

教授请吃饭：舌尖上的学问

和教授一起吃饭是怎样的体验？南京大学在123周年校庆之际，推出了真人秀《教授请吃饭》第二季，南京大学文学院教授、《江苏文库·精华编》主编徐兴无请学生们吃扬州美食，饭桌上畅聊文化。

因为去年第一季节目火爆出圈，“教授请吃饭”成了热门IP，被网友称为“下饭综艺”。网友们纷纷感慨，一顿饭吃得如此新鲜有趣，且能吃出巨大的“信息量”。第二季节目又将吃出哪些精彩？文脉君为你划重点。

现代快报/现代+记者 王凡



徐兴无教授(右三)请学生们吃扬州美食，在饭桌上畅聊文化



江苏文脉



扫码关注
江苏文脉公众号

“烧卖”“软兜”两个菜名都写错了

《教授请吃饭》第一季，苗怀明教授请学生们吃南京菜，节目第二季，徐兴无教授邀请同学们去他的家乡扬州赴宴。

在南京大学，教授请吃饭有着悠久的历史。民国中央大学时期，教授就经常请学生吃饭。古人说，这叫“亲师取友”，跟老师亲近，跟朋友之间互相吸取。

“大学的学习，一半是课堂里学的，一半是玩出来的。创造力跟灵感，往往是玩出来的。”徐兴无说。

毋庸置疑，“吃”是很重要的玩法，也是最接地气的文化传播方法。

来！跟着教授开吃。

第一道菜，干丝。

“这是扬州吃早茶必吃的。干丝是用来佐茶的。”上桌的时候，干丝被堆成一个宝塔尖。食客吃的时候，要把它推倒。可怎么推也有门道。

“从下面把它推倒，拌开了吃。有的时候在下面掏着吃，吃到最后，宝塔倒下来，这样更入味。”徐兴无说道。

第二道菜，盐水鹅。

“从南京开始向西吃到武汉，都是吃鸭子，但是一过长江，从六合开始，一直到我们扬州这边，我们都是吃鹅。”

第三道菜，五丁包。

饭桌上，有学生发问：为什么扬州人对吃这么讲究？

徐兴无解释道，扬州在清代是盐商聚集的地方。巡盐御史就驻在扬州。曹雪芹的祖父曹寅当过巡盐御史，还有一个叫李煦的也当过，这个人是林黛玉爸爸林如海的原型。他们的衙门叫两淮盐运司衙门，至今还保存得很好。

接下来吃烧卖。

“其实烧卖这两个字都写错了！”徐兴无此话一出，同学们都有些诧异。

“应该是树梢的梢，麦子的麦。梢麦！”为什么呢？“这是北方的食品，这其实是突厥语，不是汉语，突厥语就是Shirme，皮囊的意思。游牧部落装东西，要用个囊，你们看看像不像囊？上面收口的，里面装东西。”

下一道菜是文思豆腐。

当同学们赞不绝口时，徐兴无介绍起文思豆腐的来历：“这是天宁寺里面一个和尚发明的，这个和尚叫文思和尚。他把一块豆腐切得能从针眼里穿过，然后做成豆腐羹，这就叫文思豆腐。”

再说说黄鳝。

众所周知，黄鳝还有个名字叫软兜。这名字又有说头，“软兜的兜，不是这个通俗的写法，‘兜’应该写作‘脰’。所有动物的里脊肉都叫脰。”

徐兴无总结道：“中国的菜，在文化上就体现两个字：‘富贵’！淮扬菜和鲁菜是最体现富贵的。富是有钱，贵是有身份，富贵结合起来就中国菜的精华。”

“饭搭子”是教授，吃这顿饭真是长见识了！

苏州园林和扬州园林到底有什么区别？

教授请吃饭，当然不能只讲饭桌上的菜肴。筷子尖轻点美食，话题已如涟漪般荡开。

徐兴无从吴王夫差在扬州开邗沟，讲到京杭大运河的来龙去脉，“我们的河流是东西向的，但是有了大运河之后，中国就出现了南北的统一，它成了一条血脉。所以中国的统一叫内在化。原来是形式的统一，是用政治制度，用暴力用军队，用行政的方法，有了大运河之后，我们可以用经济的方法、文化的方法，南北的交流就更加深入了。”

人了。”

徐兴无还聊起中国历史上两位颇具争议的皇帝。“中国有两个皇帝，都是太先锋了，一个是秦始皇，一个是隋炀帝。他们的先锋在于他们没有把他们的理想和中国的实际相结合。”尽管秦朝与隋朝曾盛极一时，却都是短命王朝。不过，在徐兴无看来，不能把中国的历史简单地用朝代做标贴，汉承秦制、唐承隋制，有了秦才有了汉，有了隋就有了唐。

