

24节气的恩典

【文/张晓雯 图/受访者提供】

来自中国台湾的种籽设计讲求食材原味的角度很特别。节气和风土被他们视为时间和空间轴，将各种食材追根溯源，研究祖传食谱、土地植生的农法，常常是每天采集、上山下海带回作物，“抢时间地想保留住它们的姿态”，团队成员间分工负责料理、手绘、文字等部分。

端午时曾祖父总在大厅门边插上的避邪香草束，盛夏时奶奶总会自制的清凉退火茶和令人难忘的倒地铃……这些都是团队成员自小与时令有关的记忆。在最近的一本《台湾好野菜》中，种籽设计也将视线投注在山野小径，充满日常情感的食材中。

例如，秋分时节的川七，比起家常的蔬菜，野菜的口味不是那么大众化，更“桀骜不驯”；再比如寒露时候的萝卜婴，当畦上撒下点点萝卜种子，发成密密麻麻的菜苗，接着便要疏苗，留下健壮的苗株，保持一定的株距，这拔下的苗便成了萝卜婴。市场上是买不到的，只有在种萝卜的农家这样吃，如今芽苗菜热门，殊不知早期这样吃就是养生。“野菜强调适地适种，尊重大自然的自然农法。”总监淦克萍说。

一路上溯到生鲜超市、菜市场，甚至是田间生产者的过程中，种籽设计感慨于野菜的境遇。生长于山野、未经人工栽培的野生可食植物在古代甚至被叫做“救荒本草”，现在，都敌不过三步一坊、五步一店的外带手摇茶，或是三把十元的工业化农产菜蔬。种籽设计不仅在中国台湾，如今也在成都做了“生态农业知识城”，也在北京实地考察，瓶瓶罐罐的

“标本”堆满了工作间。就是因为一方水土养一方人，一颗野外的种子其实蕴藏的是一个地区特有的农事记忆。比如夏至时节，只有在台中地区才能吃得到麻笋，料理时撕叶、挑梗、搓洗去除苦味，用于消暑降火。

有一年，淦克萍和台湾原味、台湾好食的创办人送了四颗原生种子到意大利的“品味方舟——方舟保种计划”，各地的食物意见领袖讨论的每件事情都与“食育”有关。“我会刻意甚至做作地不断提起‘节气’的概念，因为我想让大家开始注意这件事。”研究节气的开始，就是想跟自然学吃饭、学呼吸、学洗涤、学回家。



厨房里的国学

【文/冷梅 图/受访者提供】

“原本只是在脑海里一闪而过的灵感，却在我的人生旅途中留下了浓墨重彩的一笔；原本只是一个不经意的想法，却让我对孩子的教育有了一个更深入的认识；原本只是一个想为自己在平淡的日子中利用自己的特长找些事情做来打发时间，却让我发现了人生的意义与价值！”2016年7月20日，林老师生活课堂的国学夏令营刚刚收官，林琪在短短几天的课堂上，满眼惊喜，不能自己。

“快乐”，这是林琪对孩子们在夏令营中表现最直观的感受，在厨房中他们不嫌脏累地磨刀霍霍向牛羊，感受着他们的快乐；在国学课堂上他们抑扬顿挫地书声琅琅，看着他们交作业时的自豪，作为一名懂烹饪的母亲，她觉得自己在做的事情愈发有价值。

厨房是个相对不那么整洁干净的所在，这里有刺鼻的油烟味，有难洗的污渍，却成了孩子快乐的天地，因为他们在这里实现了自我，找到了自我发展的空间，每个人的性格和兴趣爱好都是各不相同的。“道理我们都很清楚，但是现实中我们却把孩子在学校的考试成绩当成了衡量一个孩子优秀与否的唯一指标。”

让孩子能有一技之长，也能体谅父母，只是一个基础，林琪把这个夏令营的名称定为“厨艺”，通过一个“艺”字，更想传达给孩子们一种对艺术的追求，对品质生活的追求，对美好事物的追求，让他们成为一个懂得美，欣赏美，追求美的人。不仅让孩子成为一个“美人”，她还要让孩子成为“善人”，这个目标就要借助于国学课堂的魅力来完成。老祖宗的瑰宝，总要有一个适当的打开方式，让我们的娃娃们爱上传统文化。



和土地、环境、人的关系。
每一种食材都在诉说自己

2017



Q: 2017年的愿望清单？

A:继续挖掘更多与节气有关的身边食物，用“食育”改变更多人对自然的看法。

Q: 最想对和你一样热爱型趣生活但还没有行动起来的人们说什么？

A:我始终都相信情感可以改变商业世界的样貌，也是这样的初衷，我们去寻找了每一种食材和土地、环境、人的关系。生活有无限的可能，很多事情都等待着我们去改变。



Q: 2016年对您来说，最大的收获是什么？

A:我在2016年把自己之前的很多想法变成了现实，算是实现了很多小目标；在实现目标的过程中我也不断总结自己，丰富自己，提高自己。在新的一年里，我依然会按照既定的节奏，脚踏实地地做事，丰富多彩地生活。

Q: 2017年，对工作有何展望？

A:我将带着国学与菜的主题课程首次涉入幼教群体，开始给幼儿教师们培训。孔子说，通过书本可以认识草木虫鱼，我们为什么不直接把草木虫鱼拿到孩子面前呢！我们的孩子现在普遍讨厌古诗文，认为古诗文是枯燥乏味的。我就在想，我们的祖先是最具有聪明才智的祖先，他们不会把这么枯燥的东西经过几千年的提炼传给子孙，一定是我们打开方式让孩子们厌烦。我想通过另外一种方式，用美食把国学内容渗透到他们心里。

