



第629期

生活里没有书籍，就好像没有阳光；智慧中没有书籍，就好像鸟儿没有翅膀。知识是人类进步的阶梯，阅读则是了解人生和获取知识的重要手段和最好途径。

## 我们是如何保存食物的

□ 岑 嵘

小说《长安的荔枝》中，李善德在当地少女阿僮的启发下，找到了荔枝保鲜的关键：连枝砍下荔枝，用盐水洗净，放入特制双层水瓮，辅以盐水处理和冰镇保鲜，这种“分枝植瓮之法”和“盐洗隔水之法”，成功地将荔枝的保鲜期延长至11天。

人类自古就在寻找和研究保存食物的办法。最常见的就是用盐腌制，例如我国南方天气潮湿且温暖，食物容易变质，因此南方腌制食物或者将食物风干的方法非常流行。我小时候去绍兴玩，家家户户的窗户前都挂着腌制食品，空气中还有一股霉苋菜梗和臭豆腐的味道。

古代的美索不达米亚人会把油灌进食品储藏罐里，以隔绝空气。欧洲在中世纪时期也喜爱用黄油或肉冻来填满馅饼的每个窟窿缝隙，防止馅料接触空气。另外世界各地都有烟熏、或用糖腌制等办法来保持食物不腐败的习俗。

当大航海时代到来，长时间的海上航行使得保存食物变得尤为重要，例如荷兰人会把烤牛肉用油浸泡后装在密封的锡罐里，运往东印度群岛。

1799年，科学家拉扎罗·斯帕兰扎尼在显微镜底下观察到细胞的分裂繁殖。他的结论是，微生物并非“无中生有”，它们只能在原来已有微生物的环境中繁殖出来。斯帕兰扎尼的发现说明，如果在封存食物以前就先加热杀死细菌，那么细菌便无法自然产生。

拿破仑时代，军队常常需要长时间的远征活动，风干、烟熏、盐腌、油浸等方法都不适合大批量食物的制作，因此供应给士兵大量营养丰富且新鲜的食物成为了一大问题。1795年，拿破仑悬赏1.2万法郎奖金征集可以长期保存新鲜食品的技术，最后获得这笔奖金的是糖果商人兼甜点师尼古拉·阿佩尔。

阿佩尔自1780年起便致力于研究用糖来保存食品的效果。1804年，阿佩尔发明了“密封玻璃罐”的方法保存食物：将食物加热后装入玻璃罐，并以软木塞密封，再放进100℃高温的热锅里加热30到60分钟。官方确认了他交出的成品在经过130天的航海旅行后仍然没有变质。“加热灭菌法（Appertization）”一词就是衍生自阿佩尔的姓氏。

1810年，英国商人彼得·杜兰德从日本茶叶罐中获得灵感，并改良了阿佩尔的技术，为英国的海军研发了以锡罐保存食物的方法，并申请了专利让这种罐头技术商业化。英国人在铁制罐头表面上镀上一层薄薄的锡，可以防止罐内加热灭菌后食材的腐败。食材放入罐头的同时灌进蒸汽，然后再焊接密封罐盖，冷却后罐内即呈现真空状态，同样可以遏止食物的腐败。

美国南北战争期间，北方军队携带的军粮中有大量的罐头，所以有人说，罐头是北方军队胜利的功臣。许多美国人正是因为这场战争，第一次尝到罐头食品，这也使得罐头得到普及。

罐头业的发展让一些当时新奇的食材走入大众的生活，例如沙丁鱼、金枪鱼。在很多有钱人家的食品柜里，罐装的鱼子酱、鹅肝酱和鲑鱼已经成为常备品。热衷于新技术的法国大厨也很快就接受了罐头食品，他们对诸如罐头装的胡萝卜、青豆、桃子和樱桃等反时令的蔬菜和水果赞不绝口。

和欧美人相比，中国人对罐头食品不那么热衷，这又是因为什么？

其实在20世纪80年代，罐头食品刚刚出现时，无论是荔枝罐头还是午餐肉罐头，对人们来说都是难得的美食，有条件的家庭孩子感冒发烧后都会吃上一罐黄桃罐头，今天在广东粤菜餐厅里很多还保留着豆豉鲮鱼（罐头）炒油菜菜这道菜。

但中国的经济发展太快了，留给罐头的的时间只有短短几十年，从20世纪80年代出现的作为“奢侈品”的罐头，到21世纪这些食物迅速被冷链物流取代，罐头在中国繁荣也就二三十年。人们开始追求更新鲜的食材，罐头食品的影响太浅了，它根本没来得及形成饮食文化。

