

# 脆皮乳猪： 在广府发扬光大的头牌菜

□撰文/供图 林华辉



两只定型后的乳猪，左边的已上色，右边的待上色

## “马云”为何有启动效应

□岑嵘

朋友办了一个财经公众号，一段时间后，他总结出一个规律，如果标题里出现“马云”两个字，那么这篇文章的阅读量就会高很多。

还有一个相似的实验由明尼苏达大学的心理学家凯瑟琳·沃思主持。在这项实验中，受试者同样看到一个列有5个单词的单子，一组受试者被要求在5个词中选出4个组成以“钱”为主题的短语（比如“高、一份、薪水、桌子、工作”可组成“一份高薪工作”），而另一组受试者看到同样的词汇，但被要求组合的短语主题却和钱无关。

在做这个测试的前后，这些受试者都被要求完成一些任务。那些脑海里想着和钱有关短语的人，比自己没有这方面联想时表现得更加独立。他们会持之以恒地解决一个非常难的问题，付出双倍的努力也在所不惜。

同时这些人也表现得更加自私，他们更不愿花时间去帮助另外那位假装对实验任务不大清楚的学生。当一位研究人员不小心将一捆铅笔掉到地板上时，脑子里想着钱的那些受试者（他们自己是无意识的）捡起笔相对较少。

同样的道理，当文章的标题出现了“马云”的时候，“启动效应”就已经产生，很多读者自己还没有意识到，但潜意识中已经产生一系列关于“金钱”“冒险”“成功”的概念。

就像接触到“老年”的概念后会让我们产生一定的影响，这时假设他们需要站起来接杯水喝，起身离开椅子的动作就会比平常稍稍慢上那么一点。

“老年”这个概念并非他们的自觉意识，但其行为却因此有了改变。读了这些词语之后，“老年”这个概念在潜意识中对他们产生了一定的影响，这时假设他们需要站起来接杯水喝，起身离开椅子的动作就会比平常稍稍慢上那么一点。

## 让位

□毛丹青

台风来了，风很大，而且还夹杂着大雨，势头大得吓人，雨点都是横飞过来的。日本东京某处车站附近，排满了等出租车的人。这时，有一位母亲身旁的小孩儿，突然就要被大风刮倒了，只见她大步冲上去把孩子一把抓住，全然拼出去的母亲的模样全被当场的人看见了。母亲与孩子已被大雨淋湿，稍作休整，开始排队等出租车了。

几乎是在同一时刻，排在最前头的一位老年绅士走到这位母亲的前面，表示自己有时间，可以把最前头的位子让出来，并且说：“新冠疫情，千万不要着凉啊！”母亲感激不尽。这时，排队等车的所有人都退后了一步，让老年绅士排第二位，不用再从最后一位排队了。

## 不像新衣服

□孙道荣

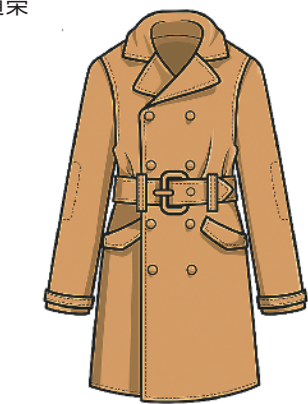
日本东京有一家很小的服装店，名字叫 Mon Sakata。店里的衣服，都是72岁的店主坂田敏子亲自设计、亲手裁剪制作的，其最大的特色是，所有的衣服，都不像新衣服。

以我的固有经验，新衣服都是挺括的，有版有型的，面料簇新的，缝线清晰的，logo和价格等标签齐全的。新衣服穿在身上，往往一眼就能看出来。小时候，过年了，最大的期盼就是穿上新衣裳，被母亲折叠后埋在箱底的折缝清晰可见，像一个有头有脸的人的面目一样，棱角分明。穿新衣裳，要的就是这个效果。

不像新衣服的衣服，还是新衣服吗？Mon Sakata店里的衣服，还真都是新衣服，布料是新的，不是翻旧的；也都是新制作的，不是卖不出去的陈年旧货；很多款式，还是店主新设计新推出的。这些新衣服，只是不像新衣服而已，也就是说，没有新衣服那难去的折痕，甚至没有标签，没有挂牌，没有logo。

