

西方:从小麦到面包

人类驯化野生麦进行栽培的历史可能超过一万年。根据考古学资料,已知的最早小麦种植区,是约旦河谷的耶利哥和泰尔阿瓦德一带。这里出土的公元前 7000 年的一位麦和二粒麦,被认为是小麦的祖先。

其后,小麦从中东、西亚一带向西传入欧洲和非洲。公元前 2000 年左右,古埃及人发现,小麦磨粉加水后会变得易揉搓,易发酵,而用发酵小麦粉烘烤成的食物(面包),比用大麦等作物制成的食物更好吃。后来,加工面包的技术从埃及传到希腊和罗马,又从希腊和罗马传到欧洲其他地区。欧洲人再把它传到美洲。18 世纪传到大洋洲。

在西方,面包是人们必不可少的主食。目前主要有以下几种类型:

法国盘炉面包。这是法国最流行的一种面包,中国人称为“法棍”。法棍的基本成分只有面粉、酵母、水和盐,大面团揉合后,先在常温下发酵 2-3 小时,再揉捏分成若干长条形,再次发酵后进行烘烤。烘烤时需要向炉内吹入蒸汽,使面包松软。用这种方法烘烤出来的“法棍”呈金棕色,表皮松软,但干燥得很快,所以最好在出炉后几小时内食用。

英国模制白面包。这种面包的特点是,先将面粉、水、糖、奶、盐等原料放在高速混合机内搅拌,让面团少发酵或不发酵。在经过短暂停顿后,将大面团分成小块,放入烘烤模子,等最后发酵后,再入炉烘烤。这种面包质地比较坚实,稍显粗糙。

德国手工烘焙面包。德国号称“面包之国”,其传统的手工烘焙面包有上千种。德国面包的最大特点是在小麦粉中混合黑麦、荞麦、芝麻、胚芽、核桃、葵花子等其他原料,可以称为“混合面包”。还有一种在南部流行的“啤酒面包”,烘焙前,把

明末清初,面包的西食东渐

◆ 苏生 赵爽

小麦是世界上最重要的禾本植物之一,从低地平原到海拔地区均有种植。全球数以十亿计的人靠小麦养活。联合国粮农组织徽标的中心图案就是小麦麦穗,旁边的拉丁文 fiatpanis,翻译成中文就是

面团浸在 4% 的氢氧化钠溶液里,使糖与氨基酸发生褐变反应,烘焙出来的面包呈栗褐色,有独特碱味。美国大型机制面包。美国面包是大工业的产物。用大型面团搅拌机一次性制作出数百公斤面团,分装发送到各地烘烤零售。这种大批量生产的面包自然没有法式面包、德式面包那么讲究口味,但它能适应现代快节奏的生活需求。

由于历史上的很长时间里,小麦的产量一直较低,所以食用小麦制成的面包一度是社会高层的象征。上流社会人士食用全麦面包,而广大的下层阶级则食用大麦、黑麦制成的面包。在谷物歉收时,则用豆子、燕麦甚至橡实来制作面包,因为面粉含量少,不易发酵,所以吃起来特别硬。我们经常可以在文学作品中看到这种又黑又硬的“黑面包”。

中国:从小麦到馒头

作为“五谷”(稻、黍、稷、麦、菽)之一,小麦在很早以前就已经在中国种植了。据考古资料,最晚在距今 4500 年前,中原地区就已开始种植小麦。而到了二里岗时期(距今 3600-3300 年),小麦出现了跃进式的发展,并导致中原地区的农作物从以粟类为主转向以小麦为主。

关于小麦的起源,学术界存在三种不同观点。一种认为:中国是小麦的起源地之一,是本土作物经长期驯化和培育而成;另一种认为,这些小麦是西亚、中东小麦的后代;第三种观点认为,中国小麦是本土小麦和外来小麦长期杂交选育而成。

就像关于中国小麦的起源说法不不一样,中国人食用小麦的历史也比西方人要复杂。一开始,人们像小米、稻米一样煮着吃——“粒食”。据考古资料,石转磨大约出现在战国晚期。石转磨的出现,可能引发小麦由“粒食”转为磨粉“面食”。

此外,用成熟的酵面食品,至迟在西汉末年发展起来。最早的酵面食品可能采用酒酵发面法(面团中加入含酵母菌的酒母)。后来又发明了酸浆发面法、酵面发面法、碱子发面法、酵汁发面法等多种发面法。

