

津门美食里的人间烟火

王小柔

津豆腐房常用东北或北河(今河北省定兴县)的圆豆,特点是磨出的浆子色白、油性大,且出浆率高、营养价值高。天津人喝浆子一定要用大铁锅熬出来的热浆子,而且“吸溜着喝”。初尝一口,舌尖感觉稍微有点儿清苦,甚至稍有糊糊味(稠浆慢熬过程中锅底自然微糊),随即舌根、齿颊回甘,香气十足。说浆子浓,尤其体现在热浆子稍凉后在浆面起的一层油皮上(与腐竹同理)。一碗顶烫的浆子端上来片刻,看浆面是否起皮儿,是天津人衡量它浓不浓、好不好的一项重要标准。浆子皮儿的“精华”还催生了一种大致是昔日天津卫独有的吃法——刚出锅的鲜豆皮儿卷热馓子或馓儿。

素卷圈也是出了天津就难见到的小吃,直到今天,街边卖大饼夹卷圈的摊子前依然排满人。书中说,老天津卷圈的馅料要选用上好的绿豆芽菜,必不可少的香干要选用“孟”字(品牌)的,香干切成细丝,还要加上细粉丝、口蘑丁等。齐全的主料再用由麻酱、腐乳、料酒、姜丝、细盐、花椒水、口蘑水兑成的浓汁拌匀。包制时,裹馅必用从原豆浆中专门挑出来的鲜豆皮。炸卷圈的油总是干净透亮,炸出的卷圈外皮金黄,头层皮酥脆,二层皮筋道,咬一口香气扑鼻。其实,昔日的卷圈也分荤素两种,荤馅中可见肥瘦相间的肉丝、香干丝、宽粉条、冬笋丝、口蘑丁和韭菜等,这种卷圈是半月形的,有别于传统的枕头样的。

再说天津的人情味儿,小孩儿吃“百家饭”便是一例。旧年天津普通百姓住大杂院的居多,到了夏天吃饭点儿,每家多在自家门前摆桌子吃。赵家妈本已做好了饭,可三四岁的小子狗儿偏不好好吃,扒拉了没两口便端着碗开始四处“逛荡”了。到了王奶奶饭桌,王奶奶赶紧给他拨点儿烧茄子,孙大姑正吃麻酱面,也一准儿从自己碗里给狗儿挑一筷子……一趟下来,狗儿吃得那叫个香。老天津人没人嫌弃小孩子,反倒觉得是生活中的一件乐事,俗信吃“百家饭”的小孩儿没灾没病长命百岁。

至于包子、捞面、炒菜等林林总总的家常饭,由国庆在《四方食事:不过一碗人间烟火》中皆尽严谨、俏皮文笔所能,从食事渊源、往事掌故、民俗趣话等不同层面多有讲述,就等读者打开这本全彩色的图文书——“品尝”了。



本书插图

一词来形容,昔日街头巷尾,菜店、水产店的琵琶虾、毛蚶(麻蛤)堆得像小山似的,用簸箕一收一收地便宜卖,人们吃一顿常常是蒸足满满一锅。琵琶虾在天津历来有很多种吃法,清蒸、白灼、油炒、香炸、椒盐,口味各异,无人不爱。讲究的天津人还剥出琵琶虾肉打三鲜卤或者包饺子吃,那鲜美让人叫绝。

提到“鲜”字,来天津自然也可尽兴品尝海鲜馅的水饺,比如现下已成非物质文化遗产的鲅鱼馅水饺,可谓别具风味。老天津的厨师还能将黄花鱼、偏口鱼(比目鱼)等做出好吃的水饺馅来。“食不厌精,脍不厌细”可形容另一特色——鸳鸯水饺。它的馅料包括鲜猪肉、蟹黄、虾仁、海参、鸭脯肉、韭菜及多样作料。用鸡蛋和面,且需先分开蛋清、蛋黄,分别和出白面、黄面,白面包鲜肉蟹黄馅,黄面包鸭肉海参馅。有意思的是,要把一个白饺、一个黄饺的“肚子”对在一起,接着捏拢(两半圆组成的)圆边,可捏单褶或双褶花边。双色、双馅、双味,喻鸳鸯,是水饺,又像合子,寓意着喜庆吉利。

