

秋日私语

厉顺摄



烟火人间

油盐酱醋的奥妙

傅骏

世界各地的食物,风味迥异的原因,很大程度上是调味料。如果说,烹饪的原材料更多属于自然范畴,那么烹饪的调味料更多属于文化范畴。我们每个人都偏爱的自己故乡的风味,很多来自当地特有的调味品,背后是各地、各民族不同的文化习俗乃至宗教信仰。

调味品是一个巨大的门类,接下来就讲讲油、盐、酱、醋,这四样国人家中必备的调味品。

食用油作为调味品,可以增加食物的风味。不用厨师上灶台,看他选什么料用什么油,就知道他的段位。

食用油有两个大类,荤油来自动物,素油来自植物。我做菜用油的秘诀就是:“素菜用荤油,荤菜用素油”。

中餐擅用猪油,做各种蔬菜、豆腐、米面,甚至甜品。就连面条馄饨的汤头,都要仰仗猪油提香。新鲜的猪板油与黑芝麻粉以及绵白糖一起做成的糯米汤圆,可说是中国人对猪油深刻理解的代表作。

所有荤油中我最喜欢鹅油,因为鹅吃青草,油质纯净,气味优雅。质地细腻的高级蔬菜,如山药、芦笋、松茸,用鹅油烹饪风味一流。

说到素油,我最喜欢的是菜籽油,它品质稳定,清新的香气和滋润的口感,适合烹饪各种河鲜和海鲜。

需要提醒的是,花生很容易变质,变质容易产生致癌的黄曲霉菌。一批好的花生里面混入几颗坏花生,很难被挑出来,所以要慎用花生油。

“麻油+酱油”的组合,醇香又鲜美。清蒸或白煮各种蔬菜、豆腐、猪肉,用它做蘸料,都很好吃。

地中海周边的意大利、西班牙、法国、希腊盛产橄榄油,顶尖货是特级初榨,十斤橄榄才能出一斤油。它的香气丰富又微妙,略带清苦,回口甘甜,余韵持久。老外用它拌沙拉,很好吃。我推荐吃麻辣火锅时,用它做油碟,味道好翻天。

盐是百味之首,但宁少勿多。

一旦过量,各种味道都会被它封死,再好的食材也白搭。自己在家做菜,放盐不用勺,更不要拿罐子倒,最好是用手捻,才能保证不出错。

活鱼活鸡,宰杀清洗之后在淡盐水中浸一下再冷藏,入味、抗菌、保鲜。四川人用淡盐水泡新鲜蔬菜,做出的泡菜,鲜美爽口,百吃不厌。

日本东京有专门的盐店,几百种不同的选择。大体上,海盐自带鲜味,适合蔬菜和豆制品;湖盐纯净柔和,适合海鲜和家禽;矿盐有很强的渗透性,适合牛羊肉。

只有经常料理优质食材的高手,才会懂得运用不同的盐,把好味道激发出来。

说明一下,这里所说的酱,特指中餐的酱油和西餐的酱汁,不包括豆瓣酱、辣酱那些。

无论东西南北,酱油是中国各地人们最广泛接受的味道,催生出很多规模巨大的酱油公司,但它们的产品远远不是最好的。

酱油的主要作用是提鲜和上色,但现在添加太多人工合成的化学物质。挑酱油,看配料表,越简单越好。

西餐的原材料相对中餐比较简单,但他们的酱汁却是烹饪的灵魂,几乎每道菜都配有专用的酱汁。高级餐厅的酱汁是用高汤打底的,吊高汤的原理和原料,与中餐基本相同。西餐酱汁的精髓在法国,法式酱汁几乎是西餐酱汁的标准,

那是法兰西民族的核心竞争力之一。

因为西餐的酱汁大量使用奶油、鸡蛋、淀粉和蔬菜泥,这些都是细菌生长的优质培养基,所以西餐的厨房必须注意卫生,保持洁净,防止酱汁变质。

高级美食的风味,细腻、优雅、平衡,只有在非常干净的环境下,才能完美呈现。

醋是酒精被细菌代谢而成的乙酸,能做酒的糯米、小麦、苹果和葡萄,都能做醋。俗话说:“酒做坏了,就是醋”,这话没毛病。

醋有两种风味:吃起来酸,闻起来香。所以它的主要用途是提鲜开胃和祛腥增香。

醋是“调和官”,煲汤或烧卤味,最后加一点醋,各种味道立刻会变得清晰和明亮,但用量一定要很少,少到尝不出醋味,就是刚刚好。

醋酸能中和碱性,我国西北水质偏硬且以面食为主,当地人用醋佐餐,平衡身体需要。其中以山西醋为最佳,真是“一方水土养一方人”。

江苏镇江的醋也很好。我经常买恒顺醋厂的五年陈醋,加入冰糖来泡生姜和大蒜。晚上睡前吃几粒醋醋大蒜,早晨起来吃几片醋醋姜片,身体感觉非常舒服。

浙江醋用大米做,自然菌在液态发酵后段产生红曲霉,色泽微红,故称玫瑰米醋,所以玫瑰醋里是没有玫瑰的。玫瑰醋,味道细腻,适合配河鲜与海鲜。

所有醋里面,我最喜欢意大利黑醋。它是用葡萄做的,正宗的产地在巴萨米克。意大利人把煮沸浓缩的葡萄原浆存放在木桶里,木桶有橡木、栗木和刺柏木,不同的木桶赋予它不同的香气。每年换桶,平均达12年才算完成。大约250毫升意大利黑醋,需要消耗36公斤葡萄。

