

2014 书评特辑(四)

美食口诀:木勺炒,纯铁锅,米油少用转基因;肉禽菜,多泡洗,鸡精重油都不理;吃食物,忌食品,细粮粗粮对半劈;重原味,知己彼,用料新鲜多蒸煮;当日进,当日净,宁可不吃要应季;讲卫生,大厨房,春夏秋冬为吃忙。——题记

盐中有真味 半酣意尤长

——读《一把盐》

■ 文/木鱼



仅用一把盐,便烧制出可口的美味,这怎么可能?

越来越多的人开始抱怨:为什么我们吃的食物没有了儿时的味道,猪肉没有猪肉味,西红柿没有西红柿味儿,大米也少了出锅时热气蒸腾的饭香。不知不觉间,人们已经开始依赖各种调味料:料酒,酱油,味精,香醋,蚝油,鱼露,豆豉,沙茶酱……我们越来越看重口舌的刺激,而无暇去体会食物和生活本身的滋味。

《一把盐》是一本从美学、哲学、历史、科学、民俗等多角度讨论家庭饮食

健康和文化的随笔集。在书的开篇,作者左壮这样写道:“当我看到高汤也不用亲自熬了,鸡腿、牛排可以在美国实验室里培植了,连没有任何天然植物成分的全化学食品都出现了——我决定写一本烧菜只用自然调味料和一把盐、随季节调整食材的家庭美食书……多么希望通过自然味道的回归,可以让乡间多为我们留出一块绿色的田地,让阔别已久的传统天然调味品恢复生产,让我们和我们的孩子们不再受到看不见的健康威胁。”

实际上,作者在书中所说的“一把盐”,更多的是一个概念,不是主张“清水煮白菜”的极端素食主义,而是努力寻求自然味道的回归——尽可能吃天然的美味,品天然的味道,平衡膳食的结构,远离化工产品带给我们的舌尖误导:热爱美食,更爱健康,在相对安全基础上,寻找人间至美的味道。

“一把盐”理念古今中外皆早有之,只是近年来食品安全问题越来越多,才又开始被更多人所崇尚。台湾人最能赶时髦,很多餐馆打出了“原味主义”的招牌,将加工后的肉丸、香肠、鱼丸之类与蔬菜一并用清水混煮出来。这样的东西只有原味而没了口味,寡淡之余,真的是花钱吃健康了。

一把盐,并不是对美食做减法,而是

对生活做加法:更杂糅的烹饪技术,更丰富的食材选择,厨具的多功能运用,更多的健康知识,多种食品和调味料的自制和运用……这种略显辛苦的饮食方式,为的是能够在“天下大乱”的时代,既博采美味,又独善其身。

作者总忘不了儿时在东北农村的滋味:地里拔出一棵大葱,洗净后用手一掰,随着一声脆响,一截截散落在大豆腐上,再浇上豆瓣酱,用筷子一拌,棕黄色的酱与散开的豆腐参差交错,不流口水算你定力好。旁边还有一大盆冰凉的高粱米水饭,任你吃。

小葱拌豆腐,如此简单的菜,也有更好的吃法。将豆腐先用温水浸泡半小时,令豆腐里外温热后拌食,那叫个惊艳。

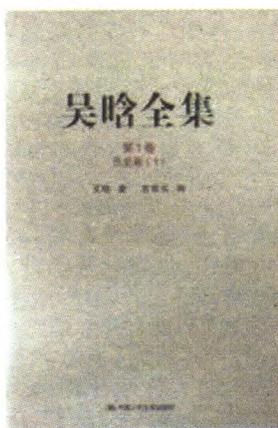
据说大才子金圣叹因为在顺治驾崩时聚众大闹苏州孔庙,被处斩立决,死前给大儿子留下遗书:“盐菜与黄豆同吃,大有胡桃滋味。此法一传,我死而无憾也。”如此绝笔,在中国历史上堪称首创。瞿秋白照猫画虎,其绝命书《多余的话》最后一句:“……中国的豆腐也是很好吃的东西,世界第一。”金圣叹直接吃,瞿秋白碾碎了吃。

文化之于人,如食物之于人,一个先入眼,一个先入喉,再入血液,再入骨髓。

堂堂正正大丈夫

——读《吴晗全集》有感

■ 文/柳哲



重读《吴晗全集》,不禁感慨万千!堂堂正正大丈夫、乡贤吴晗先生,让我缅怀不已!

吴晗(1909-1969),浙江义乌人。中国著名历史学家、杂文家、社会活动家、现代明史研究的开拓者和奠基者之一。

记得1996年,我刚到北大旁听不久,正在整理《吴晗全集》的老作家常君实先生,找我帮忙抄写吴晗佚文。我二话没说,就爽快地答应下来。能为先贤

吴晗全集,出些微薄之力,这是我的荣幸!

