

学校的理想装备

电子图书·学校专集

校园网上的最佳资源

世界科技全景百卷书 (11)

饮食文化

 **eBOOK**
网络资源 免费下载

烟酒糖茶

酒的历史

酒是什么时候，由谁发明的？实在抱歉，我只能回答说：不知道。这样讲，未免会使你失望，那咱们就讲讲传说吧。在中国，相传是夏禹的五世孙杜康最早造酒的，离现在约有 4000 年了。在西方，则另有一说：大约在五六千年前，人们常用麦芽煮粥，吃不完的剩粥便倒在一个地方，结果倒剩粥的地方，经过自然发酵，居然生成了芬芳的液体。有一个饿汉经不起芬芳液体诱惑，竟去喝这发酵的液体，才喝了一口，便发出赞叹：“味道好极了！”这液体，便是酒。现代的酒中，啤酒是用麦芽做的，那么，饿汉喝的美味液体，就应该是最早的啤酒了。

这饿汉是什么地方的人？也不清楚。可能是中东一带的人吧，因为早在公元前 2000 年以前，埃及和巴比伦等地的人民就大量地用大麦来酿造味道极淡的啤酒了。甚至，啤酒还出现在古老的汉谟拉比法典中：“卖 11 串酒的，如果不按规定用谷物交换，而擅用银钱代替，或有缺斤减两的，罚被丢入水中。”“犯人出现在啤酒店，若未通报逮捕，判处店主死刑。”“出家修行的人到啤酒店喝酒，处以火刑。”

这么说来，啤酒是发源在外国的了？那倒未必，早在 3000 多年前，我们的祖先就已经有了使用麦芽酿造甜酒的成熟技术。至少应该说，我国也是啤酒的发源国之一。

不过，尽管有着前面那么一个传说，一般人们总认为：葡萄酒的诞生早于啤酒。因为葡萄的皮上有酵母，当果实破裂，果汁和果皮接触的时候，如果温度适当，就会自然地进行发酵而变成酒，这个过程比麦芽变酒更为简单些。据史书记载，公元前 4000 年或更早的时代，近东地区就已种植“威迪斯威尼非拉”。就是可以用来酿酒的葡萄。后来，种植葡萄的方法和葡萄酒的酿造技术才传到欧洲大陆。

葡萄酒在中国的历史就比较短了。大约在公元前 100 多年的西汉武帝时，葡萄由张骞从西域引进，最初在我国西北栽培，后来才传播到各地。开始人们只是把它当作水果食用，大约到东汉晚期才用来酿酒。即使到了那时，葡萄的栽培也还不普遍，葡萄酒还是一种很珍贵的酒，据史书记载，东汉灵帝时有一个得宠的宦官张让，因为扶风地方的孟伦送给他一斗葡萄酒，就将孟伦提升为凉州刺史。一直到唐代，尚有“葡萄美酒夜光杯”的佳句，可见葡萄酒仍被视作为佳酿美酒。

经得起考证的中国发明最早的酒，恐怕要算黄酒了。酒，早时因其产在古属越地的绍兴一带，也称越酒或绍兴酒。由于它越陈越香，加上历史悠久，故又称绍兴老酒。

据日本的西园寺公一先生考证，黄酒已有 4000 余年历史了。春秋战国时代，越地饮酒的风习，已很普遍。也许，读者都知道越王勾践卧薪尝胆、复国灭吴的故事吧。勾践被吴王差放回越国后，看到越国遭到亡国的灾难后，人口已大大减少，便订出几条奖励生育的办法，其中一条就是：老百姓养了孩子后，地方长官应发给酒以作奖励！据说，勾践在出兵灭吴前，还下令将酒倾倒在河中，令士兵饮河中之水，结果士气百倍高涨，无往不胜，很快就拿下了吴国的都城姑苏。

黄酒是用谷物酿造的。例如米，含大量淀粉。淀粉本身是不溶于水而且无味的物质，但是用水煮过，就成浆糊状物质，经加入酿酒的“曲”（即“酒母”或“酒药”）后，就会发酵，最后变成酒精。从有关制曲酿酒的我国古籍中，可以见到，在很早以前，我国就已经有了许多发酵技术方面的创造，如用酸浆调节发酵，加热杀菌以防止酒变质，加蜡或加油消除泡沫等。中国的这种制酒方法，与外国的不同，直到 19 世纪末，欧洲人在研究了我国酒曲后，才知道了这种与他们不同的方法，把它称作“淀粉发酵法”。