天津是一座很有烟火气的城市,这一点尤其体现在美味的早上。很多人来天津逛吃,必打卡煎饼果子、锅巴菜、豆浆、老豆腐、素卷圈、糖饼子、“鸡蛋荷包”饼子、面茶、包子等。

豆浆,天津人俗称浆子,以浓香著称,远近闻名。相声大师侯宝林20世纪40年代初在天津演出走红,也喜欢天津小吃,他夸天津豆浆“那叫醇,就跟天津人一样,厚道!”老年间,卖浆子的豆腐房遍布天津街头巷,那里的浆子讲究现磨、现熬。说到豆子,天

在·线·阅·读

“卫嘴子”吃鱼趣话

现下开餐馆的为揽客,常爱巧借些“主题元素”来凑趣。有一家“大食堂”的菜谱上就有不少地道的津地传统吃食,比如独流焖鱼、排沙窝萝卜、报纸大果仁(过去用报纸包)、薯条等凉菜、小吃,更不乏冒蹄鱼、老味全爆、家常辣子罐、肚丝烂蒜等热菜。还有让人眼前一亮的菜名——“二他妈”隔夜带鱼。

带鱼是天津特产,一碗新蒸的小站稻米干饭,一碟家熬带鱼,堪称最熨帖的饭食之一。话说回来,这菜名中的“二他妈”是何许人?跟带鱼有啥关系呢?老天津家庭生活中,常指着孩子来称呼对方,这也就有了小二子他爸叫自己媳妇“二他妈”一说。若说“二他妈”咋就成“天津名人”了,还得得益于相声表演艺术家高英培、范振钰合说的《钓鱼》名段。相声中侃,“二他爸”见街坊会钓鱼,他不服气,吹牛自己也行,于是让“二他妈”给他烙个糖饼,以备外出饿了垫垫补胃口。结果糖饼连接没少吃,可鱼一条也没钓着,“归齐我一打呵,明儿还来一拨呢,听说明儿这拨可不错啊,都是咸带鱼。”笑点来了,河沟里能出带鱼吗?第三天,“二他爸”从路边买回大小一样的鱼,到家门口就喊:“快拿大木盆来!好家伙,我可赶上这拨儿啦!”《钓鱼》诙谐幽默,脍炙人口,“二他妈”“二他爸”也由此成为天津家喻户晓的“喂儿人”。

男主外,女主内,熬鱼炖肉当然是像“二他妈”这样的天津巧妇的拿手好戏。天津熬鱼,特别是熬带鱼讲究大料,葱要用宝坻的“五叶齐”,蒜得选宝坻的“六瓣红”,酱油要用宏钟牌(后红钟牌)的,面酱得选东全居、天昌、孟家老酱园的“三年甜”。姜葱切成一字“姜丝”,蒜葱切成“凤眼”蒜片,葱葱切成“蛾眉”葱丝。熬带鱼火候,大火烧开,文火慢炖,香气徐徐而来……

按说这熬鱼不费精总该可以了吧,莫急,早年间有不少吃主儿更讲究吃隔夜带鱼。怎讲?口味刁钻的吃主儿觉得刚出锅的带鱼还残留着水汽与火气,认为放上一宿它会更入味。第二天,家熬带鱼加热后,只见其色泽枣红,一尝咸鲜略甜,酱香味浓,鱼肉细嫩软烂,堪称一绝。即便不甚讲究的人往往也觉得有些熬鱼“剩”一夜天吃反倒更可口。

家常饭吃熬鱼,若是家里孩子多,妈妈们还喜欢把早萝卜、白萝卜、大白菜、粉丝等与鱼一起熬炖,多添点汤水,让鱼香汁完全渗入萝卜中,也是不错的下饭菜。当然,这也许会富裕点儿叫作“穷吃”,人家说了,这么吃“撒味”“避味”,怎比得了原汁原味的隔夜鱼呢。



