

小镇上有两个非常有名的人,一个是富翁西巴斯汀,他在城里开着一家很大的酒店;另一个是穷人伯伦,每天只能等着别人施舍才能吃饱肚子。

有一天,西巴斯汀在街上遇见了伯伦,觉得他很可怜,决定送2头小奶牛给他,希望他能利用小镇郊外的一大片草地把奶牛养大,过上自食其力的生活。

当西巴斯汀把2头小奶牛送给伯伦时,他非常高兴,从此每天都在草地上放牛。

所有人都说伯伦改变人生的机遇来了,可没过几天,伯伦就开始厌烦了,他觉得奶牛长得实在太慢了,等奶牛长大要到什么时候?还不如养羊呢!于是,伯伦就把那2头小奶牛卖掉了,然后用这些钱去买

那2只鸡还没有开始下蛋,伯伦觉得为了区区2只鸡成天待在草地上实在太没意思了,即使鸡长大了每天也只能下2个蛋,根本卖不了什么钱,不如把它们杀了吃掉省事。这样一想,伯伦就把那2只鸡给宰了,美美地吃了一顿……

不久,西巴斯汀从城里回来,他看到伯伦还像往常那样流浪在街头,纳闷地问他为什么不去放牛,伯伦叹了一口气说:“养它们见效太慢,我把它们换成钱吃到肚子里去了!”

若以公平为前提,要想致富,除了要有那么一点运气外,恐怕就要靠一些高瞻远瞩的眼光和持之以恒的耐力了。

(摘自《生命时报》 班尼迪克·陆斯恩/文 李克红/编译 2020年8月14日)

穷人和富人

羊。不过他发现2头奶牛的钱可买4只羊,伯伦想一个人要管4只羊,怎么管得过来呢?于是,他只买了2只羊,另一半钱则放进了口袋里。

伯伦的口袋里从来没有过这么多钱,他每天吃香喝辣,等他把口袋里的钱花光后,羊仍旧没有长大,伯伦觉得养羊还是太慢了一些,为什么不改成养鸡呢?他又把羊卖掉,然后用这些钱去买鸡。伯伦发现用这2只羊的钱可以买100只小鸡,这么多小鸡,怎么管得过来呢?伯伦就买了2只小鸡到草地上去养,另外的钱全揣在了口袋里,又是每天吃香喝辣,过起了逍遥自在的生活。

很快,伯伦的钱全部花光了,可

● 开怀一笑 ●

巧妙的回答

老师:“汤米,为什么你总是这么脏呢?”

汤米:“唔,这是因为我比你离地面更近些嘛!”

请站起来

老师:“各位同学,觉得自己很蠢的请站起来。”

同学们互相看了看,都不敢站起来,只有一个勇敢地站了起来。

老师:“这位同学,你自己很蠢吗?”

学生:“不是的,老师,我只是不想让你一个人站着!”

(据笑话集)



“酸甜苦辣”一词源自先秦典籍《鹖冠子》里的“酸咸甘苦”,原本用来描述食物的各种味道,后又常被比做人生百味。

不同于代表糖分的“甜”味或者代表矿物质的“咸”味,“酸”并不是讨人喜欢的味道:一是只能从季节性的水果中获取;二是某些酸味可能代表食物尚未成熟或已腐坏变质——粮食的变质或发酵便带来了醋酸。醋酸能同时为食物带来两种风味:一种是渗进舌尖的酸味,让人精神为之一振;另一种是因为粮食发酵而来的特殊香气。

酒醋同源的制醋方式,东西方概莫能外;而醋这种调味品一经诞生,东西方都不约而同倍加珍视。克服本能的味觉喜好,发掘出醋的别样滋味,吃醋的古老历史证明了古人的饮食文化比我们想象中更高级。

传说杜康的儿子发明了酿醋

“何以解忧,唯有杜康。”传说中黄帝时期的杜康发明了酿酒术,而他有一个名叫黑塔的儿子则发明了醋的酿造法。黑塔在帮父亲酿酒时贪杯,往酒里倒了几桶水后在酒窖昏睡了21天,醒来后发现酒缸里的液体变了颜色,尝起来酸醇又有复杂的香气。于是人们将这种新发现的琼液取酒的半边“酉”与二十一日合成的“昔”,命名为“醋”。

当然传说不足以作为史料,据清代周頌所著的《物原类考》考证:“酱成于盐,同时已有醋,一名苦酒,周时称醯,汉时称醋”——用“醋”指代酸性液体调味料是在西汉以后。但传说中有现实的影子,正如酒的祖师爷杜康是黑塔的父亲,醋这种调味品也是从酒中诞生的,可以