至于在今天负有盛名的茅台酒，它不属于黄酒类，而是一种烧酒。烧酒是含酒精量较高的一种烈性酒，在我国至少也有 700 多年的历史了。不过，茅台酒本身的历史要短好多，只有 200 多年。1915 年，茅台酒在巴拿马万国博览会上获金奖，就此奠定了它的“国酒”的地位。关于它的获奖，也有一个小故事。

当年，茅台带着它那土头土脑的包装陈列在博览会中，根本就没有人注意到它。眼看博览会快结束了，一位中国官员只得想了一个急办法：他趁观众人多的时候，装做不小心打碎了一瓶茅台酒。顿时，浓郁的酒香飘满了展厅，吸引住了观众。这是什么酒啊，这么香？是中国的“茅台”！于是，国内带去的茅台酒被抢购一空。在最后的评比中，它竟然还得到了金奖。

啤酒话故

啤酒是备受欢迎的酒类饮料，它营养丰富、清凉爽口，醉而不烈、老少皆宜。由于啤酒中掺入了酒花，因而喝起来倍觉香浓味美。

啤酒中含有 11 种维生素、17 种氨基酸，它不仅能促进肠胃蠕动，增加食欲，而且对人身的新陈代谢诸如利尿、畅汗等方面也有相当的功用。甚至对心脏病、高血压、肺结核等疾患的治疗，亦有某些助益。

啤酒，一名皮酒，又称麦酒，以大麦作为酿制的主要原料。亚洲是啤酒的故乡，我国是它的原产地之一。人们一向以为啤酒是外来品，甚至认为中国酿制啤酒仅有一百多年的历史。这种说法，并不可靠。

根据《后汉书》的记载，东汉时期有一个叫范冉的人，他与王免相处甚厚。在王免调任汉阳（今甘肃甘谷县东）太守时，范冉和他的弟弟一起抬着麦酒放在郑重摆设的坛桌上，侍候于道旁，为王免饯行。这是把麦酒当作礼

遇往来中宴请嘉朋的上等饮料。可见，我国酿饮啤酒已有近两千年的历史了。和世界上最早酿造麦酒的叙利亚大致相当。《隋书·西域国传》还特地记载了党项（今青海）人把汉人的大麦带回去酿酒的事。

然而，由于封建专制的束缚，我国的啤酒工艺，一直得不到发展，多靠国外海运进口。到宣统三年（公元 1911 年）这一年，我国啤酒的输入量达十万零六千八百余斤。我国最早的啤酒厂是宣统年间在北京玉泉山首先创建的，这家啤酒的商标叫“双合盛”。此后不久，上海和青岛也先后各建了一个啤酒厂。伪满州国时期，仅东北就已建有九个啤酒厂，但大多为外国人经营，在半封建半殖民地的社会条件下，当时的啤酒工业实际上为帝国主义进行经济掠夺所利用。

现在，我国大多数城市和地区都能生产啤酒，饮用的人也越来越多，有的名牌啤酒如“青岛啤酒”、“上海啤酒”，已成为驰名全球的佳酿了。

米酒

许多西方人都熟悉日本的米酒，然而却很少有人知道这种酒所代表的这一类型的酒精饮料，起先只有中国和日本才能酿造（日本的米酒是从中国传播过去的）。米酒既不是葡萄酒，也不是酒精。目前酿造的某些米酒由于加入了酒精而提高了度数，但米酒本身就是一种在中国称为“酒”的含酒精饮料，这种酒的粗略译名为“烈性啤酒”。

几千年来，全世界都在生产酒精含量也许只有 4% 或 5% 的普通啤酒。古埃及人和巴比伦人已会酿这种普通啤酒，而在大约公元前 1500 年，中国早期的甲骨文也提及，先民祭祀时把它作为祭品献给神灵。由于配料不同，又来自不同的地区，因此普通啤酒的种类很多。