（摘自2025年7月11日《杭州日报》）

（图片来自网络）

## 老妈的“懒”思维

□ 董国宾

老妈那种别具一格的懒，既让人啼笑皆非，又令人深感佩服。她的懒，早已超脱了一般意义的懒惰，而是进化成了一种独特的生活智慧。

老妈的懒，不是指她对生活放任不管，而是用最简单的方式达到最有效的结果。比如，家里从不需要烦琐的布置，因为她深知，过多的陈设反而会增加清理的负担。因此，家里总是保持着一种简洁而舒适的风格。她的这种“懒整理”理念，其实也是对生活的一种智慧选择，让家成为放松心情港湾。她深信，一个真正幸福的家，并非靠华丽的装饰和整洁的环境来维系，而是靠家人的相互关爱和理解。

老妈的懒思维，还体现在她对日常琐事的处理上。她很少为了小事纠结半天，总是能迅速作出决定。那种“既来之，则安之”的心态，使得她无论遇到什么问题，都能泰然处之。这种“懒纠结”的态度，也让我在面对生活中的困难时，更加从容不迫。

老妈的懒思维，还体现在她对教育的看法上。她从不强迫我去学习不感兴趣的东西，从不强迫我参加各种课外辅导班，也从 not 给我设定过高的目标，而是注重我的兴趣和个性发展，鼓励我去尝试、去探索、去体验。老妈认为，人生就像一场长跑，重要的是找到适合自己的节奏和方式，而不是盲目追求速度和结果。这种“懒教育”的观念，让我能够根据自己的节奏成长，也让我的童年充满了快乐和自由。

老妈的懒思维，在她的购物习惯上也能体现出来。她从不随波逐流，很少买昂贵的名牌商品，更多是选择一些性价比高、实用耐用的商品。她总是说：“花钱要花在刀刃上，在追潮流上，要学会偷懒。”这种理性而务实的消费观，也深深影响了我。

老妈的懒思维，更多地体现在她对生活的理解和态度上。她常说：“人生苦短，何必让自己活得太累呢？”因此，她总是能够找到最简单、最快捷的方法来解决问題。这种思维方式，让她在生活中少走了很多弯路，也让她的人生更加轻松愉快。

（摘自2026年7月28日《广州日报》）

## 妇人与油菜花

□ 朱夏楠

梯田磅礴。耀眼的金黄，次第隆起，或是次第降落取决于，山势的走向可流水，有自己的道路迷人的芬芳是一场幻境停留，即是禁锢一生困于厨房的妇人生光在她的指尖缠绕如流水般，穿过她微微凸起的关节

## 头顶的路

□ 田仁华

昨天黄昏，一个文友望着我的头顶说你是不是最近掉发厉害？我惊疑回家用手机拍了一看体温降到零下。那些植被哪里去了？

那头顶好破旧，中分露出的头皮像腊肉发根稀疏，如洪水过后的芦苇荡如一条裂缝正持刀而来，沙沙沙的脚步，带着杀气我已入境，看开人事。今夜，总是惊醒。

头上的路越走越短，像后退的蚯蚓。这条路带着魔性，最后迫使整个然而我已与它默契，信它会跳下来，替我拓宽眼前，越来越逼仄的路。

（摘自《北京文学》）

唐玄宗天宝年间，春末夏初时节，天气正好。假设你是大明宫中一位负责采买的女官，刚接到贵妃下达的旨意，为几天后招待外邦使臣的宫廷宴会准备时令果品。那么，你该去长安及周边的哪些地方采购，才能出色完成任务呢？接下来，我们就随着这位女官的视角，走出大明宫，来一趟寻果之旅。

01

随着疆域开拓，生产力提升，唐人能吃到的水果种类已是非常丰富。从地域来讲，既有本地出产的李子、杏子、桃子、大枣、梨子，也有南方进贡的甘蔗、荔枝，还有原产自西域的葡萄等。

唐代文人李直方甚至还给这些美味水果们做了一张排行榜。他是这么说的：“以绿李为首，楞梨为副，樱桃为三，甘为四，蒲桃为五。”（《唐国史补》卷下，又见《唐语林》卷一）

这里边把绿色李子排名第一，梨子亚军，再往后是樱桃、柑、葡萄。李子颜色有绿的、黄的、紫的，我们现在爱吃的，多是紫李，因为比较甜。那唐人为什么认为绿李第一呢？因为，绿李口感比较清脆爽口，外观莹翠似宝石，产量稀少，所以特别受唐人钟爱。说到这里，大家估计都满口生津，想尝尝鲜了。那么接下来，是不是要赶紧去集市大采购呢？不急。在唐代，宫廷使用的水果，是专供的，不会出现在集市上。他们大多被种植在皇家园林中。接下来，我们就要去唐帝国的皇家园林——上林苑看看。