当然,面食不可能从考古工地出土,文献记载又过于简略,所以很难说清中国人从什么时候开始吃面食,但有一点是肯定的:中国人一般不采用烘焙方式,而是以蒸煮方式制作面食。其中,馒头最具代表性。

关于馒头的起源,现在人们都知道始于三国时期,据说还是诸葛亮发明的。宋代高承的《事物纪原》载:“诸葛武侯之征孟获,人曰:蛮地

多邪术,须祷于神,假阴兵以助之,然蛮俗必杀人,以其首祭之,神则饕之,而为出兵也。武侯不从,因杂用牛、羊、豕之肉包之以面,象人头,以祠神,亦殄焉,而为出兵。后人由此称之为馒头(馒头、蛮头谐音)。”

而实际上,中国古文献上很少使用“馒头”这个词,而是统称这类面食为“饼”,如《水浒传》中武大郎卖的“炊饼”,其实就是馒头。而古文献中出现的“馒头”,可能有馅,即今天的“包子”。两宋时期是蒸饼(馒头)、馒头(包子)发展的鼎盛时期。到了元代,馒头、包子的做法基本上跟现在没有什么两样了。

面包与馒头之辨

同样是用小麦磨成的面粉,为什么西方人把它做成面包,而中国人把它做成馒头呢?

如果泛泛而论的话,我们可以说西方人多是游牧民族的后代,而中国人多是农耕民族的后代,这就部分决定了烹饪方式的不同:游牧民族习惯采取最简便的烹调方式——直接在火上烘烤食物;而农耕民族则习惯于在自家的灶台上用相对固定的炊具烹调,所以发展出工序相对复杂、但是食物味道更细腻、口感更好的蒸、煮方式。此外,传

统上中国食物以植物性食物(如叶、茎、果)为多,不适合用来烧烤;而西方以肉食为多,比较适合烧烤。

不同的生活习惯或烹饪方式,反过来又影响到人们对小麦的选择——定向培育那些适合自己生活习惯或烹饪方式的小麦品种。

欧洲人选择适合烘焙面包的硬质小麦——蛋白质含量较高,麦粒质硬而透明,磨出的面粉多属高筋粉。高筋粉适合做面包、披萨、千层饼等需要依靠很强弹性和延展性来包裹气泡、油层以形成疏松结构的点心。其中有一种硬度特别高的硬粒小麦被用来做意大利通心粉。

而中国的小麦品种以中筋和低筋为主。日照时间较长的北方地区主要生产中筋小麦。中筋面粉适合于蒸煮,制成馒头、面条、饺子等北方日常主食。日照时间短,多雨的南方则出产低筋小麦。低筋面粉适合制成月饼、酥饼等各种精巧的点心。众所周知,南方人的主食是稻米,所以在他们的传统观念里,吃米才叫“吃饭”,而吃“点心”不算正餐。

包括面包在内的西食东渐,历史并不算长,最早可能发生在明末清初。当时一些西方人进入中国内地。他们为了融入中国社会,往往会改头换面,穿儒服、取汉名、习汉语、学礼节……但饮食习惯却很难改,所以他们在往住就地取材,为自己制作“家乡食物”。袁枚《随园食单》里的“杨中丞西洋饼”、李化楠《醒园录》里的“蒸西洋糕”,可能就是此类食物的做法。在明末清初西洋使节的“贡品”中,也有“西洋饼”(西式点心)等名目。总的来看,面包等西式食品的传入,对中国人的饮食习惯并没有太大冲击,只是增添了一道“异味”罢了。很多人只是偶尔尝尝面包,然后本来吃米饭的继续吃米饭,本来吃馒头的接着啃馒头。

摘自《看历史》2017 年第 8 期

回忆长乐邨——在公公丰子恺身边的日子

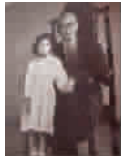
丰南颖 丰意青

23.一颗爱心

除了外地的风土人情,我们常听公公讲起他青年时留学日本的经历。我们那时,中学毕业生的工作是由政府分配的,老夫去农村务农,老二留上海工矿,我们的终身命运似乎已经注定了。大学开始收工农兵学员,轮不到我们有家问题的孩子,出国更是绝不敢奢想的。公公给我们讲这些故事,就像开了一扇对着海外的小窗,让我们有机会对外窥望一下,满足一下我们的好奇心。