至迟在公元前 1000 年，或许还要早几个世纪，中国人为做“酒”已很熟练地掌握了发酵酿酒法。这种酒的浓度至少是普通啤酒的三倍。而在西方，在蒸馏酒饮料出现之前却没有哪种饮料的酒精含量超过 11%（只有一些葡萄酒达到了）。中国的这种“烈性啤酒”被认为具有实实在在的较高酒精度。从公元前 800 年或更早以前流传下来的诗词中，就有不少美酒醉人的描述。

烈性啤酒发酵工艺涉及谷物发酵的全新概念。普通啤酒碰到的主要问题是谷物中的淀粉无法发酵。几千年前，人们发现，发芽的谷物含有一种物质（一种现在叫淀粉酶的酵素），它能把谷物中的淀粉分解成随后可发酵的糖类，这就是世界各地古代制作啤酒的基础。发芽的谷物被干燥成麦芽，麦芽会“消化”普通谷类中的淀粉，从而酿成啤酒。

虽然中国人酿造这种啤酒跟外国人的做法没有什么两样，但他们发现了一种先进得多的做“酒”的技术，即制出称为“曲”的物质来酿酒。做这种酒要有场地，先将小麦（有时用小米）煮半熟，让它发霉。霉菌产生比发芽的谷物更有效的分解淀粉的酵素淀粉酶。因此，“曲”是霉菌加酵母的混合

物。中国人把它和煮过的谷物混合在水中搅拌，就变成啤酒。淀粉酶使淀粉分解成糖，酵母菌又使之发酵变成酒。

人们还看到，在发酵过程中，如果不断地往酒中加入煮熟的带水谷物，那么加得越多，酒的浓度就会越高。人们把这叫做“杀死”谷物。这种第一流的工艺最终达到了无法再前进的顶峰，而结果确实造出一种酒精度很高的饮料。除了几世纪前它传播到日本外，“烈性啤酒”从未被别的国家接纳，事实上，它的名称也没有直接翻译成任何西方的语言。这是中国的一项发明，但它还未被世界大多数人所知。

白兰地与威士忌

虽然中国人很早就饮用葡萄酒，但由于这一事实未被人们广泛了解，所以读者听说是中国人发明了白兰地，一定会大为惊奇。当然，就更不会知道他们用蒸馏葡萄酒的方法来制作白兰地。据史料证实，在中国，最晚于公元前2世纪便有人饮用葡萄酒。公元前126年，汉代使者、旅行家张骞从巴克特利亚带回了优良的酿酒原料——紫红色葡萄。不过，在此之间，《神农本草经》中就已经有了用野葡萄和山葡萄酿酒的记载。

从冰冻的葡萄酒中可提取烈性酒最先是在中亚部落中被发现的。这些生活在极端寒冷条件下的人们注意到葡萄酒及另一些发酵饮料（如发酵马奶）被冷冻后，其间有少量的不冻液体，这液体就是酒精，它在饮料中的水冰冻后仍保持液态。张华在公元290年所著《博物志》卷五中提到：“西域有葡萄酒，积年不败，被俗云：可十年饮之，醉弥月乃解。”

新疆吐鲁番高昌部落从公元526年开始不止一次地把从“冰冻葡萄酒”中提取的酒作为贡品进献给中国（梁代）皇帝，用冰冻法提取酒精的技术后来逐渐被作为检验蒸馏酒精纯度的方法之一。公元1378年，叶子奇在《草木子》中叙述道：“每岁于冀宁等路造葡萄酒，八月至太行山中，辨其真伪，真者不冰，倾之则流注；伪者杂水即冰凌而腹坚矣”（《草木子》卷三下）。冰冻葡萄酒的方法是由帕拉赛尔苏斯在《阿西多克西斯》一书中介绍到欧洲去的。此书写于公元1527年，但到公元1570年才得以出版，并引起欧洲人的轰动。他所描述的现象是如此奇异，此至于弗朗西斯·培根将信将疑地写道（于公元1620年）：“据帕拉赛尔苏斯称，如把一杯葡萄酒放到严寒的窗外，杯子中间会留有一些质量较馏酒要纯的液体（当时用蒸馏提取酒精的方法已问世）。”

蒸馏酒或白兰地，在中国被称为“烧酒”。英文“白兰地”一词源于荷兰文“brandewijn”，德文称白兰地、酒精为“Branntwein”（烧酒），蒸馏器则被称为“Brandweinbrenner”（烧酒器）。上述词汇可能是由荷兰海员从中文“烧酒”一词直译而来。如果不是这样，那真是一次绝妙的巧合。

