

豆腐平常,却带来美妙享受,清代知名“吃货”袁枚认为——

豆腐得味远胜燕窝

□邱俊霖

中国是豆腐的故乡。自古以来,豆腐就被爱吃的中国人以多种方式烹饪成美食:豆腐羹、煎豆腐、蜜渍豆腐、麻辣豆腐、冻豆腐……有人甚至将豆腐比作是中国饮食文化中的“国粹”。上至厅堂,下至市井,这一老少咸宜的美食何以俘获广大人民的心?

古代豆腐制作原料选择更宽泛

相传,豆腐是西汉时期的淮南王刘安发明的。究竟是不是刘安发明,至今尚无定论,而且,从汉代至隋唐的史书典籍中都没有出现过“豆腐”的身影。有学者研究,成书于北宋初年的笔记小说《清异录》中才第一次出现了“豆腐”一词。

明代医学家李时珍在《本草纲目》中对豆腐的制作方法进行了详细阐述。当时的黑豆、黄豆甚至绿豆都可以制作豆腐,水泡后碾碎去渣、蒸煮,“大抵咸、苦、酸、辛之物”都可以用来点浆,不同的凝结剂点出来的豆腐则风味各异。明代人做豆腐的流程与今日大抵相似,唯独在原料的选择上更加宽泛。《本草纲



点滴录

□王国华

“正走流程呢。”别以为听到这话就可以坐等,该催还是要催。很多时候,办事的人要么没有盯着,要么根本就忘记了。最近因为所谓“流程”痛斥了两个人,他们才开始真正地“走流程”。

相声中的捧哏演员,词不多,句句都是智慧,可以直接用于现实生活。如,面对攻击和尴尬局面时,轻者回复:“是不是啊?”没听说过,重者可复:“多新鲜啊”“去你的吧”。不争论,不纠结于具体事实。如大板拳高手,令其重击落于棉花上。

多年前的朋友(战友、同学、同事、远亲等),突然加上彼此的微信,欣喜、话旧。放心,接下来很快就没话说了。这么多年没联系,无任何损失和不妥,证明并不需要对方。再接下来,就是互删了。

手机电量还剩60%的时候,就开始不安,四处找充电宝充电。只有始终在90%以上,心里才踏实。

所有的人都高估了自己和身边的人,无一例外。仿佛一块石头落在湖中,自己处于落点而已。稍微远一点的,毫无震荡,波澜不惊,而震中的人坚持自己的动荡感受。

一边喝啤酒,一边嗑瓜子儿。“千万别把瓜子壳丢进啤酒杯里。”这样想着,顺手把瓜子壳丢进了啤酒杯里。



豆腐自古烹饪花样繁多

古人食用豆腐的花样也非常多,宋朝人吴自牧在《梦粱录》中提到,当时南宋都城临安酒店有豆腐羹和煎豆腐出售。此外,陆游的《老学庵笔记》中还提到过一道甜味的“蜜渍豆腐”。

除了清淡和偏甜口味的豆腐外,古人也爱吃“麻辣豆腐”。《水浒传》第三十九回讲述戴宗去东京太师府送信,途经朱贵的酒店,吃了一顿“加料麻辣豆腐”,戴宗胃口大好,就着豆腐连喝了三大碗酒,不料却被朱贵的这道豆腐给迷晕了!

当然,古代的“麻辣豆腐”和现在的不太一样。现在做豆腐多是炒,而“熇”是熬煮的意思。其次,如今的麻辣豆腐多用辣椒调味,辣椒原产于美洲。无论是《水浒传》故事发生的北宋,还是作者施耐庵生活的明初,辣椒都还没有传入中国,那时辛辣味的调味品主要是花椒、姜和茱萸。

代表中国味道,享誉海外

豆腐在中国被发明出来以后,逐渐成为全球人民所共享的美食。

日本人吃豆腐的历史很长,他们甚至认为豆腐的制作技术是唐代东渡日本的鉴真和尚带过去的。然而,人们至今还没有找到日本在唐代有豆腐的证据。目前普遍认为,豆腐在宋朝时传入朝鲜半岛,传入日本的时间也可能差不多。公元12世纪末,日本官员的记载中出现了“唐腐”一词,有学者认为这可能是一种豆腐。之后,日本文献中多次出现了“唐腐”“唐布”等词汇,但“豆腐”一词直到15世纪末才在日本正式出现。