最后的成品,颜色几乎全黑,又香又浓有如糖浆,风味复杂无比。用它和特级初榨橄榄油一起,蘸面包或拌沙拉,美味无比。

现代食品工业最大的问题是使用大量人工合成的调味品,里面还有很多防腐剂和添加剂。拿起一包方便面看看上面的配料表,仿佛就是一家化工厂的产品。我们人类有数百万的漫长进化历史,吃这些人工合成产品的历史却只有几十年,用脚趾头想想都能知道我们的身体是不可能马上适应这种变化的。

这里讲到的油盐酱醋都是纯天然的产品,只要把这四样用好,其实我们可以把绝大部分的菜做得很好吃了。

在吃什么的问题上,我是个彻底的保守主义者,注重实践与经验,捍卫文化传统和自然环境,主张尽量吃天然的原材,尽量使用天然的调味料,尽量节制而不要浪费。有钱可以吃昂贵的,没钱可以吃便宜的,但一定要多吃天然的。让我们每天、每顿都吃真正的食物,在这无常的人生中,感受大自然的永恒,体验生命的真谛。

摘自《美食鉴赏15讲》



品味诗词

《枫桥夜泊》从标题开始就是个误会

老谈

张继的名姓历千万年而不衰,皆是因为那首大名鼎鼎的《枫桥夜泊》。

当时,张继游历至苏州,客居异地,不免有思乡之情,遂作此诗。这首诗太过出名,其名望太盛,以至于很少有人注意到,漂泊至苏州之时,张继其实写过两首诗。

苏州,古名曰姑苏,自古以来,就是天下粮仓之所在。“苏”字的繁写乃是“蘇”,上面是萋萋的芳草,有欣欣向荣之意;下面为“鱼”“禾”二字,暗合“鱼米之乡”的意思。

总之,光从字面看,就能知道姑苏是个繁华富庶的地方。

张继游历此地,有一首咏苏之作,名曰《阊门即事》:

耕夫召募爱楼船,春草青青万顷田。试上吴门窥郡郭,清明几处有新烟。

张继作此诗时,正值安史之乱战后,本该富庶的苏杭,人烟稀疏,一片荒芜,农田尽是青草,清明无人祭扫。

清明节前一两日,又被称为“寒食节”,在那几天里,民间不用火。寒食节过后,本该“清明处处有新烟”,作者眼中,却是“清明几处有新烟”。经过这一

对比,其萧索凄凉景象,就像是在你我的眼前。

某个无眠的失落之夜,张继还写了一首诗:

月落乌啼霜满天,江枫渔火对愁眠。姑苏城外寒山寺,夜半钟声到客船。

——张继《枫桥夜泊》

在文化史中,寒山寺的名望,不亚于少林寺。它之所以出名,也就是因为这短短的二十八字。

明代文徵明有言曰:“诗以山传,山以诗传。”诗歌与山川,总有相得益彰的联系。

张继的诗歌刚刚写成,其名气或许不如那座寺院,经历千百年的洗礼沉淀之后,寒山寺反倒要靠诗歌扬名。基于



此,清代学者叶燮总结说:“寺有兴废,诗无兴废,故因诗以知寒山。”

关于此诗,有三个美丽的误会。

其一,世人的误会。大家想当然地以为,这首诗作于诗人落魄之时。台湾女作家张晓风,甚至专门写过一篇散文《不朽的失眠》,纪念这次伟大的落第。

作此诗时,正值国家兵连祸结之时,京师迁徙,交通断绝,世人流离,很难再举行统一的全国性考试。更重要的是,当时的张继,已然考中进士。因落第而沮丧,似乎是今人强加给张继的感受。

寒江羁旅,怀愁难眠,的确是张继最真切的情愫。他作诗时不假雕饰、自然天成,桥、树、水、钟,变得浑然一体,像一幅幽静隽永的图画。

眼前景,心中情,前人意,今人意,一股脑涌动起来,成为这幅画面最完美的注解。

其实,身为异乡人,张继也犯了一个错误。写这首诗时,第一个字他就写错了。他绝不可能知道,姑苏其实并没有什么“枫桥”。寒山寺前面那座桥,实际上是“封桥”,桥对面是军事要塞“铁铃关”,这座桥的功用,是为封锁大运河的渡口,故有此名。张继会错了意,他想当然地以为是“枫桥”,并且以此为题,作了那首千

古名作。他的错误,成全了一座古桥,后人也因此成全了张继。

宋代学者周遵道,在《豹隐纪谈》中记载此事:“旧作封桥,后因唐张继诗,相承作枫。今天平寺藏经,多唐人书,背有封桥常住字。”