李时珍在《本草纲目》中对“烧酒”白兰地的酿制作了如下记载：

“用浓酒和酒糟混合起来放在蒸馏器中。加热后，蒸汽上升，用一容器放在下面接取凝集的滴液。凡是变酸之酒，都可用于蒸馏。现今一般是将糯米或粳米、或小米、或粘小米、或大麦先蒸熟，然后与酒曲混合起来放在瓮中酿造七天，再进行蒸馏。所产生出的液体像水一样清，其味极其浓烈。这就是蒸馏的酒精（酒露）。”

从这里，我们所看到的不仅是对如何酿造白兰地而且还是对酿制威士忌的描述。李时珍这段叙述发表于公元 1596 年，它是介绍有关酿酒最为详实的记录之一。中国从公元 7 世纪开始生产蒸馏酒，由于政府征收酒税，使得很多记载都相当朦胧隐晦。中国是世界上第一个大规模非法私营酿酒业的国家。新朝皇帝王莽（公元 9 年至公元 23 年在位）将发酵业和酿酒业国有化；北魏（386~534）时期，政府对私营性酿酒业实行重税和严禁等手段限制私营性生产，甚至对私营者判以极刑。人们为遮掩官方耳目，不得不以假名来代称白兰地和威士忌，正如现代兴起的“私酿劣酒”、“白色闪电”、“月光”一类代称一样，当时一类酒称“圣人”，另一类称之为“名人”。公元 11 世纪时，如果用自酿的“月光”款待客人时，你应该说：“请喝一口智慧酒！”

西方首次发现酒精蒸馏法是在公元 12 世纪的意大利。当时酒被称为“燃烧之水”或“生命之水”。公元 13 世纪，有少数人提及酒精蒸馏，谈到了白兰地被蒸馏 10 多次可使酒精纯度达到 90% 的过程。从阿拉伯文派生出来的“酒精”一词是公元 16 世纪由帕拉赛尔苏斯引进的。康拉德·格斯纳在公元 1559 年以我们很熟悉的词句来赞美“生命之水”：“是的，它改变了我的爱，它带走了我的悲痛与烦恼，它给人们带来了欢乐、理智和胆量。”这种能增进胆量、理智和欢乐的东西，中国人比欧洲人早饮用 500 年。

美人泉与洋河大曲

在很久以前，淮南洋河镇里有一眼泉水井。在井的西边住着一户人家，只有父女二人，种有几亩薄地。老人还会些木工手艺，靠作木工活挣钱贴补家用，日子过得还算宽裕。

有一年，天气作怪，久旱不下雨，眼看着地里的庄稼就要枯死了。木匠家中的几亩地的收成也不好，他只好到外乡去卖手艺，挣点钱维持生计。十五六岁的姑娘见爹爹一天天辛劳操作，面容憔悴，就每晚给爹爹做两个好菜，让爹爹喝点酒，解解乏。一天黄昏，姑娘又拿着仅有的几文钱去给爹爹打酒。路上她看见一老一小在沿街乞讨，善良的姑娘将手中仅有的这点钱全都给了他们，姑娘拎着空瓶往回走，走到一口井旁，她就往瓶里灌了些泉水，心想：“爹爹好可怜呵！连酒也喝不成了。只好喝点泉水吧！”回到家，她小心地将酒”捧给爹爹喝了，老人也还真没说啥就睡去了。第二天，姑娘去买酒，又碰上了那老小两个逃荒人，就又同情地把钱全给了他们，仍像昨日那样为

爹爹灌回一瓶泉水。老人喝过“酒”后，细细品味，觉得味道比以前的要醇厚得多，就忙问女儿酒是从哪儿打来的。姑娘以为爹爹发现了这不是酒，急忙找话岔开。老人见状心中生疑，便不再多问。第二天，他悄悄地尾随在姑娘身后，终于，他明白了事情的真相。他高兴自己养了这么个善良懂事的好女儿。待到女儿又去井边往瓶里灌水时，他就对女儿说道：“你在干什么呀？”姑娘回身看是爹爹跟来了，惊慌之中一脚踩空掉进了井里。老人慌忙喊人把女儿打捞上来，可女儿已经死了。后来，人们都称这井为“美人泉”。