日本人很喜欢来自中国的豆腐,并在此基础上对其烹饪方式进行了本土化开发。清代乾隆年间,日本学者大阪曾谷川本出版了一部名为《豆腐百珍》的食谱,里面介绍了上百种豆腐的烹饪方法,这本食谱成为日本最古老的料理食谱之一。

晚清外交家黄遵宪曾任驻日使馆参赞多年,他用八年时间写了一部《日本国志》,里面便提到当时日本人做的切条的豆腐串、切块的豆腐干,还有加酱料同米煮或加鸡蛋和鳕鱼脯烹煮而成的豆腐卷。

豆腐传入西方世界的时间较晚,直到16世纪中期,意大利传教士闵明我在旅行笔记中向欧洲人介绍了在中国上自帝王、下至平民

除了味道上下功夫,古人还会为豆腐做出不同的外形花样。明末清初学者方以智在《物理小识》中记载过“彩色豆腐”的做法:用花草果汁做成的“绿豆腐”、用藤荔果取汁制成的“红豆腐”、用藕粉制成的“黑腐”……同时,还会对豆腐进行深加工。《物理小识》中记载了“红腐乳”的做法,即将细豆腐压实、切块、熬煮风干后放进瓮里,用香料层层覆盖,最后浇上红曲酒浸泡百日便成了红腐乳。

古代没有冰箱,可古人也会制作冻豆腐。比如清代乾隆年间的进士李化楠在自己的美食指南《醒园录》里就记录了冻豆腐的做法,冬天将豆腐冻起来放在背阴房中,等冰水化尽后将豆腐放入大磁瓮埋到背阴的土中,要吃的时候再取出来烩食,真是美食中的佳品!

清代知名“吃货”袁枚认为:“豆腐得味远胜燕窝。”而在他的《随园食单》中更是记载了豆腐的数十种烹饪加工方式。其中的“蒋侍郎豆腐”烹饪极其精致,连豆腐的切法都有严格规定,下锅后还要再加上盐花、甜酒、虾米、糖等各种佐料,按流程一步步烹制而成。

随着时间的推移,人们对豆腐的认识也更加深刻,清末民初文学家徐珂在《清稗类钞·饮食类》讲到豆类富含蛋白质,但豆类的皮膜硬,不易消化,做成豆腐后不仅是滋养佳品,而且好消化。的确,美味豆腐一直被当作中药,《本草纲目》就记载了豆腐有清热散血的功效。

除了烹饪方式多样,豆腐的别名也不少。宋代诗人陆游在《邻曲》中备注,当时有些地方将豆腐叫作“黎祁”。而明初学者孙作认为“豆腐”这个称谓不雅,还给豆腐取了个“菽乳”的名号,不过到头来,还是“豆腐”这一称谓更加深入人心。

都喜爱的豆腐。同时,他引述了当时在中国多年的传教士纳瓦雷特的讲述,介绍了豆腐的制作方式。随后,豆腐开始更多地出现在西方人的文字记录中。1770年,美国科学家富兰克林给自己的朋友、当时的植物学家约翰·巴特利姆写了一封信,信中便引述了纳瓦雷特关于中国豆腐的制作方法,这是美国人的文字记载中第一次出现“豆腐”的身影,但当时的美国人认为这是一种来自中国的“奶酪”。

19世纪后,随着中外交流的不断深入,豆腐开始走向世界,代表着“中国味道”的豆腐受到了世界人民的欢迎。(图/视觉中国)

知府张镇的“加油”