上林苑原为秦国旧苑，秦始皇统一后，扩大了规模，成为整个帝国的园林。汉代又大大扩建，著名文学家司马相如写过《上林赋》，赞叹这座苑圃规模之巨大、物产之丰富。唐代上林苑，大致承袭了秦汉旧址，并设置了新的管理机构上林署，掌苑囿、园池之事。他们的一大职责，就是在苑中种植果树蔬菜，以供朝会、祭祀之用。文宗皇帝下令，上林苑所产蔬菜水果主要供给皇室食用，不得进入市场售卖。由于这里是国家所有，地域广大，人手也足够多，因此还肩负着部分农产品的“研发”功能。比如将其他地区的蔬菜水果种植在上林苑中，作为试验田，种植成功了再向其他地方推广。

唐太宗于贞观十四年收复高昌以后，“收马乳葡萄实，于苑中种之，并得其酒法，自损益造酒，酒成，凡有八色，芳香酷烈，味兼醍醐。既颁赐群臣，京中始识其味”（王溥《唐会要》卷一百）。太宗在试种马乳葡萄成功后，推广到京兆府所属各县种植，这种原本生长在异域的水果，经唐人培育推广，便在中原地区遍地开花。

现在正值春末夏初时节，葡萄自然是没有成熟的，不过去年酿的马乳葡萄酒还保存了不少。你决定置办一些回去，作为宴会饮品。不仅如此，你还贴心地准备了一批雕刻着葡萄花纹的酒杯，供宴会使用。为什么这么看重葡萄呢？因为在唐人心目中，葡萄不仅是一种美味的水果这么简单，还具有特定的政治象征意义。《史记·大宛列传》中记载，汉武帝征服西域，获得了几大标志性战利品：天马、葡萄、苜蓿。诗人吟咏这三种物品时，就有了颂扬国威远扬、四方宾服的意思。尤其唐人写诗时，经常将汉唐两个大一统王朝并列，用汉代的典故，来比喻唐代的现实，文学上称之为“以汉喻唐”。因此唐诗里也常将天马、苜蓿、葡萄这几种舶来品合用。如王维在《送刘司直赴安西》中就说：“苜蓿随天马，葡萄逐汉臣。”这是在鼓励刘司直，要向汉代的名将那样，开疆辟土，将更多物产，带回中原。

除了征服的意外，葡萄也寓意着和平与交流。汉武帝获得葡萄后，将这种外来水果种在上林苑中，并且还在苑西修造了一座宫殿，称为葡萄宫。汉哀帝时，单于来长安进贡，被安置在葡萄宫。葡萄宫因此成了外邦来朝时安置之所的雅称。葡萄这种水果，连贯起汉唐间千年岁月，成为东西方交流的一个缩影。因此，你贴心地选择了葡萄酒与葡萄纹饰的杯子，是希望让来自西域的使节们，都能在席上品尝这种象征中西文化融合的滋味。

当然，你准备的饮料不止这一种。对于不胜酒力的人，还可以喝几杯甜美的甘蔗汁。盛唐时期的甘蔗，主要为南方进贡，到稍晚一点的唐代宗时期，就实现了长安本地化。代宗将原产南方的甘蔗在禁苑中进行试种，结果“其形丰，其味甘。曲被生成之恩，宛同吴蜀之物”（常衎《谢赐甘蔗芋等状》）。到了那个时候，能品尝到甘蔗汁的长安市民，想必会更多吧。

02

你到上林苑，寻找葡萄酒只是第一步，真正的重头

戏，是寻找另一种明星果品，那就是樱桃。樱桃，也被称为含桃、荆桃、莺桃、朱樱等，是唐诗中最常见的水果之一。唐人有近三十首咏樱桃诗，与樱桃相关的则有百首之多。

和葡萄一样，樱桃在唐代人心目中，也有着非一般的地位。这有几个原因。其一是樱桃成熟得早，有春天第一果之称。因此，从汉代以来，就被当作春祭用的供果。张莒《紫宸殿前樱桃树赋》就说樱桃“充荐乃众果之先”，可以充当祭祀用品。其次，则物以稀为贵，俗话说“樱桃好吃树难栽”，樱桃树既怕冷又怕热，水多了不行，水少了也不行，种植困难，因此非常珍贵。唐代宫廷中收获了樱桃，也会视如珍宝，先向先帝祭献，再分赐群臣。

