



随着短视频、直播行业的兴起，“吃播”作为其中的一部分，受到一些人的关注。然而有一些“吃播”，为了赚取流量，以惊人的食量为噱头，用狼吞虎咽的画面吸引眼球……这些“天赋异禀”的背后，不乏用剪辑等手段掩盖假吃或催吐。暴饮暴食，不仅背离了品味美食的本旨，也是对食物的浪费和对身体的损害。我们不禁产生疑问——

## 文化观察

WEN HUA GUAN CHA



# 大胃王吃播到底示范了什么？

本报记者 于虹

## 变了味的美食主播

“吃播”也是现在网友对美食主播的一种称呼，就是主播坐在摄像头前面，向网友直播或播放自己享用美食的过程，同时展示菜品的制作流程，介绍美食背后的文化。网友通过这样的方式，增长了见识，学到了厨艺，同时满足了自己的“视觉味蕾”。也有一些主播会通过吃播的方式，推广食材，帮助一些地区和企业销售。在各大视频平台上，搜索以“吃播”为关键词的视频以几十万计。

随着网络直播竞争激烈，不少吃播为了吸引粉丝、赚取流量开始剑走偏锋：“大胃王”，饭量大得惊人；“猎奇吃播”，吃的食物稀奇古怪；“土豪吃播”每次消耗巨量食材做饭，动辄一只羊、一头骆驼等。而一些餐厅，为了吸引人气，也打出“大胃王免费”“一分钟吃完免费”等广告语。

“大胃王”们以猎奇为卖点在吸引粉丝的同时，无不遭受着网友的诟病。不少网友发现一些主播看似狼吞虎咽地大吃大喝，背后却通过剪辑等手段来掩盖假吃；有些“大胃王”表面上越吃越香，实则边吃边吐。

沈阳有一名美食主播在准备吃播时，突然出现身体发麻、头晕目眩等症状；遗憾的是，经过医院抢救，最终还是没能挽回其生命。经了解得知，在半年多的时间里，这名主播经常在吃播中大量食用肘子、红烧肉等高热量食物，导致体重直线上升至200多斤，健康每况愈下，最终丢了性命。

还有最近一段时间，年仅3岁的“小网红”佩琪因其与年纪极不匹配的超额体重引起了舆论广泛关注。孩子的父母在某短视频平台上所发布的视频中，佩琪食量惊人，身体也逐渐胖了起来。“2岁半50斤”“3岁已经超过70斤”……

显然，以作假、浪费、损害身体健康为代价的“吃播”，已然违背了原本“吃播”向观众推荐美食、分享快乐的本意。

## 畸形“吃播”辜负美食

市中心医院临床营养科副主任医师郭亚梅说，“大胃王”式吃播的盛行，反映出的是对食物的错误认识。

对于现在的人们来说，已经从“吃饱”逐渐迈向了“吃好”，那么如何培养对粮食、食物生产的尊重，如何传播更多吃得健康、吃得科学的内容呢？

郭亚梅表示，经常催吐、胃酸反流，不仅伤害食道黏膜导致胃食管反流和食管炎，甚至还会腐蚀牙齿。暴饮暴食则是胰腺炎的重要诱发因素，反复催吐的结果大多是厌食症。不管是天生大胃还是假吃催吐，“吃播”以畸形的饮食方式吸引眼球，既有害个人健康也造成食物浪费，他们的影响远远超过经济上的收益。美食主播应该引导什么是健康饮食，怎样才能吃得特别合理，搭配

得非常巧妙，做出非常精美的饮食，这样才更有价值一些。

“大胃王”只是吃播的一种，受关注是因为给人带来了最直接的视觉冲击，满足了一些人的本能欲望，而这样的直播形式复制起来很容易，所以一时之间，这样的吃播越来越多。虽然不少人也会关心食量大主播是真吃还是假吃，但到底是真吃还是假吃并不重要，重要的是传递出来的信息容易诱导，误导青少年。

有报道称，有一名小伙看到别人做吃播成为网红，他也开始当吃播。他从各处买来了各式海鲜，有大龙虾、大螃蟹、鲍鱼等等，很多都是当地没有的，就这样坚持了半年多时间，小伙的粉丝确实增长了不少，但是父母却已经支付不起他的“吃费”了。这半年来小伙吃遍各类海鲜，

但却没有赚到多少钱，而这些海鲜都是价格不菲的“硬货”，为了这个“吃播”，本来就不富裕的家庭早已经被吃穷了。

那么吃的本质是什么？说白了，就是要会品。品，不是饥肠辘辘的饥不择食，而是温饱思美食，嚼藕在口，始觉

甘如饴，又注重食物的材质，还要注重加工的流程和细节，最后还要全身心沉浸其中。正如苏轼《老饕赋》所言：“盖聚物之大美，以养吾之老饕。”