根据常先生提供的《吴晗佚文目录》,我在国图与北大图书馆,按图索骥,历时半个月,终于完成这一神圣任务。中国人民大学出版社出版了《吴晗全集》,由我手自笔录的数十篇吴晗佚文,已经编入其中,感到无比欣慰!

记得高中毕业前夕,我曾独自一人,到义乌市吴店镇苦竹塘,瞻仰吴晗故居。睹物思人,感慨万千,依依不忍离去,再次发愿以先贤为榜样,做一个堂堂正正的文化人!

1996年3月,我有幸踏入清华园,寻访吴晗踪迹。清华西院12号院,曾是吴晗居住过的地方。可惜没有得到妥善保护,沦为清华职工的普通住所。触景生情,伤感不已!

故居犹在,穿越时空,依稀可以看见先哲的影子。作为名学者、名教授,吴晗除了做好本职工作之外,还积极参与社会活动。这里成了进步青年与中共地下党、民主青年同盟等组织的聚会场所。在这里,他不止一次地为清华进步青年组织的读书会演讲;在这里,他还担任过共产党领导下、青年教师组织的

“通识学社”导师;在这里,他还掩护过许多遭白色恐怖威胁的革命同志……

清华近春园的荷花池畔“晗亭”下,红色花岗岩雕刻的吴晗塑像前,留下我时时凭吊的身影。成家立业后,常带儿女来清华园与乡贤“合影留念”,教育儿女学习乡贤,发奋图强。后来,我创办了京城游学堂,经常带学生来此瞻仰先贤,汲取滋养,要与吴晗先生一样,追求真理,振兴中华!

每每吴晗的重要纪念日,我都会撰写纪念文章,在报刊发表,以示深切缅怀!

北漂的我,步先贤之后尘,游学北大清华,追求文化与公益事业!数十年如一日,甘于清贫,默默地构筑自己的“精神大厦”!在人类历史长河里,无形的精神,更能造福人类,流传千古!先贤吴晗,磊落一生,成就斐然,就是最好的榜样!

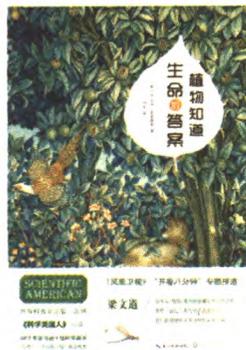
10卷本的《吴晗全集》,可谓字字珠玑,篇篇精彩,是值得一读的经典之作!其中杂文《谈骨气》,更是掷地有声!如今,世风日下,道德沦丧,贪污腐化,纸醉金迷,《谈骨气》,仍是一剂救世良药!

编辑推荐

傲慢与偏见



《傲慢与偏见》是简·奥斯汀的代表作,是一部描写爱情与婚姻的经典小说。作品以男女主人公达西和伊丽莎白由于傲慢和偏见而产生的爱情纠葛为线索,共写了四起姻缘:伊丽莎白与达西、简与宾利、莉迪亚与威克姆、夏洛蒂与柯林斯。伊丽莎白、简和莉迪亚是贝内特家五个女儿中的三个姐妹,而夏洛蒂则是她们的邻居,也是伊丽莎白的朋友。男主人公达西与宾利是好友,且与威克姆一起长大,而柯林斯则是贝内特家的远房亲戚。



作者:丹尼尔·查莫维茨,成长于美国宾夕法尼亚州,大学就读于哥伦比亚大学,并在耶路撒冷希伯来大学获得遗传学的哲学博士学位,现任以色列特拉维夫大学植物生物科学中心主任。他对植物和果蝇的研究成果曾发表在顶级科学期刊上,《植物知道生命的答案》是他多年研究成果。

译者:刘夙,中国科学院植物研究所博士研究生。业余从事科普写作和科学传播活动,现为互动百科新知社植物组专家成员,为“自然之友”植物组指导老师和科普杂志《新知客》专栏作者,并在《新京报》、《牛顿科学世界》等杂志上发表科普文章数十篇。

书评征稿

《石景山报·书评》征如下稿件:

- 1、对各领域优质图书的书评。
- 2、对图书内容的分析批判性评论。
- 3、书话,一切与读书有关的精妙文字。

优秀作者可建立长期联系,担任本报书评人。字数一般控制在1200字以内,优稿优酬。

来稿请注明“书评”字样,稿件仅限电子文档,不收纸质稿件,文本内请注明作者姓名联系方式。来稿寄到如下信箱:

shuping0926@126.com