24堂中华美食课

阿轻

本书是江隐龙和爱人安颜颜作为合作伙伴共同完成的作品,以二十四道菜品为切入点,通过文字与摄影,全景式地展现中华美食的文化和历史。二十四道具有代表性的中华美食,也蕴含了二十四节气的福又饱眼福的中华美食课。

虽然不是学术专著,但江隐龙对书的要求和学术专著一模一样,为了让这本书的内容足够含金量,他查阅了几十部古籍和数百篇论文。

比如为了写《扬州炒饭:江南稻香一万年》,作者需要考证中国的谷物发展史,就查证了《周礼》《孟子》和历代“食货志”;考证中国炼铁史,就用到了《天工开物》《齐民要术》;此外还有《东京梦华录》《梦粱录》《武林旧事》《随园食单》《都门饮食琐记》,以及明清的扬州府志……在这篇与扬州炒饭的文章中,我们可以知道铁锅与食用油的发展,以及淮扬菜是怎么在八大菜系中立足的。在《榴连:郑和船队遇见水果之王》中,我们又可以跟着郑和下西洋的脚步,看看东南亚水果引入中国的历史。在《茶:三段“断代史”里的中华饮品》中,还可以看到古代精巧繁复的点茶,是怎么被朱元璋这个“草根皇帝”取缔的……每一堂课都充满着中华饮食史中的种种意外,每一堂课又都在努力守护着“吃货”的初心。而最终在“课程结业”时,相信大家对于“美食”二字,一定会有更深的领悟。

比如书中关于包子的介绍,就有南北方人群不同的吃法和解读。作者对小笼包与汤包的关系进行了一番考证。

不明就里的番客常用“小笼汤包”一词,其实小笼包与汤包是两个概念。更进一步说,这是两种不同层面制作方式的划分。顾名思义,小笼包就是放在小蒸笼里蒸的包子,因为蒸笼小所以包子便小。如果馅里有汤汁,便可以叫小笼汤包;若不加汤,那便是小号的内包了。

因为以汤为馅,汤包的皮需要用不发酵的“死面”,其蒸出的皮面为半透明状,薄而筋道,这样就成了自然的食物容器;没有汤的小笼包则以不走形、不掉底、不漏油为上,用的是发酵的“发面”,蒸出来白白胖胖、松软香糯。

淮扬一带的小笼包基本都是灌汤的“死面”包子,所以江南人口中的小笼包和汤包可以画上一个约等于号。然而在中华料理走向世界的过程中,小笼包又有了一个“小笼包”的别称,这唱的又是哪一出呢?

其实这是一个国际文化的乌龙。小笼包传入西班牙后,西班牙中国餐馆的菜单上对小笼包的解释是“中心加肉的中国面包”,在一些顺带出售类似小笼包的西班牙餐馆里,本土化的小笼包则被称为“西班牙产中式夹肉面包”。结果后来以讹传讹,中国小笼包竟然变成了“中国小笼包”,而西班牙菜单上的解释更令人叫绝:“加中国猪肉的小面包!”

或许因为在西班牙人眼中,龙是中国的象征,只要与龙相关便是与中国相关,后来西班牙餐馆干脆将“中国小笼包”翻译成“中国的龙面包”。后来“龙面包”这一名称渐渐走红,名头甚至盖过了小笼包。2000年之后,纪念李小龙的风潮吹向西班牙,“小笼包”的解释又改版成了“李小龙最喜欢吃的中国肉面包”。如今,“李小龙包子”与“左宗鸡”“李鸿章杂碎”一道,都是“混血”的中国名菜,这也成了中国文化输出过程中独树一帜的中华符号。