看作是酒的“子嗣”。21天酝酿成醋,反映了醋的形成机制。

先秦酸食的来源主要有醋、菹(zū,腌菜)和鮓(zhǎ 腌鱼),其中菹和鮓是烹饪酸味食物的原料,醋则是调酸的调味品。从《周礼》记载“醯人掌五齐、七菹”来看,醋(即醯)是贵族饮食的调味珍品。所谓“醯人”,就是为周王掌管五齐、七菹的食品官。“七菹”为韭、菁、茆、葵、芹、落、笋这七种腌菜;“五齐”则指中国古代酿酒过程五个阶段的发酵现象:“一日泛齐,二日醴齐,三日盎齐,四日醖齐,五日沉齐。”只有熟悉酿酒过程的醯人才能酿造出好醋,又一次说明酒醋同源。

春秋战国时,吃酸的风雅从北方流行至南方。《黄帝内经·素问》记载:“(南方者)其民嗜酸而食时。”《楚辞·招魂》里也出现了“醋羹”和“醋烹天鹅”等菜肴。此时的醋仍然是贵族舌尖上的奢侈品,醋要真正走向民间还有待制醋工艺的提升和普及。

东方以稻米和谷粒酿醋为主流

从我国汉代起,“醋”正式有了液体酸味调料的含义。和楚辞一样,汉赋里也出现了许多以醋烹饪的酸味美食,如“酸豚”“酸菹鹅鸭羹”,以及“飧饭”这种酸浆泡饭。

也是从汉代起,酸的口味找到了它的好伙伴,酸甜、酸辣的复合口味开始风行,如《淮南子》里所记:“煎熬焚炙,调齐和之适,以穷荆吴甘酸之变。”唐代以后,醋日益融入

居民日常饮食,《清异录》里将醋称作“食总管”,有些爱吃酸食的地区“非醋不可举箸”;到了宋代,醋已经是家庭开门七件事之一,正如《梦粱录》所说:“盖人家每日不可阙者,柴米油盐酱醋茶。”

按照曲种不同,我国传统的食醋酿造工艺分为大曲醋和小曲醋,前者多以小麦、大麦或豌豆为原料制成,后者则是以生米粉或米糠为主。虽然制醋工艺的不断发展让醋的种类日益增多,明代《本草纲目》里记载的醋就有“米醋、麦醋、曲醋、糠醋、糟醋、饴醋、桃醋、葡萄醋、大枣醋、糯米醋、粟米醋”等数十种,但相比西方的醋,亚洲还是以稻米和谷粒酿醋为主流。醋汁在发酵过程中与谷粒的糖分不断发生氧化反应,同时释放出氨基酸以及各种风味化合物,由此酿出滋味浓郁、鲜美的东方谷物醋。

西方从水果酒里发现醋的雏形

醋在西方被叫做“酸酒”——醋的英语 vinegar 来源于法文 vinaigre,vin的意思是酒,aigre的意思是发酸,合起来就是酸酒。所有含糖类丰富的物质都可用作发酵醋的原料,不过与中国用米、小麦和其他谷物酿醋的技法不同,西方是从水果酒里发现醋的雏形。

公元前4000年左右的古巴比伦一带广泛种植椰枣树,椰枣果实有三分之二为糖分,成熟的果实被制成浓稠的糖浆。用椰枣树的树液、果汁以及葡萄酿酒,再在酒里加

● 南腔北调 ●

△放下执念,挥挥手,告别烦恼,知足而快乐,就是丰盛的人生。

△专注于自己的内心,才能把人生看得更清楚。很多时候,不是生活欺骗了我们,而是我们误解了命运。

△生活是多滋多味的,总有

苦的时候,那就慢慢地咀嚼,苦涩之后才有甘甜。

△人生坎坎坷坷,忙忙碌碌,忘记什么,也不能忘记真情、良心。不论如何贫穷,怎样失意,都要长存一份真情,真诚待人。不管如何富裕,怎样得意,都不要泯灭良心,真情与人。

△超过了一定年龄,所谓人生,无非是一个不断丧失的过程。

变味的“打卡”

凯撒大帝说:我来,我见,我征服。当代网红说:我来,我拍,我打卡。

早前社交网络并不发达时,网红中的先锋、潮人里的首领、城市中青年行为艺术爱好者早已摸索出“星巴克+落地窗+咖啡杯+笔记本电脑+沉思者姿态”这套“摆拍”模板。

而在如今的自媒体网红眼中,上述模板不仅老土过时,还缺乏想象力、趣味性以及“慷慨豪情”。像凯撒大帝骄傲于其作为征服者的身份一样,网红也会通过不断给“摆拍”难度加码,来吸引更多的注意力。简单来说,就是你有的我必须有,你没有的我假装有,你最想到达的地方我先踩一脚,你想不到的任何一切我都可以试试。

比如去旅游拍照,一定不能面对镜头傻笑着比出剪刀手,而是要在最热闹的风景前背对镜头露出后期精修了5个多小时的寂寥侧脸,在空寂浩瀚的风景中躺倒在地,双腿劈叉模拟出天地间一个大写的“人”字;如果能站在水中一定不能站在岸上,如果能趴在悬崖边一定不能蹲在石头旁,如果能拍窗外、脚尖、倒影或手持手机的屏幕,那么一定不要让自己全部入镜……