“美人泉”水清质甜，人们就用它酿酒。因产地又是在洋河镇，就给这酒命名为“洋河大曲”。清朝乾隆皇帝二下江南时曾题道：“洋河大曲，酒味香醇，真佳酒也”。洋河大曲在巴拿马国际博览会上曾获得金质奖章，还在南洋国际名酒大赛中，获得了“国际名酒”的称号，真是名扬四海蜚声于世界！

随手搅出的鸡尾酒

美国独立战争期间，在纽约州的弗斯切斯达县有一家小酒馆。这家小酒馆兼开旅店，生意倒也做得不错。

有一天，还没到闭店时，酒馆里的各种酒都快卖完了。可是，偏偏这时又来了很多军官要酒喝，这可急坏了酒店老板。酒店里有位叫贝特西·弗拉纳根的女招待，她不仅手脚利落，而且很聪明。只见她灵机一动，把所有卖剩下的酒全都倒进一个大容器里。然后，又随手从一只大公鸡的尾巴上拔下一根毛来，用鸡尾巴毛把容器里的酒轻轻搅匀后，慢慢地倒入酒杯内，端给那些等酒喝的军官。那些军官对这奇怪的酒很感兴趣，但都不认识这是什么牌子的酒。他们尝了几口，也品不出是什么酒来，就问贝特西：

“小姐，这是什么酒？”

贝特西随口答道：“这是鸡尾酒啊！”

听见这个新鲜词儿，一个参加殖民地联军的法国军官觉得太妙了，就兴致勃勃地举起酒杯，频频祝酒，喊着：“鸡尾好，鸡尾万岁！”

“鸡尾酒”因此而得名。

烟草外史

16世纪末，有一个名叫沃尔特·雷利的英国人，他是个冒险家，也是个作家、诗人、军事家，但他更是当时“最伟大的吸烟专家”。

虽然沃尔特爵士并不是欧洲第一个发现吸烟乐趣的人，但他确实是使吸烟在英国和欧洲各国成为非常受人欢迎的消遣的人。

烟斗是那时最流行的吸烟工具，因为纸烟还未被发明出来。不过，据西班牙征服者报道说，在墨西哥阿兹台克的印第安人，将烟草裹在玉米叶里吸

食，这倒很像现在的卷烟。

人类吸烟的历史几乎可以追溯到原始人，他们将骨头掏空，里面塞入“烟草”吸食。另一种很原始的吸烟方法，是用泥巴在地上堆一个小丘，中间是一个洞，将烟草塞入其中，然后点着。吸烟的人用一根空心的草秆插入洞中，将烟吸入口中。

吸烟在有些地方具有强烈的宗教色彩，比如在北美的印第安人部落中。你也许在西部片中看到过所谓的“和平烟斗”，它有一根长长的烟杆，一端是个小石斗。当牛仔和印第安人交朋友或想达成某项协议时，第一步总是轮流用“和平烟斗”吸烟，通过这种仪式，你才能获得印第安人的信任。

有的烟斗很短，人们为它起了个俗名：“暖鼻子的家伙”；还有一种很长的烟斗，一端可以触到地面，虽然它用起来很不方便，但却可以使吸到嘴里的烟变得凉凉的。做烟斗的材料多种多样，但大体可分为五种：第一种是用坚硬致密的樱桃木做的，称作樱桃木烟斗，第二种是用土耳其产的海泡石做的，第三种是瓷器烟斗；还有玉制烟斗和金属制烟斗。

今天人们更多的是抽香烟。第一批香烟是西班牙人在几百年前发明的，而美国却是在南北战争之后才开始制造香烟。

直到 1880 年，所有的香烟都是手工制作的，你一定以为这工作很费时，其实一个快手一个星期也能卷出 18000 支香烟《当然，这和今天的机器比起来无疑是小巫见大巫，一台卷烟机每分钟能生产 1500 支香烟！

今天的医生总是叮嘱他的病人别吸烟，因为吸烟对身体有百害而无一利。可在 17 世纪时，情形却恰恰相反，医生常叫自己的病人多多吸烟，因为他们相信吸烟能帮助恢复健康。有的医生甚至为痴呆病人开了吸烟的药方，因为他们相信吸烟能使人变得聪明起来。