本书虽然不是学术专著,但知识量并不比专著少,如果你想成为一名“食”分子,相信这本书不会让大家失望。

相信“相信”的力量

周春华

点丧失原来习以为常的刷牙、吃饭、呼吸等机能,等待死亡慢慢降临……而作者却刚刚收获爱情,并有了爱情的结晶,孩子的生命刚刚开始,他的生命却迎来了倒计时。这本书的诞生原因也是由于这个幼小的生命:写一回家书,把短短40多年的个人生活留给他,让他懂事后人看到父亲真切的生活,知道他是个努力认真的人。

抗争

面对绝症,蔡磊没有等,而是选择了另一条路。

开始的抗争是自己单打独斗,为自己寻“神医”、觅良药。经过一次又一次的寻医问药,也经历了一次又一次善意或恶意的欺骗,他意识到,依靠“大师”或“神医”,根本带不来“奇迹”。而现代医学也明确地告诉他,渐冻症没有“万分之一”,治愈率为0。

生命被丢在一片“旷野”之上,前面看不见古人,后面看不见来者。他能做的只有成为单枪匹马的骑士,孤身一人骑向一片荒原,也许荒野之后还是荒野,但他也只能策马前行。他明白,自己有限的生命可能等不到渐冻症被攻克的那一天,但他依然选择破冰前行,为了后来



《相信》,蔡磊著,中信出版社2023年3月出版。

希望

正是因为蔡磊的努力,一批国内外顶级专家开始关注被人漠视了200多年的渐冻症。

蔡磊拜访了10位以上院士、100多位和肌萎缩侧索硬化或神经退行性疾病有直接或间接研究关系的专家学者、公益人士,以及难以计数的病友。科学界普遍认为把研发力量投入到渐冻症领域,是一项遥遥无期的漫长马拉松,正是因为蔡磊的以“身”推动,使国内外一些顶尖专家团队改变了方向,把渐冻症列入主攻方向。这样的例子很多,例如国际上最早在成年哺乳类动物上运用大脑内源性胶质细胞原位直接转化为功能性神经元的先驱者之一、前宾夕法尼亚州立大学终身教授陈功,因为蔡磊,把渐冻症当成了自己的主攻方向之一,他表示:“我们希望能够加快研发进度,在渐冻症领域有所突破,给病人带来一些希望。”

万物皆有裂痕,那是光照进来的地方。虽然这些努力还没有对渐冻症产生直接的影响,但至少让200多年来陷入漫漫黑夜的人,有了瞭望的方向。

的渐冻症患者不再绝望,有药可用,有医可治。

他说:“既然全世界至今都无法攻克渐冻症,也没有特效药,更找不到病因,我要打光我的最后一颗子弹——把自己的身体捐出去!”

住院期间,他开始最后一次“创业”。写作此书时,已经是蔡磊被确诊的第4个年头了,死亡正在一步步逼近。他说:“这4年我把在这个世界上愿意做的有价值的事基本都做了,为攻克渐冻症竭尽全力……死而无憾了。”

他建立的患者数据库已链接超万名患者,

本书讲述了作者蔡磊与渐冻症抗争的心路历程。京东集团原副总裁蔡磊曾经是无数人奋斗的榜样,但在他41岁时,这位“上帝的宠儿”与世界“五大绝症之首”渐冻症狭路相逢,于是他开始了人生中最后一次“创业”,通过链接自己的资源,对渐冻症发起全面“总攻”。全书围绕希望与绝望两条主线展开,分为四部分:拼命三郎、堂吉珂德、西西弗斯、孙悟空。从这四部分的题目就能感觉到作者起起落落的心,感受到他希望中的绝望、绝望中的希望。

不同的人能从这本书里看到不同的故事与自己。有人看到了不离不弃的爱情,有人看到了逆境中的创业,有人看到了生命的顽强,有人看到了为大我舍小我的博大之爱。

进入2024年,蔡磊的病也进入第五个年头了,也就是医生宣告的生命的最后一年。

绝望

生存期2—5年,200多年来治愈率为0——这就是渐冻症患者面对的现实,也是全书无法摆脱的一条主线,也是全书所有叙事的背景。这种绝望不是主观的表达,而是一种客观的存在,它像一个幽灵跟随在所有的讲述之后。绝望不单表现为生命的无望,也表现为内心的落差。就像作者所说:“见过光明的人便不能再忍受黑暗,见过幸福的模样便会对庸常的日子越发绝望。”依赖现有的医学模式与医学科技,每一位渐冻症患者唯一的命运就是等待:等待自己已经知道的结果,等待可数的生命一天一天减少,等待身体一点