去年这个时候，皇帝就曾将上林苑的樱桃赐给大臣们。大诗人王维也有幸分了几笼，他感激地写了一首诗：芙蓉阙下会千官，紫禁朱樱出上兰。才是寝园春荐后，非关御苑鸟衔残。归鞍竞带青丝笼，中使频倾赤玉盘。饱食不须愁内热，大官还有蔗浆寒。（《敕赐百官樱桃》）

完成祭祀后，皇帝将出自上林苑的樱桃，赏赐给文武百官。这些樱桃不是鸟吃剩下的残次品，而是祭祀先帝的贡果。宦官一盘接着一盘，将鲜红的樱桃从红玉盘子里倾倒下来，让人眼花缭乱——皇帝请客，樱桃管够。从大明宫退朝的官员们，回家时马鞍上全部带着青丝笼，里边装满了樱桃。如果怕吃多了樱桃上火，也没关系，掌管膳食的“大（太）官”，还给大家准备好了凉性的甘蔗汁。看来，唐人早就明白了膳食合理搭配，凉热兼济的道理。

能够吃上一口鲜嫩的樱桃，对于唐人而言，不仅是舌尖上的享受，也是身份的象征。中唐诗人张籍曾经说：“仙人间都未有，今朝忽见下天门。”（《朝日敕赐樱桃》）这樱桃不是人间的果品，是天上的仙果。尝过鲜，代表你沐浴了皇恩，分享了盛世荣光。

因此，除了官员外，还有另一群准官员，也特别钟意于樱桃，那就是新科进士们。樱桃刚成熟时，正是新科进士发榜的时候。贵重的樱桃，就成为进士宴上的人气单品。因此，进士们的宴集，也被称为樱桃宴。有时气候不好，樱桃还没成熟，又酸又涩，那也要吃，这是身份象征。怎么吃呢，用糖酪蘸着吃。“新进士尤重樱桃宴。……时京国樱桃初出，虽贵达未过口，而覃（刘覃）山积铺席，复和以糖酪者，人享蜜楂一小盃，亦不啻数升。”（王定保《唐摭言》卷三）

这是说，进士们尤其重视樱桃宴。宰相刘鄩的儿子里进士及第，在长安大摆宴席。为了摆阔，提前抢购了几十石刚上市 的樱桃招待宾客，光用来蘸的糖酪，每人一小杯，加起来也用了好几升。

这是季节还没到，设法提前尝新。那如果过了季又怎么办？没关系，还有一种特殊的树上晾干法。《酉阳杂俎》记载：“救使齐日昇养樱桃，至五月中，皮皱如鸿柿不落，其味数倍，人不测其法。”（卷七）这是说一个叫齐日昇的人，特别擅长养樱桃。他家的樱桃，能挂果挂到五月中，樱桃皮都干皱了，但果实既不变烂也不掉落，直接挂成了干果。我们现在说树上熟水果，这个可是树上晒果干，不得了。

女官选好了樱桃，装在青丝笼里，按照不同等级标注好，亲自押送回宫。上桌前，还要一粒粒检查，生怕碰破了一点点。毕竟，在唐人心目中，樱桃的意义早已超出了普通水果。它是春天第一果，是祭祀祖先的贡果，也是新科进士宴上的荣耀。因此，它象征着朝廷的恩泽，象征着国家昌盛。士人尝到樱桃时，充满了骄傲与感恩。而当士人离开长安后，往往又将樱桃视为长安城繁华的象征，不断怀念。

安史之乱后，杜甫客居蜀中，曾收到过当地父老赠送的樱桃。他大为感慨，写下《野人送朱樱》：西蜀樱桃也自红，野人相赠满筠筒。数回细写愁仍破，万颗匀圆讶许同。忆昨赐沾门下省，退朝擎出大明宫。金盘玉箸无消息，此日尝新任转蓬。

这一次，樱桃成熟的地方，不是长安上林苑，而是西蜀野外。父老将樱桃摘下后，用竹笼装好，送到杜甫面前。他回忆起当年在门下省的时候，自己曾经小心翼翼地托着皇帝赐下的樱桃，走出大明宫。可如今，自己被贬出长安，流落西蜀，天翻地覆，物是人非。

“金盘玉箸”代指自己以前沐浴君恩的荣耀，也代指两京收复后，短暂稳定的时局。那时大明宫中分享樱桃的臣子们，都怀着家国重圆、盛世重现的希望。然而这一切都已随风而逝。天下仍未平定，自己则漂泊天涯，宛如转蓬。唯有樱桃，仍然是那样浑圆鲜红，仿佛一面面镜子，映照出诗人对家国离乱、盛世不再的哀伤。

（摘自《长安生活指南》人民文学出版社）