这就是社交媒体上刷屏的“打卡照”。配合照片的文字也是要讲究的,絮絮叨叨太多显得有点矫情,清清淡淡一句话,抹去苦思冥想、穿凿附会的痕迹,恰到好处地表明自己的思想深度和感情厚度最理想。大多数网红在拍照环节已耗尽了所有的精力,因此配图文字一般是百试百灵的“今日打卡”。至于为什么打卡、打了什么卡、去了哪里打卡等一系列信息,都埋藏在照片的边边角角里,让粉丝们自行发掘。在这样一次图片与意念的网络信息交流中,没有人问起酒店是否舒适、行程是否惬意,大家关心的只是“如何拍出这样的照片”,然后一窝蜂似的追去“打卡”。

上班打卡,不等于这一天的工作就高效;网红打卡,不等于享受一时一地的好氛围、好风景。当年轻人舍弃了现实生活的乐趣与意义,单纯追求和所有网红拍摄同一个角度、同一幅背景、同一种类型的照片时,“打卡”也就彻底成为一场群众行为艺术表演,不可避免地被捆绑在消费时代的战车上,燃烧着多数人的盲从与热情,驶向少数精明人的“套路”。

(摘自《今晚报》 丁楠/文 2020年8月16日)

醋酒同源，别样滋味

让酒精液面尽可能地接触空气就能提升酿醋效率。17世纪的法国人首先在葡萄藤上做实验。铺开经微腐败的葡萄藤,然后定时淋上葡萄酒,过程中保持空气流动,这就是淋注法酿醋的雏形。18世纪的荷兰科学家赫尔曼·波哈夫在此基础上加以改进,以木屑或合成材料制成的母体代替葡萄藤。木屑母体表面带有细孔,既可以自由进出氧气,也是醋酸菌的理想温床。反复把葡萄酒淋到母体的过程中,葡萄酒接触氧气和醋酸菌的表面积大大提升,由此发酵的过程缩短到几天即成。

第二个问题的解决则要等到科学曙光照进微生物领域的19世纪。1864年,法国化学家、微生物之父路易斯·巴斯德发表了一篇长达45页的论文,通过阐述醋的酿造,第一次向人们展示了让酒变成醋的微生物——醋酸杆菌。巴斯德还提出了以微生物代谢活动为基础的发酵本质新理论,证明每一种发酵作用都是由于一种微生物的发展——传统的奥尔良酿醋工艺也不例外。既然微生物和氧化作用都是促使酒精发酵成醋的必备要素,那么通过人工控制,就可以在提升效率的同时保证酿造的稳定性。

二战后,基于巴斯德的微生物理论,新建的醋厂开始用“浸沉培养”法制醋:先以酵母培育将醋酸杆菌引入液体,再在槽中注入气泡,为能带来神奇变化的微生物注入氧气,把液体所含酒精转化成乙酸,加速发酵进程——采用这种技术,通常一两天就能出品。至此,西方食用醋的历史进入了一个新时期。

(摘自《北京日报》 艾栗斯/文 2020年7月31日)

入葡萄酒的发酵液作为菌种,就可以酿成果醋。有时候椰枣醋里还被额外添加香草或其他香料增加风味,作为烹饪调料或加在饮用水里起到灭菌的功能。

欧洲的醋大都源自果酒。著名的意大利黑醋(“巴萨米克红酒醋”)来自中世纪的意大利北方艾米利亚-罗马涅地区,以当地采摘制作的葡萄酒酿醋,色泽黑亮,风味香浓如糖浆。来自西班牙南部地区安达卢西亚的西班牙雪利酒醋和意大利黑醋一样,也是葡萄酒发酵后的产品。奥地利的苹果醋借以苹果的果酸发酵,加入苹果汁和蜂蜜调味,发酵期一般为5年。无论使用哪种原料,酿醋都不可避免经过酵母将糖类酵解为乙醇(酒)和乙醇又被醋酸杆菌氧化为醋酸(醋)这两个彼此连续的过程。

微生物理论提升制醋工艺

奥尔良酿醋法是中世纪流行于欧洲的葡萄酒酿醋方式。和黑塔意外发明醋的故事异曲同工,法国的奥尔良商人发现,装在木桶里、运往巴黎的波尔多和勃艮第葡萄酒往往会在途中变质酸化,不过其中的一些却变成了美味的醋。于是他们尝试着在木桶中装入半满的稀释葡萄酒,取酿醋成功的醋母来接种、静置发酵。这种简单且古老的酿醋法周期约在两个月左右,其间漫长等待换来的结果却难以预料,有时候风味会变得香醇,有时候又会过犹不及。