一起步入浩瀚宇宙
《星征程:聆听宇宙的解答》
中国科学院国家天文台 著
图灵·人民邮电出版社
2024年2月

国家天文台高水平建成和运行了以郭守敬望远镜、中国天眼为代表的国际领先的重要观测设备,在我国深空探测、空间科学等前瞻研究和科技攻关方面作出了重要贡献,并依托领先的天文观测设备和重大科技任务,在星系宇宙学、银河系结构和演化历史、恒星和致密天体、太阳物理、行星科学等领域取得一批有影响力的重要科学成果。

本书集结了中国科学院国家天文台20余位天文工作者的科普文章,邀请读者一同步入浩瀚的宇宙,不仅讲述了丰富的天文学知识,还展现了中国天文学家的科研精神与丰硕成果。

人类演化的终极奥秘
《大脑,不可思议》
汪汉澄 著 宋明宪 绘
图灵·人民邮电出版社
2024年2月

本书以史学手法阐述脑神经科学各项领域的概念,对最新脑科学知识作了深入浅出的说明,更发出了未来脑科学发展及趋势的讯号——通过刺激大脑局部,可以影响心灵、改变性格、唤回失语、压制成瘾、寻求创意,甚至重塑大脑,开启许多老年疾病的挽救契机。

作者描写场景的能力令人赞叹,不管是潘菲尔德的癫痫手术过程,还是加扎尼加的裂脑实验步骤,都相当细腻生动,让人如同身临其境,颇有村上春树的风格。书中爬梳数百年来脑科学的重要发现,堪称简明版的脑科学教科书,可以说是脑科学史上重大进展全记录。阅读此书,在充分感受知识性和趣味性的之余,更可瞻仰各个时代脑神经科学大师的绝妙风采,一窥人类演化史上的终极奥秘。

找回自我的观鲸之旅
《如我如鲸》
【英】多琳·坎宁安 著
南海出版公司
2024年1月

六年前,作者作为一名记者第一次造访阿拉斯加最北部的小镇乌特恰维克,在有关气候变化的国际争议背景下,探访当地捕鲸社区对气候变化的看法。古老的因纽特人世代依赖捕鲸生存,她进入本土捕鲸者的世界,参加了春季捕鲸活动,逐渐被当地围绕捕鲸而形成的古老价值观和社区文化吸引。作者了解了灰鲸和幼鲸的故事、历史和习性,揭示了气候变化对古老海洋和海洋生物造成的深刻影响,以及灰鲸如何在剧变的海洋环境中生存下来。通过这趟旅程,作者寻回了自儿时与海洋和鲸鱼产生的深层联结,寻回直面生活变化的勇气和韧性,重获新生。

艰难时代的真实生活
《至此一年》
【美】埃里克·拉森 著
新星出版社
2024年2月

1940年的英国前途未卜,丘吉尔在至暗时刻开启了首相生涯。尽管纳粹步步紧逼,民众依然捍卫着他们的日常生活,并以此作为武器与丘吉尔内阁并肩作战。他们在灯火管制的夜晚谈情说爱,戴着防毒面具去听音乐会,在一片废墟的校园里完成学位授予仪式,在敌机呼啸中享受一杯杯热茶。

本书呈现了艰难时代的真实生活,英国人民面对纳粹长达一年的空袭轰炸,恐惧与焦虑的同时却未曾放弃希望。书中也展现了丘吉尔的另一面,在处理政务之余,丘吉尔一家也在为儿子破裂的婚姻头疼,为借宿答应了别人求婚的女儿担忧,为在家庭裂痕中降生的小孙子送上祝福。生活从未停下,人们在守望与坚持中等来了转机。

小柔荐书