这样的新衣服，挂在衣架上，就像一件经年的旧物一样，随意，随形，不张扬。穿在身上，不显眼，不夺目，无约束之感，无端作之态，就像一件穿了多年的旧衣裳，贴身而随心，又像是一个相伴相随了多年的老友，随性而祥和。这正是坂田敏子的不像新衣服的新衣裳几十年广受受欢迎的秘诀。

新衣服刚穿在身上，因其新，往往不合身，不自在，还得端着架子，因而难受得很。穿了一段时间日子后，新衣服慢慢旧了，身体的每一个骨骼，每一寸肌肤，也渐渐适应了，两者相融相合，成了一个整体，这时会感觉特别舒适，特别自在。不像新衣服的新衣服，就是让新者如旧，让刚上身的衣服，就与你的肌肤、你的骨架、你的情怀，彻底地融为一体。



你一定有过的这样的体会，快出门了，却不知道穿什么衣服好。试试这件，哪里不对劲；换上那件，浑身不自在。最后挑来挑去，还是穿上了昨天刚脱下来的那件已穿了多日的衣服。一件衣服一旦穿得久了，穿得旧了，熟悉了你的身体，就会贴身、合意，就有了说不出的感情，让人自然又自在，自如而自信。

广府人的重要宴会，总少不了烤乳猪。不论是婚宴，还是寿宴及公司开张等宴请，开场时鱼贯而出的烤乳猪，充满仪式感。连清明祭祖，也会扛上一只烤乳猪，名曰“金猪”，向祖宗汇报、祈求保佑，之后分而食之。这种仪式和风俗，唯广府人所特有。



大厨在用明火烧烤乳猪

### 1 非专业酒楼无法完成

制作一只色泽红润、形态完整、皮酥肉嫩、肥而不腻、入口奇香的烤乳猪，要经过一系列复杂的程序，非专业酒楼无法完成。

首先是选料。须选用重量5公斤-12公斤、长得皮薄而丰满的小猪，因为烧出的乳猪要求皮酥、肉嫩、汁香，而皮厚的难烧得脆，肉少的则汁液没有藏身之处。

用于烧烤的乳猪的生长时间要控制好，过短，肌肉纤维细，嫩倒是嫩，但风味物质积累不足。另外，选用乳猪品种也十分关键，像广西的巴马香猪，味道就相对浓郁。

民国时期的大美食家唐鲁孙在《酸甜苦辣天下味》中说，上海南京路的粤菜馆怡红酒楼烤乳猪好吃，其中一个原因就是菜馆在龙华有自己的牧场，喂养的饲料考究，伺期适当，“子猪就先比别家地种，烤出来的乳猪焉能不好？”

二是整理。宰杀后放血、

褪毛、去内脏、清洗干净程序必须到位，马虎不得。之后，从臀部内侧顺脊骨劈开，除去板油，剔去前胸三四根肋骨和肩胛骨，并用清水彻底冲洗干净，沥去水分。这个过程千万不要损破乳猪的表皮，以保持外形完整。

三是腌制。将整理干净的乳猪放在工作台上，把五香粉、盐、腐乳、芝麻酱、白糖、蒜蓉、干葱蓉、洋葱蓉、味精、生粉、汾酒等调料调匀，涂抹在猪腹腔内，腌制约一个小时以充分入味。至于用什么酱料，下多少分量，这是各家烤乳猪的味道差别之关键。

四是定形。用一条长约40厘米和两条长约13厘米的木条，长的作为直撑，短的作横撑，在猪腹腔内撑上，用铁丝扎好，定形乳猪。然后在猪屁股位置插上一根U形钢叉，以便烤制时握着手柄不停翻转。之后，将乳猪用70℃的热水淋皮，以烫至皮硬为止，然后擦干表面水分。这一步甚