□韩峰

道光二十二年(1842),张镇又筹银1000两,用于乡会试费,同时捐俸银1000两,在府城东、西二门办义学两所,让穷人家的孩子也能走进学堂。

为保证师资的水平和质量,张镇还不惜重金聘请名师任教,据史料记载,他先后重金聘任的有:“学养深厚,授课有方”的附生何养源;贵州著名诗人、曾主讲贵山书院的张国华;全国进士中的佼佼者教韩和童云逢以及多位举人等等,均为腹有诗书的饱学之士。张镇还不时亲临书院、学堂,与学子们谈学论艺,评阅课卷,教导学子们从小培养优秀的思想品德。

张镇倾心教育事业身体力行,受到了兴义人的赞誉,兴义学风蓬勃兴盛,人才辈出。

在致力于兴义教育、每天为读书人“加油”的同时,张镇也关心着自己子侄的教育,每天也给他们“加油”。在兴义出自己的一千余册书捐出,并又捐资、集资派人到贵阳、成都等地购书。此外,还“劝捐”兴建了册亨书院、普安县水书院等。他用一部分公田出租的租金,解决学生的灯火费、试卷费和教师的工

猫咪也需要陪伴

地上看,只见那只蟑螂趁着猫咪盯防松懈,突然“复活”,快速溜进了沙发底下。居然是“佯死”!我大怒,立刻一跃而起,跑至门前拿来扫帚,往沙发底下一通横扫乱捅,不过却一无所获,蟑螂杳无踪影。这时,小黑猫又徐徐钻进了沙发底下。

不久,只见小黑猫突然从沙发底下窜出,正追着那只硕大的蟑螂呢!俗话说:人不能两次放过蟑螂!说时迟,那时快,我脱下一

只拖鞋,手起鞋落,“啪”的一声巨响,蟑螂被拍得粉碎碎骨,一命呜呼。我得意洋洋地朝小黑猫看去。只见它非但不高兴不兴奋,一双大眸子还颇为失落,低着头悻悻离开。

这是怎么回事?我忽然想到老舍曾在文章中淋漓尽致地描述过“猫”,时而乖巧时而顽皮、时而文静时而好动、时而顽皮时而高冷、时而胆小时而勇猛——“猫的性格实在有些古怪”。

欧洲杯“神话”

□朱辉

初夏时节,欧洲杯、欧洲杯同时火热进行,两者境遇却大不相同。欧洲杯小组赛,媒体关注度不高,自媒体也爱答不理。欧洲杯则隆重得多,央视5套每晚7点都有一集《足球盛宴》;每场比赛开赛前半小时,直播早就预热开了。商家的反映也能看出冷热。楼下的美食街,店家每天大喇叭嚷嚷“看欧洲杯,送酒送菜”。

为什么欧洲杯拥有如此“江湖地位”?怕是源于“欧洲无弱旅”。本届欧洲杯,各队实力已较平均,但诸如厄瓜多尔、委内瑞拉之类的队伍,球迷号召力恐怕逊色。而每届世界杯上,“鱼腩”起码也有七八支。

对于观众而言,强弱分明的比赛味同嚼蜡,除了让单场比赛失去悬念,还会造成“阶层固化”,有能力夺冠的就那么几只

强队。弱队偶尔能爆一两冷门,根本不能影响大局。所以几十年来,世界杯冠军总是那么几只球队,欧洲杯冠军则更“集中”。

对于年轻人来说,“颠覆”“改变”具有无可替代的诱惑力,欧洲杯提供了创造奇迹的舞台:“丹麦童话”“希腊神话”……以后肯定还会有更多传奇。丹麦、希腊都只是欧洲二三流球队,他们在世界杯上可能很难有所作为。但在欧洲杯上,强队经常半路翻车,冷门迭爆使得一流强队有时早早被淘汰,“童话”“神话”等小概率事件发生机会大了许多。

总体上,强队依然会把控局面。但每次草根逆袭之后,球迷都会莫名兴奋。弱队身上有着球迷的精神寄托,由此,他们依然会看得如痴如醉……

太空针塔

□陈灿富

早年来到西雅图旅行,在之前,听来过的友人推荐,说如果不上太空针塔看一回,不算到过西雅图,就像去北京不攀登长城、到法国不看巴黎铁塔一样。有些可惜,那次旅行社安排行程走马观花,坐车绕一圈望望,未能如愿。

