



视觉中国供图

500年前,新鲜食物要长期保存,可不容易。古人一没冰箱,二没罐头,三没化学防腐剂,他们得根据当地情况发挥创造力,才能在冬季或者困难时期有东西吃。欧洲是一个海岸线悠长,河湖众多的地区,所以吃鱼很容易,但鱼又很容易变质腐坏,为了能长期保存鱼类,欧洲人可谓煞费苦心,研究出很多囤鱼妙招,其中一些办法,今天仍然偶尔使用。

## 欧洲人的囤鱼妙招,出乎你意料

◎小白村

超市琳琅满目的包装食品,可以轻松保存几个月到几年。但500年前,新鲜食物要长期保存,可不容易。要知道,古人一没冰箱,二没罐头,三没化学防腐剂,他们得根据当地情况发挥创造力,才能在冬季或者困难时期有东西吃。

欧洲有些保存食物的老办法,今天仍然偶尔使用。在近代食品工业革命之前,它们相当管用。我们回顾其中几种,主要讲讲鱼的保存。

欧洲是一个海岸线悠长,河湖众多的地区,所以吃鱼很容易。但鱼又很容易变质腐坏,如果能长期保存鱼,食物供应就不愁了。

### 用盐水+木桶腌出来的鱼

在中国和古埃及等古代文明地区,人们早就将盐用于防腐。但腌制的知识一开始在北欧并不流行。

要知道,在阳光炽烈,炎热干燥的地中海,晒盐比较容易,可阴冷多雨的北欧大可能晒出盐来。北欧人的盐只能从地中海运来。可能直到维京时代,由于跨越海洋的广泛贸易,盐腌制的方法才到达北欧。

中世纪,盐在北欧是奢侈品,尤其是在偏远的内陆地区。所以,人们不大可能使用纯盐腌制食物,他们发现使用较低浓度的盐水,也能腌制成功,还颇有风味(尽管令人掩鼻)。

在北欧,鲱鱼是最常吃的鱼,1000年以前的考古遗址就可以挖掘出很多鲱鱼骨头。中世纪教会规定斋期不允许吃肉,欧洲人持斋时就吃腌鱼补充蛋白质。12世纪,教皇亚历山大三世甚至规定了1周中哪些天捕捞鲱鱼才合法。

鲱鱼的出现不太规律,可能好几年不见踪迹,然后再次出现。渔民经常捕获太多的

鲱鱼,所以需要立刻腌制保存。

今天的荷兰、德国等地区的人们都爱吃一种“童子鱼”,这种鱼的做法是:将渔民5月到6月捕捞到的、还未性成熟的鲱鱼去除鳃和部分食道,消除苦味,把它们的肝脏和胰腺留在体内(胰里的酶让鱼肉温和柔软,并释放出风味),将鱼放入盐水,在橡木桶里腌制5天。腌制的鲱鱼看起来还是新鲜的,外面是银色的,里面是粉红色的,有一股扑鼻的鱼味,可以作为零食与切碎的生洋葱和泡菜一起食用。还有一种用醋腌制的生鲱鱼,一般盘成一个圈,也味道十足。

用盐水腌制的方法,可能于8世纪在苏格兰首次实施;而在木桶中腌制鲱鱼,自15世纪以来就是挪威的常见做法。16世纪,荷兰人从汉萨同盟手中接管了挪威的渔业,荷兰木桶+盐水的标准流程也慢慢统一了北欧。