公公告诉我们,当年许多中国人刚到日本时上街找饭店吃饭,但走遍街头也找不到,后来才意识到日文中饭店叫“料理”,与“饭店”不搭介,他们不懂日文所以没找到。“拼死吃河豚”也是从公公那里听到的,记得他还给我们画了一个吃河豚的故事。公公说,在日本河豚是高级美味,河豚肉异常鲜美,但内脏等含剧毒,必须极其小心地清理后才能吃,一不小心就会中毒死亡。公公留学日本期间,每年都听说有人吃河豚中毒而死亡,他对我们感叹人们对美味追求至极,这么多人明知有生命危险还是要吃河豚。公公还告诉我们,平时上海人谈论房子,面积以平方米为计量单位,但不是每个国家都用平方米的,比如日本人就不用平方米算房屋面积,而以席为计量,源出于榻榻米席,所以日本人谈起房屋面积来,不说多少平方米而说多少席。当时我们听了很新鲜,所以印象颇深。上世纪八十年代,我们在美国遇到日本人谈起此事实果真如此,而且他们还继续以席为房屋面积计量。

公公经常给我们讲各种有教育意义的历史和经典故事,时常还用画面来说明,至今还记得的有“饥最好吃”和“斯芬克斯”。“饥最好吃”是乾隆皇帝下江南巡视时发生的故事。乾隆皇帝访问一个有名的寺院,与寺里的和尚聊天,问和尚什么最好吃,此和尚平时不守清规,鸡鸭鱼肉什么都吃,脱口而出,“鸡最好吃”,皇帝听了龙颜大怒,出家人怎敢吃鸡?和尚急中生智,赶快解释他说的不是“鸡”,而是



“饥”,才免去杀头之罪。另一个智慧救命的故事是“斯芬克斯”,后来看到历史上斯芬克斯有不同的版本,公公的斯芬克斯是守城门的狮身人面兽,它给过路人的谜语是:“什么动物早上四只脚,中午两只脚,晚上三只脚?”猜错的人被斯芬克斯吃掉。这个谜语最后被聪明的俄狄浦斯猜破了:这个动物就是人,幼儿用四肢爬,成年人两腿走,老年人加一根拐杖走路,形成第三条腿。公公边说边将斯芬克斯的故事给我们画出来,他对我们说,快速思考和智慧是可用来救命的,鼓励我们在艰难的环境下坚持认真学习,努力吸取各方面的知识。

提到丰子恺这个名字,有些人便会联想到佛教。公公毕生与佛教有过不少缘分,公公最敬爱的老师李叔同先生,盛名之下激流勇退,才四十岁还不到便剃度为僧,成为当今闻名的弘一法师。公公曾追随弘一法师皈依佛教,“缘缘堂”“护生画集”等,都带有浓重的佛教气息。多年来我们常常听公公感叹“今朝不知明朝事”“人生无常”,这些都反映了佛教对他的影响,想必佛教因果、看破红尘、超脱物外的思想也帮助了公公度过“文革”的最艰难时期。然而公公的信仰,只是信佛教宗旨,并不在于形式,他对于形式甚至是厌恶的。正像他在《佛无灵》中写道:“真是信佛,应该理解佛陀四大皆空之义,而摒除私利;应该体会佛陀的物我一体,广大慈悲之心,而护爱群生。”“我十年前曾从弘一法师学佛,并且吃素。于是一般所谓‘信佛’的人就称我为居士,引我为同志……十一年以来,这些人我早已看厌了。有时我真懊悔自己吃素,我不屑与他们为伍。”公公曾经向我们解释过和尚和居士的区别,他说居士在家修行,不必抛弃家庭,他还说他自己不念佛经,不完全吃素,又离不开酒,严格说来,他只能算半个居士而已。公公在《我与弘一法师》中写道:“我以为是人的生活,可以分作三层:一是物质生活,二是精神生活,三是灵魂生活。物质生活就是衣食。精神生活就是学术文艺。灵魂生活就是宗教。”“我脚力小,不能追随弘一法师上三层楼,现在还停留在二层楼上……但亦常常勉力爬上扶梯,向三层楼上望望。”我们看到公公所谓的“望望”,便是修炼了一颗爱心,爱人也爱物。