西雅图地处美国西北,地势高。太空针塔,位于西雅图市中心,离唐人街不远,为本地地标性建筑。1962年西雅图将举办世界博览会,1961年始特意修筑此塔,塔高184米,建成时是美国西部最高的建筑物之一。塔最宽处有42米,总重9550吨,能抵御9.1级地震或每小时10公里的风力。在世博会期间,先后接待230万客人登塔观光。太空针塔在游人心目中的分量可见一斑。

过了几年,我来到海外,抵达西雅图不久,仍想着登上太空针塔看看风景。太空针塔高耸入云,引人遐想。游人如织,登塔的人多得很。有人说,这座新的多层塔楼为世界首个旋转玻璃地板,游客可以在上面步行、站立或坐在离城市152米高的玻璃地板上,欣赏太空针塔的外部结构、电梯以及前所不见的景观。

站立塔顶,极目纵览,远近旖旎风光,逐一往眼帘涌入。华盛顿湖、奥林匹克山

脉、卡斯卡德山脉、雷尼尔雪山、依利雅特湾等陆续呈现在视野内。坐在塔上能旋转的“天空都市”餐厅,能在47分钟内,以360度角观赏西雅图全景。那一刻,视野开阔,使人陶醉。

西雅图雨水多,说来就来,浙浙沥沥。远景近观,朦朦胧胧,渐渐成了一幅清雅的山山水水画面。幸好雨来得快去得也快,转眼雨过天晴,阳光灿烂。城市所有风光风情,重新堆砌在我们眼下。观光客人俨然成为快乐无比的小孩,或借望远镜观赏,或驻足远望。一小时过去了,眼睛酸了,才倚栏杆歇息一会,走入旋转餐厅一杯咖啡。

一位中年华裔导游,口才极佳,逗趣地扯开太空针塔的铁事。

他说,太空针塔顶端是参考UFO蓝本设计的,是一艘飞往宇宙的专用飞船。万一地球遇上劫难,让人有机会坐上前往太空。不一会儿他又补充说,这只是本地市民调侃之言,信不信由你。

每年迎新年夜,本地政府都安排在太空针塔放烟花。当日下午,许多西雅图市民早就团团坐在湖畔观望,久等火炬烟花与熠熠星空交相辉映。而今此塔成为众多影视拍摄的选点,这使太空针塔的影响越来越广,名气愈来愈大。



图/视觉中国

寻觅广东百岁老人长寿的秘密 47

粗茶淡饭亦养生

□月同

干粗活,吃得粗,有力气。一辈子,面朝大地,背对天,亦能活得百岁。

李亚容老人家住云浮市云安区都杨镇桔坡村。老人的家是一栋农村很普通的平房。进人家门,李亚容老人坐在一张小木凳上,我们便围着老人坐下。

李亚容老人是本地人,年轻时从邻村的松婆村嫁过来。小儿子照顾老人的饮食起居,今年也68岁了。“我有4个兄弟姐妹,其中一个姐姐已经当奶奶了,我们现在是四代同堂。”小儿子告诉我。

“我妈妈身体不错,但耳朵不太好,说话要大声才能听见。90岁之前还可以看一下电视,90岁以后基本上也看不清楚了。”他回答道。

“老人家吃饭怎么样?有什么特别喜欢的东西吗?”我问道。

“她胃口挺好,也没有什么特别喜欢的东西。和我们吃的一样,都是农村的普通饭菜,有什么吃什么。平时也没有什么讲究。”她儿子回答。

李亚容老人没有上过学,丈夫在30多岁时就去世了,几个孩子都是她一手拉扯大的。“过去还要在生产队种田,白天干,晚上也干,还要砍柴,非常辛苦。”

个孩子都是她一手拉扯大的。“过去还要在生产队种田,白天干,晚上也干,还要砍柴,非常辛苦。”



百岁老人小资料

姓名:李亚容
性别:女
出生年月:1920.6(101周岁)
民族:汉族
户口登记地:云安区都杨镇桔坡村
受教育程度:未上过学
是否识字:识字