### 埋在地下的黑暗料理

北欧有不同的腌制技术,在盐浓度、储存温度、储存容器、鱼种类和处理方面五花八门。

瑞典有一种古老料理叫“埋鲱鱼”。腌渍鲱鱼片要被埋在地下几天或者几个月,这种古老的斯堪的纳维亚技术也用于保存青鱼。埋得越久,腐烂的气味越浓。

今天,瑞典人已经改吃盐和糖腌的鲱鱼,替代了古代的埋鲱鱼。但类似的料理在冰岛还存在,就是鼎鼎大名的“哈卡尔”,也就是“鱼干”。

直到今天,冰岛的爷爷奶奶仍然吓唬孩子要给他们吃“埋鲱”。这东西的气味难闻至极,大多数人闻风色变。

鲱鱼捕捞于14世纪在冰岛普及,从此,哈卡尔成了冰岛人饮食的重要组成部分,并且持续至今。

鲱鱼和普通鱼的代谢不一样,身体里充

满大量尿素和氧化三甲胺(这也是很多捕鱼者只保留鱼鳍,丢弃鲱鱼胴体的原因)。北冰洋的格陵兰鲨尤其味道不堪,吃它的新鲜鱼肉会中毒眩晕。

冰岛人通过发酵,可以去除鲱鱼肉里的氧化三甲胺——将鲱鱼切成块,海水冲洗,放在靠海的砾石坑中,涨潮时淹没鱼;用石头、海藻或草皮盖住坑,放置几周或几个月。发酵好的鲱鱼肉可以储存好几年,它的质地柔软,色白,有点像奶酪,但有刺鼻的气味和强烈的鱼腥味。哈卡尔通常切成小方块,配当地一种香菜的杜松子酒下肚。

### 不用盐的“酸味浸渍鱼”

据2016年《考古科学杂志》的一篇文章,研究人员在8600至9600年前的瑞典遗址发现了一个坑,里面有9000多根鱼骨。

在遗址的其他地方,常见的鱼遗骸是鲈鱼和梭子鱼。但坑里大多数是拟鲤(一种小硬骨鱼),肉少刺儿多,不像海鱼容易处理。

经过检测,大约五分之一的拟鲤椎骨显示出酸损伤的迹象。研究者认为,这是一个发酵坑——这也是当地发酵食品的最古老证据。

让今天感到好玩的是,这些鱼不是用盐腌的,而是用松树皮和海豹脂。松树皮用来酸化鱼,用带有厚厚脂肪的海豹皮包裹鱼,然后埋在坑里,在寒冷的气候里长期存放。发酵程度足够了,就挖出来食用。

今天外国人常觉得斯堪的纳维亚人口味重,比如瑞典香肠外面有一层白色的盐;秋季的苹果会削成片与腌肉和糖浆一起炒。然而跟海豹包裹的酸鱼相比,今天的北欧人口味可是太清新了。

无独有偶,北极圈的因纽特人现在还吃一种特色食物,叫Kiviak,是一种腌海豹。

在海豹繁盛的夏季,因纽特人拿着大网兜,坐在山坡上捕海豹,大小跟喜鹊差不多的海豹,傻乎乎地自投罗网,立刻被斩断了脖子。

因纽特人再将捕获的海豹掏空内脏,空腔里塞进上百只海雀;然后密封,涂上海豹油脂防止长蛆;埋进冻土;过了一年,海雀充分地酸化和发酵。启封拿出来,肉已经软化了。

吃的时候,因纽特人拔光毛,把Kiviak当成果冻一样吮吸。Kiviak常被视作世界上最黑暗的料理。

### 爱吃鱼子的西欧人

今天,俄罗斯和伊朗出产一种著名美食——里海鲱鱼子。这本来是西欧人的特产。

中世纪的欧洲河里,到处有卵巢丰满的鲱鱼。从塞纳河到泰晤士河,从波河到多瑙河,从清冷的苏格兰到热燥的安达卢西亚,到处都有鲱鱼。

英国王室从13世纪的爱德华二世开始,就声称对每年英国水域中捕获的第一条鲱鱼拥有主权。法国王室也十分钟爱鲱鱼子。

西欧人取出鱼子后,会用一个大筛子,分离粘附的纤维,再小心与盐搅拌均匀,既可以保存,又可产生特定的味道。盐多了,鱼子保存更久;盐少一点,味道会更好(一位1549年的作家专门指出:每磅鱼子中加入半盎司的盐风味最好)。

好景不长,鲱鱼对污染特别敏感。随着近代欧洲工业化进程,鲱鱼慢慢灭绝。再要找鲱鱼,只有去里海了。

古代西欧人还吃别的鱼子。1450年有个意大利大厨马蒂诺,写了本《烹饪艺术手册》介绍说,到了季节,从新鲜的鲱鱼腹中取出鱼子,小心不能弄碎包裹着每一个鱼子的娇弱外皮,加上适量的盐,搁上一天一夜。放在离火焰足够远的烟雾里烘干。等鱼子烘干后,再放进有麦麸的容器里存放。这种腌鲱鱼子可以生吃,也可以在灰烬或者干温暖的炉灶里加热食用。不得不说,欧洲人在保存鱼上还是挺有一套的。