讲技巧，是乳猪烧烤得是否形状完整均匀的关键。

五是涂抹糖浆。将麦芽糖放入小盆内，倒入开水，待其完全溶化后，再加入白酒和浙醋调匀，糖浆就调成了。糖浆有两层作用：一是有助于脆皮效果；二是糖浆中的糖分遇热会发生褐变反应，极易让乳猪上色。但要注意麦芽糖一定不能多用，否则会致乳猪皮发黑。另外，上糖浆要均匀地涂抹，挂在通风处风干后，才可烤制；否则，成品会出现“花脸”现象。

六是烤制。烤制方法有两种，一是用明火烤制，用铁制长方形烤炉，把炉膛烧红，放入叉好的乳猪在火上烤制。二是用暗炉烤制，用烤鸭用的烤炉，采用炭火烧烤，会有特殊的果木香味。不管哪种方法，烤时一定要勤转动，才能达到色泽均匀效果。鉴别烤熟与否的方法：看到猪身流出的油呈清而带白色，就证明乳猪已烤熟。

给猪皮上油，再转猛火烤，也能变成麻皮。麻皮其实是相当于油炸猪皮，用钢针扎猪皮，是让猪肉的油脂跑出来；同样，往猪皮刷油，也是让油参与高温烤制，于是皮就起小油泡了。而烤大猪则不用钢针扎也不用往猪皮刷油，依然可以烧出麻皮的效果，那是因为大猪有足够的脂肪流到猪皮里，自然就如油炸猪皮股了！

### 2 光皮乳猪与麻皮乳猪

烤乳猪分两个流派，一是光皮，就是猪皮光滑；一是麻皮，就是猪皮起泡，如撒了一层芝麻。两者的区别在于烤制时的工艺不同。据广州酒家总经理赵利平先生介绍，麻皮乳猪是广州酒家无意中发现的，而且是缘于一次失误：一位师傅在烤乳猪时开小差，把一个部位烧焦了。于是，这位师傅就用刀把烧焦部位割掉，继续烤

制，没想到这个部位起了均匀的小泡。巡场经理发现后，觉得卖相不好，不能整只上桌，只能分开出售。

起麻皮的这一块不能上桌，经理不舍得浪费，自己吃了，一吃才知道原来如此酥脆，于是就让师傅还原工艺，最终衍化成在烤制过程中不断用钢针扎皮的烤制方式，麻皮乳猪因此诞生。也有人在烤乳猪过程中

### 3 《礼记》中的八珍之一

烤猪的历史十分悠久，最早可以追溯到西周，就是当时称为“炮豚”的名菜，被定为“八珍”之一。《礼记》中的八珍，分别是淳熬（肉膏油浇饭）、淳母（肉膏油浇黄米饭）、炮豚（烤猪）、炮脾（烤羊）、捣珍（肉丸）、渍珍（酒糖牛羊肉）、熬珍（类似五香牛肉干）和肝膋（猪网油烤猪肝）。这八珍现在看来，也不过如此。当时用于炮豚的，也不一定就是乳猪，有可能是大猪，不过以当时猪的品种和饲养技术，猪也不会长得太大。北魏贾思勰的《齐民要术》，倒是把炮豚的做法说得很清楚：

用乳下纯板肥者，豨、豨俱得，系治一如煮法。揩洗、刮净令极净。小开腹去五脏，又洗净。以茅茹腹令满。柞木穿，缓火逼炙，急转勿住。转常使周，不匝则偏焦也。清酒数涂以发色，色足便止。取新猪膏极白净者，涂拭勿住。若无新猪膏，净麻油亦得。色同琥珀，又类真金。入口则消，状若凌雪，含浆