有同学问，隋炀帝是修大运河导致国力衰退而灭亡的吗？徐兴无的答案是否定的，“隋朝的亡，亡在征高(句)丽。”至于晚唐文学家皮日休后来说，“若无水殿龙舟事，共禹论功不较多”，那是一种文学的比喻，大运河成为后人慨叹隋朝昙花一现的注脚。人们并非责骂隋炀帝，而是对隋朝的短暂感到惋惜。

苏州园林和扬州园林有什么区别？这也是一个好问题。

徐兴无说，苏州的园林更多的是带有一种文人气，这从给园林起名就看得出来。像拙政园、退思园，意指远离喧嚣的功利社会，像陶渊明一般归隐自然。

而扬州的园林就不一样了。扬州的园林主要是盐商的会所，首要的是彰显奢华与气派，园林中的奇石都是请名家精心布局的。扬州个园最为著名，是世界文化遗产。为什么叫个园？“个”是“竹”的一半，如果直接叫竹园就俗了，“个”园营造了一种陌生感、惊奇感，文学的效果就出来了。

“第一个说苏州园林跟扬州园林不一样的人，是谁呢？”徐兴无说，清朝有一本很有名的书叫《浮生六记》，沈复写他和妻子芸娘的故事，几乎创造了一个真实的林黛玉与贾宝玉的故事。芸娘去世之后，沈复到了扬州。《浮生六记》中叙写他在乾隆南巡时期游览扬州几处竣工的接驾园林，多有评点，最后总结道：“其工巧处，精美处，不能尽述，大约以艳妆美人目之，不可作浣纱溪上观也。”

AI是不能穷尽意识的

味蕾在风雅的淮扬菜里跃动，一场跨时空的思维漫游已跃入AI的场域。

“徐老师，你对于未来，比如说人工智能还是其他的一些技术，是比较乐观的吗？”

“我肯定乐观。”徐兴无分享道，“当我们遇到一种新鲜事物的时候，既兴奋又惶恐，慢慢地淡定下来，可能才会想一些事情。我前段时间去日本名古屋大学，他们用了个概念很好，叫human and non-human，就是人与非人。我们人类以前想进步必须创造一个non-human，所以古代就是造神。人总是想超越我们自己，超越我们的空间，超越我们的时间，从具体变成抽象。而我们已经到了一个机器人时代了，但是我想它还是我们造的，我们来控制。”

至于未来会怎样，徐兴无没法做预言，但他肯定地说，一个人有了人文通识，有了价值判断以后，遇不可预测的事情，不是靠AI来作判断，而是靠道德感、情感，靠对历史的感知，以及人类的经验留下来的遗产来作判断。“AI是不能穷尽意识的，就像它不能穷尽宇宙一样。”

中国大运河美食的根基

饭桌上，还摆着一道“大菜”——《扬州画舫录》。这是乾隆年间，扬州文人李斗所写。他写的是一本城市史，但用现在的话讲，这就是一本《城市旅游指南》。

徐兴无说，书中记叙的是乾隆时期最为繁华的扬州。乾隆南巡，六次都到了扬州。给扬州带来什么红利呢？一是经济的繁荣，二是对江南知识分子的安抚笼络。扬州为了迎驾，一路上给皇帝安排了花部戏曲表演，像徽班、西皮等等。乾隆过六十岁生日时，扬州的盐商还组织这些他当年看过的花部戏曲进京表演，为乾隆祝寿。这些花部相互切磋，相互融合，由此形成了京剧。

《扬州画舫录》也给扬州留下了丰厚的美食遗产，比如写到茶肆设在花园之中，多以花草为店名，现在扬州有名的茶社名称也多带“春”字，如富春、冶春、熙春、共和春。

书中还写到了“满汉全席”的菜单。盐商在扬州接待乾隆皇帝时大办宴席，分成不同的系列：第一份是“头号五簋碗十件”，五簋是一种大碗，十件就是十种菜肴；第二份是“二号五簋碗十件”，都是十碗菜，区分在于碗具的大小、山珍海味的品种。这里面有道菜叫“鲫鱼舌汇熊掌”，名副其实的满汉全席。

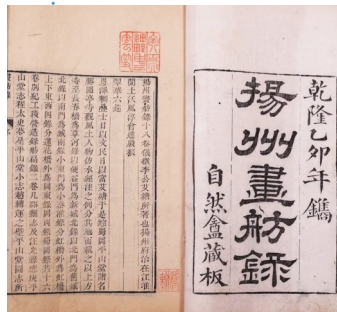
徐兴无最后总结道：“我们今天吃的每一道菜，喝的每一口茶里面都有运河的水，运河滋养出各种美食跟物产，运河边的人也创造出各种各样的生活方式。我们这有运河的水，有江淮的盐，还有里下河的鱼和米，才有这一桌好菜，这才是中国大运河美食的根基。”



《江苏文库·精华编》之《浮生六记》



《江苏文库·精华编》之《扬州画舫录》



乾隆六十年初刊《扬州画舫录》书影

本版图片：现代快报资料图片，部分图片由南京大学提供



扫码看《教授请吃饭》第二季