## 茛苳:无边翠绿 水中铺展

### 物种笔记

◎梁永刚

水生植物的王国里,柳叶茛苳属于小家碧玉,身姿温婉动人,叶片褶皱宽绰,色泽鲜绿,散发着水淋漓的湿气,沾染着清淡的水腥。茛苳看似柔弱,生命力却旺盛,繁殖力也强,没有根须,却蓬蓬勃勃,葳蕤生长,但凡有水的地方,无论是死水一潭,还是流水潺潺,无论坑塘河道,还是湖泊水沟,随处可见到茛苳的身影。水有多深,茛苳就有多长,一簇簇一片片,一团团一绺绺,密密麻麻,层层叠叠,叶与叶相牵,枝与枝密拥,蔓与蔓紧挨,如水域中的茂密丛林,铺展出无边无际的翠绿。

寂寂坑塘,茛苳是灵动的水中精灵,是水生植物的庇护之所。风平浪静的日子,那些鱼啊虾啊游累了,便躲进茛苳丛中小憩,做着或长或短的幽梦,偶尔摆动一下尾巴,悠悠游哉,超然物外。起风了,探出水面的茛苳轻轻晃动摇摆,惊扰了浅水处的几只长腿水鸟,修地,茛苳丛里的鱼虾也没了睡意,你追我赶,四散逃遁,水面泛起一圈圈波纹,荡漾,消逝,而后归于寂静。

茛苳在古代写为茛苳,学名叫茛苳,是眼子菜科眼子菜属多年生沉水草本植物。我第一次见到茛苳这个名字,是在少年时代,看李英儒的《野火春风斗古城》,里面有对茛苳的生动描述:“水流冲击着嫩绿色的茛苳,翻上倒下,时沉时浮,茛苳上落了一只蜻蜓,身随茛苳浮沉。”茛苳之类的水草出现在古人的诗文中,都被统称为“藻”。古人认为,这些水草生长于水中,保持自身洁净,好像经常洗澡之状,故而得名。李时珍在《本草纲目》中写到了两种古代水藻,一种叶大三寸,叶两两对生,名曰“马藻”,另一种叶细如丝似鱼鳃状,节节连生,唤作“聚藻”。古人还有一个说辞,水藻出于水中,而水又能克火,故而人们认为水藻是能够防火的植物。古代建筑,上至皇宫,下到民居,多是木质结构,最怕失火,出于美好的祝愿,人

## 戴森吸尘器背后的故事

### 字里行间

◎郑渝川

《发明:詹姆斯·戴森创造之旅》一书是詹姆斯·戴森的自传。在这本书中,戴森坦然回顾了自已20世纪70年代的球轮手推车生意。他是球轮手推车的发明者、公司的创始人,却因接连犯下错误——将手推车的专利权授予公司而非个人(这样只要债主或投资者以较少财务代价获得公司控制权,就可以驱逐戴森,将专利权据为己有),以很高的利率融资,在较短时间内让他这个创始人的股份被摊薄……

球轮手推车并不是什么高精尖产品,所以很容易被同行模仿抄袭。偏偏当时的戴森只关心产品开发,而不是像董事会那样将主要精力用来与抄袭者抗争。矛盾的累积,使得公司在1979年将戴森赶走。在当时,戴森非但一无所得,而且还面临养育3个孩子和偿还房贷的压力,而且1979年可能是美国经济最为困难的一年。

戴森相信经济和社会的发展,需要以企业家精神,将“先进的或革命性的产品推向市场”,而不是简单地发明技术然后将技术授权给其他公司,因为大公司尤其可能因现有产品的利润份额而拒绝创新。他非常感谢自己的妻子戴尔德温,这种情况下也没有给他太大的压力,而是给了他一个思考、试错的空间,将之前喷涂球轮手推车的钢架时他接触到的气旋分离器,一步步改进为双气旋系统吸尘器。

旧式的真空吸尘器气孔容易堵塞,而且因为技术相对简单,所以生产企业很快就进入了价格战,不断致力于削减产品制造成本,这无益于吸尘器的使用功能改进。而戴森发明的双气旋系统,被业界和科学界认为是1908年第一台真空吸尘器发明以来真正的产品重大技术突破。