### 4 用珍藏紫朱八宝印泥换烤乳猪秘方

大吃货袁枚在《随园食单》中也记载了烤乳猪的方法：

小猪一个，六七斤重者，钳毛去秽，又上炭火炙之。要四面齐到，以深黄色为度。皮上慢慢以奶油涂之，屢涂屢炙。食时酥为上，脆次之，硬斯下矣。

袁枚的这个做法，也没用酱料入味，与广东的烤乳猪没法比。但他为烤乳猪设定了考核标准：皮酥为上，皮脆为次，皮硬为下。这个标准靠谱！这说明，淮扬菜中原本也有烤乳猪。

清末小说《老残游记》第四回，也有烤乳猪的记述。话说山东巡抚将一桌酒席送到客店款待老残：“两个人抬着一个三层的长方拾盒，揭开盖子头屉是碟子小碗，第二屉是燕窝鱼翅等大碗，第三屉是一个烧小猪，一只鸭子，还有两碟点心。”这桌宴席是巡抚衙门的厨厨做了送去的，清代规格较高的宴席其中就有烧小猪和烤鸭，二者并称为双烤菜。这种双烤菜直到民初济南还有制作，但后来烤乳猪这一菜品逐渐消逝了，估计是因为制作太复杂，而消费者寡之故。这说明，烤乳猪在山东出现过，但这是官家菜，估计是到山东任职的官员从京城带来的，最终未能留

下来进入鲁菜的名单。

倒是广府菜，把烤乳猪给继承了下来。南粤王墓出土了烤乳猪的炉和叉子，说明西汉时广州已有烤乳猪。这个不奇怪，秦始皇派五十万大军征伐南越，最后，来自中原的大军留了下来，把烤乳猪这道中原美食带到了广州。

清末民初，粤菜馆开到上海、武汉，烤乳猪成了招牌菜，而广州的宴会更少不了烤乳猪。当时城中烤乳猪最好的，是梁鼎芬梁太史家，秘诀就是所用酱料和蒜蓉与众不同。据国民党元老梁均默说，广州黄黎巷有一家莫记小馆，老板莫友竹“原本是凤雅人，用家藏紫朱八宝印泥一大盒，才把梁太史这套手艺秘方学来。莫家小馆从此就以烤乳猪驰名羊城，而生意鼎盛起来”，此事见唐鲁孙的《炉肉与乳猪》一文。这说明，民国时广州的烤乳猪，已经用各种酱料和蒜蓉入味。

源于中原的烤乳猪，在广府地区得到了提升，味道更胜一筹，不仅宴会上有烤乳猪，祭祖用烤乳猪，连以前的广府人娶媳妇，三天后回娘家也会动用烤乳猪，“花烛之夕若是完整，必定有明炉烤猪回来”，这么私密的事，居然公开表达！现在社会进步了，婚宴就上烤乳猪，不需等三天后。

## 日本如何看待 高龄化社会的老年痴呆症

□若水

鉴于老年痴呆症涉及个人和家庭隐私，日本政府一直未曾对此举行过全国性调查。但据官方推算，目前全国患者总数已至少有250万人，而到了高龄化顶峰的2035年，还将上升至337万人。

日本《每日新闻》和美国家庭人寿保险公司最近对全国20岁以上人士作了有关高龄化社会的舆论调查。在回答“您觉得什么是现代最可怕疾病”这一问题时，受访者中占16%的人选择了老年痴呆症，比15年前所作的同题调查高出一倍，比例之高仅次于癌症，名列“最可怕疾病排行榜”第二位。相反，尽管癌症仍名列“排行榜”榜首，但选择者所占比例已从15年前的54%下降至44%。

有幸的是，日本人对老年痴呆症患者几乎无一例外地表示“深切同情”，九成的人表示愿意护理家中的患者，八成的人表示如果遇到了迷路的患者定会设法护送其回家，七成的人呼吁政府增加护理设施并加大防治力度。

在回答“要是自己也罹患老年痴呆症，愿意在家还是在有特别设施的护理院接受护理”这一问题时，男女略有不同，但总体上仍有六成的人明

确表示愿意“在家”，而八成以上的人特别希望由配偶护理，而表示愿意由孩子护理的只占一成。这说明当代日本人中占大比例的人不希望给孩子添麻烦。

事实上，目前日本的老年痴呆症患者中仅占四分之一的老人有特别护理设施的护理院享受护理，而其余四分之三都在家接受护理。据日本老年痴呆症预防会对三千余对50-59岁工薪阶层夫妇的调查，约占一成的家里有高龄的痴呆症患者需要护理。在占七成的大喊“身体吃不消”的患者家属中，42%抱怨“睡眠不足”，26%抱怨“腰背酸痛”，34%抱怨“疲惫不堪”，41%透露“自己也因此而累得生病了”。70%的护理家属说“精神高度紧张”，43%说“已无法外出”，42%说“患者一刻也不能离开”，近一半的人说“几乎所有时间都须护理病人”。