15.暗藏杀机

话说王开当天只带一个为其拎皮箱的眼班,皮箱里二十根金条,走进来就讲帮花。这天的监板谭敬请郭小毛做,后者口齿清晰,局面精熟,见多识广,除了贩虫就做监板,几十年监板做下来,成为上海第一监。不管黑道白道,监板一定要公道,叫错局面,盘老板要赔偿损失,这是斗虫的规矩。斗虫虽然只有几百双眼睛,但蟋蟀没人心复杂,凡斗则尽心尽力,局面真假对错一目了然。郭小毛当然得意,王开,青帮和安徽帮素有矛盾,心里发毛脸上依然笑嘻嘻,马上海徽字号将排头座让出来,王开并不谦让,一屁股落座,正好坐在谭敬先生“天门”上,两个人早已在舞厅里相识,谭敬做人谦虚客气,特地跑过去与王开握手,大家表面上客客气气。趁着大家互相打招呼,泡茶上茶时,谭敬向他手下一个贴身的跟班使使眼色,跟班点头后马上就跑出去。

这对虫落栅亮布,台花定了四百大洋,接下来外帮花,吃饭时早已自由发挥对接完,总共是三千大洋,已经开了天窗了。这是王开起来看,先朝四面拱手作揖,这是老法入最看重的礼数,这天上海滩上市级模子统统到场,有许多是大老板,王开也是懂得江湖规矩的。接下来王开问谭敬,请教谭老板,听说红榜上写上不封顶了?答:确实。又问:我不懂蟋蟀,请问“开天窗”是不是全要花的意思?答:是的。再问:帮花我可以随便帮?答:请便。一问一答,看上去温文尔雅,实际上刀光剑影,暗藏杀机。谭敬到这个辰光,只有硬撑到底,输虫输钞票总归是输,但是做人的腔调骨子是不可能输的,大老板的风度要拿出来。

讲到此时,只见场面上各路人马只只面孔抽筋,大家抱着看斗虫的心态来,想不到现在有点在斗气了,再下去不会拔出斧头来斗人吧?斗场空气刹那间凝重起来。王开笑眯眯地又问谭敬,我今天没有带洋钱,只有金条,可以吗?谭敬笑笑,可以,王老板要此雅兴,谭某就和你金条对金条。王开讲:我带来二十条“大黄鱼”,先帮十条我们安徽老乡,余下看到虫后再说,谭老板接吗?不接不要紧,或者少

接点也行。

说完跟班将皮包推至桌前打开,先拿出十根大条,金光闪烁,全场一下子轰动,这是斗虫历史上从来没有过的豪赌。谭敬心里有数,这是拿我请到和平饭店屋顶上出洋相了,接下来蟋蟀输掉,金条输掉,面子也输光,虫王争霸赛上谭敬被逼花变成一段笑话,恐怕明天要登新闻报头版头条,还会给人家说书

先生编成故事到处讲了。事到如今已经没有办法了,对方句句话皆在理上,就是利用了自己的失误,想到这里不禁不住对着旁边的“张聋彭”看看,“张聋彭”早就头低下去,眼皮也不敢抬起——终于明白自己为老板闯下了大祸!

现在王开只是平斗。大家都经历过,斗蟋蟀最颜面扫地的事情就是被别人逼花,简直就是觉得对方在藐视自己。此时人争气也无用,关键还是要虫争气,虫不争气的话真正是逼死英雄好汉。按理讲当日到场之人和谭敬多多少少都认识,道理上朋友被逼花,立出来“挡”一把挑去点担子,是颇为体面也不失仗义的行为。为啥王开一来,所有人全部沉默变成了“无声反搭”呢?一是怕人,安徽帮的钞票赢到手晚上也睡不好,二是怕虫,对这只异虫王真的害怕,老法头人讲究“正不斗异”,再看王开一副胜券在握的架势,吓得全部关脱了。

谭敬表面不动声色,心里也是长叹一口气——想我堂堂上海滩蟋蟀大领班,平时虫友们前呼后拥,谭老板前谭老板后。今天关键时刻竟然一个人也不肯再多帮我一块洋钱。就在人人目不转睛看热闹,谭敬陷入沉思之际,谁也没注意到大门口已经进来一人,众人皆是未见其人先闻其声:“今晚这么热闹,谭老板竟然忘了请我,等下结束了可要罚酒啊!”谭敬一听到这声音,心里一股暖流,一块石头终于落下,救星总算到了。此人是谁?

此人便是杜月笙门下大弟子,大名鼎鼎的抗日英雄万墨林。杜月笙一生门徒三千,其中顶级人物就要数这个万墨林,胆大心细,文武双全。

近代虫侠传奇录



袁立