戴森本人说,很多人在科学家与艺术

们总在梁栋上刻画一些水藻图案。在皇家宫殿或者寺庙殿堂之中,正上方顶棚处呈伞盖形的天花,通常绘制或者雕刻有水藻、荷、菱等水生植物图案,这一建筑结构也被称为“藻井”。据《风俗通》记载:“今殿作天井。井者,东井之像也。菱,水中之物。皆所以厌火也”。东井即井宿,二十八宿中的一宿,古人认为是主水的,在殿堂、楼阁最高处作井,同时装饰以水藻、荷、菱等水生植物,都是希望能借以压伏火魔,护佑建筑物安全。

豫中乡间,农人嘴里说出来的茛苳,不是单指某一种水草,而是诸多长相酷似茛苳的水草的统称。草木名字和人名一样,都是一个代号,把不同科属的植物归结为一个名字,听起来简洁,叫起来顺口,是农人化繁为简的一个习惯。不过,若是需要将它们区分开来,农人自有办法,只需在茛苳的前面,加上生动描摹这种水草形态的词语即可。譬如,有一种水草的根是红色的,称之为“红根茛苳”。这种水草有一个很动人的名字,叫狐尾藻,其茎柔顺,其叶如丝,其形如羽,其花穗状,露出水面的叶子,酷似狐狸尾巴或者凤尾竹,又像鞭梢儿上系的那一团缨子,颇有些聊斋中狐仙的妩媚妖娆。茛苳王国里颜值最高的“美女”,非狐尾藻莫属。

除了狐尾藻,故乡的水域还居住着茛苳的不少近亲,譬如,有一种很长的茛苳,浑身光溜溜的,没有枝叶,细马条的个头,粗度跟农妇做针线活儿用的大号缝衣针差不多,外形很像牛毛,故而乡人谓之“牛毛茛苳”,这种茛苳几乎没有用处,晾晒后一缩水,细得找不到;还有一种,个子高挑,身材纤细,通身长满墨绿的叶子,一嘟噜一嘟噜的,颇似一撮撮猪毛,故而乡人谓之“猪毛茛苳”,此种茛苳人不食,就是切碎了喂猪喂鸡,猪鸡也不爱吃。

在所有茛苳中,被乡人视作水中野菜、救命无草,且与人最亲近,也最招人待见的,就是柳叶茛苳。柳叶茛苳叶形宛如柳叶,两头尖尖中间略宽,天生一副清丽翠绿的面庞,轻盈柔软,细长柔嫩的茎条,楚楚动人;轻盈多姿;是水中的菜蔬,教民于饥馑年代,可以做成菜肴为人们果腹充饥。

## 故宫藏清代宫廷服饰,怎一个美字了得

### 博览荟

◎周乾

服饰为古今日常生活中的重要内容。故宫为明清皇宫,现珍藏服饰类文物约15万件,其中大部分为清代皇家用品。这些服饰材质上乘,种类繁多,不仅可满足帝后朝会、祭祀、出行、节庆、闲居等功能需求,而且具有无与伦比的美学特色。故宫藏清代宫廷服饰之美,以丰富的纹饰、绚丽的色彩、精美的工艺为特色。

清代宫廷服饰有着丰富的纹饰。如故

宫藏乾隆帝所穿“明黄色缎绣彩云蝠寿字金龙纹”龙袍,上面不仅绘有金龙、云蝠和海水江崖纹饰,还有集天地、自然万物于一体的“十二章纹”。“十二章纹”至少在4000多年前的尧舜时期就已出现。周朝儒家典籍《尚书》之“益稷”载有帝舜和禹禹的对话,其中有“予(舜)欲观古人之象,日、月、星辰、山、龙、华虫作会,宗彝、藻、火、粉米、黼、黻绣绩,以五采章施于五色,作服”,即舜帝希望用“十二章纹”的礼服来表达修身养性、治国安邦的愿望。

乾隆龙袍的“十二章纹”,内容丰富,纹饰精美。其中,日为绘有金乌(古代神鸟)的太阳形状;月为绘有玉兔、桂树的月亮形状;