由此可见，护理工作带给家属体力和精神压力之巨大。此外，35%的人为护理亲人而专门辞去了自己的工作，其中占80%的是女性。不过，家属对辛苦的护理大多并不感到后悔：57%的人表示愿意继续护理老人，而表示“不得已”才护理的仅占12%。

## 鼠之心

□安东尼·德·梅洛文 夏建清译

一只老鼠因害怕猫，一直痛苦不堪，巫师见它可怜，便施魔法将其变成了猫，但是这只猫却又对狗恐惧不已。

巫师又使魔法将它变成了狗，不过这只狗却又对黑豹恐惧不已。于是巫师又将它变成了黑豹，可是这只黑豹又对猎

人恐惧不已。巫师见此，还是把它变回老鼠，并对它说：“我在帮不了你，因为你有一颗老鼠之心。”

人也是如此，本初不易改变。所以，我们从小就要养成向善之心，以慈悲为怀，宽宏大量，才能幸福一生。

## 钢笔画欣赏

□马勇



好大风

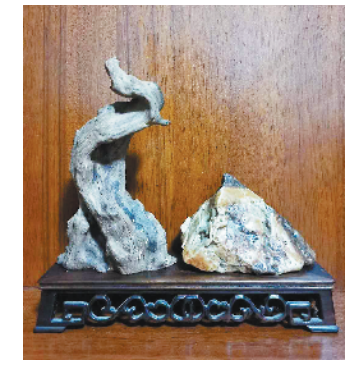
好奇的小猫

## 与木石居

□青证

中秋假日，去逛工艺品展销会。有一小摊专卖红花梨树桩，大大小小，奇形怪状，我就想挑一个，回去摆在书架上一定好看。摊主是一对外地来的五十来岁夫妻，老板娘风姿绰约，老板则板着一副臭面孔。我问这是什么木头，他一声喝：“讲普通话！”挑好一个和他还价，又是一声喝：“不还价！”两声喝，喝得我抖抖索索，偏十分喜欢挑中的一个小树桩，只得认他狠，乖乖掏钱买下。

回来后小树桩置于案头，细细赏玩，越发得意，受老板两声喝值得了。小树桩半尺多高，其形三弯，苍老虬劲，观之竟犹如一棵千年的古树，寂寞于天地之间（配图左图）。我就想起来《逍遥游》，惠子说：“吾有大树，人谓之樗。其大本拥肿而不中绳墨，其小枝卷曲而不中规矩，立之涂，匠人不顾。”庄子答：“今子有大树，患其无用，何不树之于无何有之乡，广莫之野，彷徨乎无为其侧，逍遥乎寝卧其下。不夭斤斧，物无害者，无所可用，安所困苦哉。”这小树桩我看不就像那一棵“无所可用”的樗吗？而“不中绳墨”“不中规矩”不也正是我辈的写照吗？如此，日也伏案与小树桩相对，也就可以“相看两不厌”了。



这次逛展销会，淘了不少的小玩意儿回来，这个小树桩要算是最得意的收获了。老板脾气大，但他的玩意儿好啊。世上也有一等人，什么玩意儿没有，偏是脾气大架子大，这就是草包了吧？这样的人我们见过，嘴脸不大好看。

我又忽生雅兴，在小树桩旁边配了一块小戈壁石，木石之缘，看着也就更有意思了。我平日很喜欢小木头小石头，着实淘了不少回来玩，为此还曾起过一个斋名“与木石居”，既是纪实，也是因为喜欢《孟子》中的这一段文字：“舜之居深山之中，与木石居，与鹿豕游，其所以异于深山之野人者几希。”我原是迂腐之人，不识时务，不合时趣，偏又相信“不为无益之事何以遣有涯之生”，一味贪玩这些无用的小木头小石头，虽是自得其乐，但在人家眼里，怕也就是“其所以异于深山之野人者几希”，惶恐惶恐。