质、洁净、公平”（Good, Clean, Fair）的食物。2008年，英国《卫报》评选该运动的发起人卡洛·佩特里尼（Carlo Petrini）为“最有可能拯救地球的50人”之一，2013年，联合国环境规划署授予其“地球奖”。2017年，国际慢食全球大会就在成都召开，而成都也是联合国教科文组织创意城市网络中的美食城市（City of Gastronomy）。

按照卡洛·佩特里尼的理念，希望建立美食学，培养新美食家，让美食学形成一门真正的科学，经得起科学方法的检验，成为大学里真正的学科。

新美食家是严肃的生活者，基于人类是生命共同体的认识，有着保护地球与生物多样性的意识，认为吃东西是一种农业行为，食物生产必须符合新美食学的要求。

随着越来越多地了解这些关于食物生产与消费的理念，关于地球与人类的现实困境，关于慢食运动与美食科技大学的努力，那种起初的好奇逐渐转化为认真的思考，思考我们每一天最基本的饮食行为，思考我们每个人的生活方式，思考当代的工业化生产方式。当“快”成为当代社会运行的最突出特征，当“傲”成为人类面对自然的最突出态度，我们的确应该谦卑地反省自身，找出一条崭新的生产生活道路。正如卡洛·佩特里尼所言：“我们在这条路上走过，这不是一条容易的路，也不是一条平坦的路，却是一条极其宽阔的路，在这条路上，每个人都有位置。”