星用3个小圆圈表示,且用2条直线相连,组成一个星宿;日、月、星三者寓意皇权照临四方。山为群山形状,寓意稳重。龙为两条游龙形状,寓意审时度势。华虫为锦鸡形状,由于锦鸡有美丽的花纹,因而寓意文采。宗彝为古代一对祭祀器物,且器物内有虎和长尾狼造型,寓意忠孝。藻为水草纹,寓意品行高洁。火为火焰形状,寓意光明磊落。粉米为米粒形,寓意考虑百姓生计。黼为斧头形,寓意处事果断。黻类似于亚字形,又犹如两个相背的己字,寓意明辨是非。南宋学者蔡沉所撰《书经集传》之“卷一”,对“十二章纹”的上述寓意有明确记载。

清代宫廷服饰有着绚丽的色彩,且受到了我国传统“五行五色”观念的影响。我国先秦古籍《逸周书》卷三之“小开武解第二十八”,把“五行五色”对应关系归纳为:水一黑色、火一赤色、土一黄色、木一苍(青)色、金一白色。上述5种颜色被称为“正色”。古人基于五行相生相克理论,将正色混合,又形成多种“间色”。宋代学者卫湜所撰《礼记集说》卷七十五,归纳了间色的种类:“间色也,绿、红、紫、碧、骝黄是也”;并解释了间色的来源,如木为青色,土为黄色,木克土,因而绿色(青黄色)就属于间色。清代宫廷服饰色彩非常丰富,不仅有正色、间色,还有基于它们调配的粉红、洋红、杏黄、鹅黄、月白、宝蓝、草绿、湖绿、藕荷、雪青等数十种颜色。

而单件服饰除了主色调外,还巧妙搭配不同颜色。如故宫藏大红色缂丝八团彩云蝠寿金龙纹女棉袍,为清代皇后吉服,用于重大庆典场合。该龙袍面料以红色为主,内衬素纺丝绸为明黄色,接袖为黑色,璁花扣为金色,大襟右衽、马蹄袖、领袖的水纹均为含金边的青石色。龙袍的上衣部分有红色的双喜字,金色的团龙,绿色的火焰,周边

有五彩云蝠环绕。龙袍下摆部分的海水江崖纹,其色彩丰富,有明黄色、赭石色、石青色、湖绿色、灰黑色、月白色等,并包含大量的深蓝、品蓝、月白三色渐变,不同色彩之间衔接有序、相互融合,产生了一种强烈的视觉效果,形成华丽之美。

清代宫廷服饰还包含了诸多精美的工艺,缂丝即为其中的典型。缂丝又名“刻丝”,是一种工艺极为复杂的织造法,且织造工具为专用的平纹木机。缂丝以较细的蚕蚕丝为经线(竖线),柔软的彩色熟蚕丝为纬线(横线)。其工艺基本特点为:在织机上安装好经线,作为本色丝,将图案纹样用墨线绘制在经线上;然后选用各色纬线作为纬线,用各种小梭子穿引各色纬线,在绘制的区域内织,变一色,换一梭。经线贯穿整个织物的幅面,纬线则仅根据图案纹样与经线交织,并被截断。上述缂丝方法,被称为“通经断纬”法。

缂丝织物正反面纹饰互为镜像,均很精美。织物纹饰与素地结合处,呈现一丝裂痕;不同色线的结合处,有小针孔;上述裂痕和针孔,可产生雕琢镂空之美感。清代官员陈元龙所撰《格致镜原》卷二十七,亦载有“视之如雕镂之象,故名刻(缂)丝”,来形容缂丝的视觉效果。缂丝的色彩可灵活调整,织物整体高雅尊贵、美轮美奂,技艺巧夺天工。前述大红色缂丝八团彩云蝠寿金龙纹女棉袍,其精美的海水江崖纹、绚丽的八团彩云金龙纹,均为清代缂丝技艺的运用。

故宫藏清代宫廷服饰之美,映射出我国古代工匠独特的审美艺术,丰富的精神意蕴,以及精湛的制作技艺,成为中华优秀传统文化的重要组成部分。

(作者系故宫博物院研究馆员)



大红色缂丝八团彩云蝠寿金龙纹女棉袍

故宫博物院影像资料库供图