## “吃播”还需守正创新

在网络中我们也能看到，如李子柒这样的美食主播，春耕夏耘、秋收冬藏，一餐食一瓢饮，她的视频总是流露着令人赏心悦目的美。从他们的视频中，带来的不仅仅是食物，还让我们看到了中华美食背后的故事。一些美食主播可以从一份烤鸭讲出它的来历，可以从北京的全聚德讲到南京的韩复兴，网友不仅看了美食，更是增长了见识。还有一些主播，把自己每天做饭过程发到网上，就是这样简单的一日三餐，也收获了大批粉丝。下面网友留言，“看你做饭，我也知道晚上吃什么

了。”“简单的饭菜，让在异乡之人感受到了家的温度。”

……  
这样的好例子数不胜数。其实，“吃播”本质上就是一种美食节目，真正的“吃播”是借助这些短视频平台，充分展现我们优秀的饮食文化。

中国的饮食以菜式种类丰富、烹调技术精湛而闻名，同一种食材可以有几十种做法；同一道菜，不同的人也能做出十几种不一样的味道；南北的差异，也会让食材有不一样的展示，而不少菜肴背后更是有历史典故和名人食



趣。“吃播”真正的意义就在于要展示自然、美食、原汁原味的食物，更要发掘美食中的学问、美食背后的故事，将独特的美味流传延续下去，继承中国传统，传承饮食文化。作为“吃播”，把饮食文化

与美食消费结合在一起，才是应该走的方向。传递给受众的应该不是为了健康和享受，而不是为了糟蹋身体和获取打赏，还“吃”以简单科学的本来面目，要想走得长远，还需“守正创新”。

本版责编：于虹 美编：李依涵 校对：谢莉



干净整洁的店子街

## 店子街的由来

李春林

里。1912年，全县改设为13区，店子街金陵堡属第一区。1933年，宝鸡县推行保甲制度，全县设28个联保，店子街隶属正己乡联保。1939年，全县设22个乡镇，店子街隶属陈宝乡。1947年，宝鸡县进行户政保甲整顿，金陵堡改为金大堡，双泉堡改为金小堡。新中国成立后，宝鸡市人民政府曾设十里铺区第三乡、店子乡人民政府、店子街街道办事处。2008年，撤销店子街街道办事处，划归陈仓镇人民政府管辖。店子街的地名先后经过金陵堡、新店子、立新街的演变。

金陵堡以堡西的金陵河而得名。元明时期，村民为防盗匪，筑寨墙以自保。村民以悬崖为屏障，在堡后筑起300余米长的城墙，开设石头坡南门和北门，在蟠龙山半山腰二台地形成金陵堡。今存的《金陵堡合谋布金缮修门楼序》碑碣就

是金陵堡的见证。在县志中，金陵堡东有双泉堡，以西阿谷泉、东泉而得名。1947年金陵堡改为金大堡，双泉堡改为金小堡，东崖村、韩家庄、孙家窑为附村，合称店子街。

明清时期，金陵堡南门外逐渐形成街市。人们东去十里铺、虢镇，西去县城，北上县功、千院，都在此歇脚打尖。南来北往的车户在此歇脚，因新开店铺，所以取名新店子。经多年发展，扩大为街市，有商铺、旅店、车马店，人员往来、商品交易日渐频繁。街中心建有关帝庙，街南有戏楼，造型讲究，气势宏伟，为新店子标志性建筑。

由于陇海线修到宝鸡，申新纱厂、福新面粉厂、洪顺机器厂、宏文纸厂等厂企西迁来宝，原材料和设备需从车站县城、平凉千院出发过金陵桥通往十里铺斗鸡台秦宝工业区，店子街作为桥头

堡成为必经之地。长约150米的街道更加繁华起来，除原有的车马店和几家商铺，又增加旅馆、饭馆、油坊、酒坊、豆腐坊、杂货铺、药铺、鞋铺、理发店、炉院锅厂及柴市小摊小贩等。金陵堰渠（俗称官渠）穿街而过，浇灌陇海线南北数百亩良田。

新中国成立后，在关帝庙一带建起店子街小学、街公所、店子乡政府、工会办事处等机构；1954年发生百年不遇的洪水，将金陵桥冲垮，冬季在原桥址向南100米处新建木桥长约120米，1969年又改建成钢筋混凝土的四孔双曲拱桥。1988年10月新建全长180米的宝十桥落成。

如今改革开放大发展，宝十桥头两边高楼矗立，交通便利，有多家企业仓库落户宝十路两旁，为这条老街上的居民提供了生活上的便利。

店子街位于蟠龙山下的金陵河东岸，以早年开设车马店和店铺而得名。早在5000多年前，店子街地区就有先民居住。附近的金大堡遗址，曾是省级

重点文物保护单位（新石器仰韶文化遗址），它与金陵河西岸的北首岭遗址隔河相望。清代，宝鸡县设10乡54里，店子街金陵堡隶属宝鸡县宣明乡正己