张继写的诗歌中,有“夜半钟声到客船”之语,此句引起欧阳修的质疑,这便是第三个误会。欧阳修认为,三更不是打钟时,他在《六一诗话》中特意指出:“诗人贪求好句,而理有不同,亦语病也”。

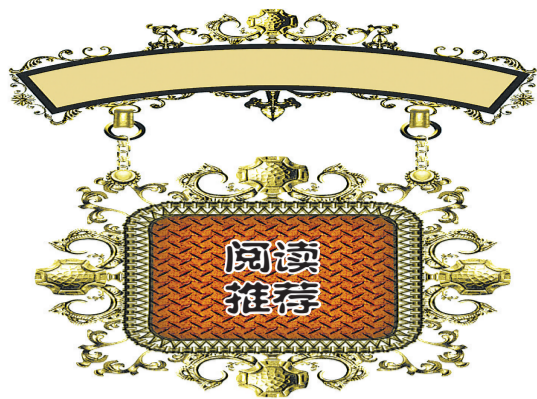
鉴于欧阳修的江湖地位,诸位学者纷纷跳出,回应质疑。他们列举出,前人诗中写道唐代前后“半夜敲钟”的实例,证明《枫桥夜泊》描述的就是实景。更有江苏本地学者现身说法,指摘欧阳文忠公见识还是浅薄。关于这首诗有太多误会,皆因这首诗写得完美。

读此诗时,闭上双眼,仿佛愈发的耳目清,烟波唱起,点点霜枫;星星渔火,也都是赋愁之地。

张继大概活了六十余岁,他定然会记得,在他乡的那个平凡之夜,自己写了一首诗。那个夜晚,便不再平凡。

那个夜晚的点点繁星,闪烁着微光,照亮了他的人生,照亮了姑苏古城,也照亮了中国的诗歌。

摘自《国家人文历史》



《中国出口之谜:解码“全球价值链”》

作者以iPhone贸易和美国苹果公司为案例,详细解析了贸易统计是如何扭曲中美双边贸易的。超级全球化时代催生了一个以中国为中心的全球价值链。但是,中美贸易摩擦、中美之间的技术博弈,以及新冠疫情在全球的泛滥,正在威胁着以中国为中心的全球价值链的稳定运作。本书从中国企业在全球价值链中扮演的角色出发,揭示了跨国公司的技术、品牌 and 市场营销网络对中国出口奇迹形成的决定性作用。

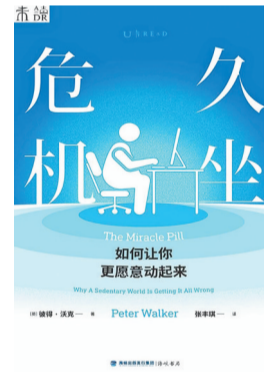


中国出口之谜 The Mystery of China's Exports 解码“全球价值链” 邢子青著 生活·读书·新知三联书店

作者:邢子青著 出版社:生活·读书·新知三联书店

《久坐危机:如何让你更愿意动起来》

平日里,我们被健身和运动的信息轰炸,仿佛我们早已沉浸在运动的热潮中。然而现实是,全球有十几亿成年人缺乏运动,甚至达不到科学界建议的最低水平。“久坐不动”成为现代人的通病。作者彼得·沃克援引丰富的研究数据并采访众多专家学者,探讨久坐不动的成因、后果、社会及个人试图扭转这一局面所做出的努力等。希望能够通过这本书,找到开启日常活跃之门的钥匙。



作者:[英]彼得·沃克著 出版社:海峡出版发行集团

《自驱型学习力:名校学子成长手记》

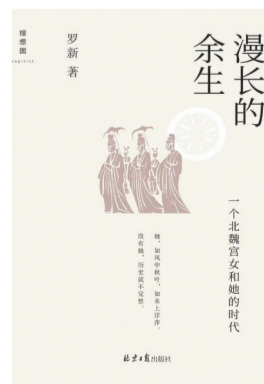
本书从十六位具有代表性的名校学子以及部分家长、校长的视角,探讨了不同家庭和教育背景的学生如何拥有强大的学习力。本书通过分享名校学子在成长过程中家长教育、亲子关系、学习动力、兴趣爱好、待人处世等方面的经验,讨论广义上的“学习力”,帮助广大家长和学生理解自驱型学习力的培养过程。



作者:黄兆旦著 出版社:机械工业出版社

《漫长的余生:一个北魏宫女和她的时代》

作者在宏大的历史图景中书写个人命运,利用墓志等史料讲述了北魏宫女王钟儿漫长而又跌宕起伏的一生,并以她的眼睛去看她所处的时代,把皇帝、后妃、外戚、朝臣、宦官和宫女都还原为具体的人,看到他们面对权力时的喜悦、疑惧、张狂、绝望……



作者:罗新著 出版社:北京日报出版社

吴雯 整理 请相关作者告知联系方式以奉稿酬