香烟的出现

吸烟是有害健康的，但世界上仍有许多人喜欢吸烟，而且人们还把向人敬一支香烟看作是一种友好的表现。在一定意义上说，吸烟已成为一种具有文化意义的普遍社会现象。

然而在 18 世纪末以前的欧洲，没有一个有身份的人愿意接受作为雪茄替代品的其他不值钱的香烟。因为那时香烟还是一种财富的象征，吸的香烟档次高低，反映着本人的地位与身份。

雪茄是 16 年前后由西班牙人引进欧洲的。纸卷的烟当时是很不值钱的，它最初是西班牙塞维利亚地区的乞丐抽的一种劣质烟。这些乞丐把雪茄的烟蒂捡起来用纸重新卷过，称之为纸烟。但是，到 1873 年的经济危机时，许多有烟瘾的人发现，从市场上买些便宜的香烟抽能够大大减少经济的支出。于是，在经济利益的驱使下，一些有钱人也开始抽纸烟来了。

香烟从西班牙传到意大利和葡萄牙，再由商人传到俄国和地中海诸国和

岛屿。法国人和英国人在西班牙国土上进行 808—1814 年的拿破仑战争时，才开始接触到少量的香烟。

1853 年，古巴的哈瓦那建起了一个卷烟厂，生产的香烟劲小而温和，直到克里米亚战争时，抽这种烟的人才多了起来。最初时，英国人喜欢抽温和的土耳其香烟，但时间不久，他们又选择了弗吉尼亚烤烟，而美国人都喜欢抽土耳其和其也地方的烟叶。

最早的香烟既有工厂卷的，也有吸烟者自己卷的。现在，用手工卷烟的已经很少了。因为 1860 年切碎机发明后，卷烟工业就引进了机器，开始了机械化的生产。

到 20 世纪 20 年代，香烟的销售量超过了雪茄的销售量，从那以后，人们对香烟的需求稳步上升。新近的科学研究表明，抽烟能引起肺癌、心脏病和其他许多失调现象。可令人遗憾的是，这种宣传对香烟的销售量并没有产生多大影响，就美国政府来说，政府每年征收的香烟税都在 20 亿美元以上。

中国的茶

我国是茶树的原产地之一，也是世界上发现茶树和应用茶叶最早的国家。我国茶叶一向以品质优良、品种繁多著称。现在世界上各产茶国家都直接或间接从我国引种过茶树或茶籽。因此各国现代语中的“茶”字都是由我国“茶”字的广东音或厦门音转变而来的。而唐代陆羽（773~804）的《茶经》（780）又是世界上第一部茶的专著。

我国用茶历史悠久。茶在古代称茶，又名檟、蔎、茗、荈等。公元前一世纪西汉蜀人王褒《僮约》中就有“武都买茶，杨氏担荷”，“烹茶尽具，酺已盖藏”的话，是我国烹茶、买茶的比较早的记载，也是后世认为饮茶起源于四川的根据之一。

茶叶的应用，一开始是用野生鲜叶直接作为药用或饮用的，后来才有栽培茶树。我国已有二千多年的种茶历史了。据《四川通志》记载：“汉时甘露祖师姓吴名理真”曾在蒙山种茶。晋代常璩《华阳国志》载有“园有芳蒨、香茗”，芳蒨是竹子，香茗是茶。既然种在园中，肯定是人工栽培的茶树。到唐代，茶树栽培已经扩展到现在的江苏、安徽、江西、四川、湖北、湖南、浙江、福建、广东、云南、陕西、河南等省。当时农民致力种茶，崎角山麓遍植茶树，而且出现了官营茶园。关于茶树栽培的详细记载，比较早的见于唐代的陆羽《茶经》和韩鄂《四时纂要》等；元代的《四时类要》等书，也有关于茶树栽培的详细记载。茶树是适宜短日照而且耐阴的植物，宋子安《试茶录》说：“茶宜高山之阴而喜日阳之早”。一定的阳光照射，能使茶树茂盛，但是日光太强，叶片老得快，制成茶叶品质不好。云雾综绕的山区出产的茶叶，又嫩又香。所谓“高山出名茶”，就是这个道理。所以我国古代茶园选择的标准，是“宜山中带坡改”有树荫或北阴的地方，或者是“植木以

资茶荫”。这样既有利于排水，又能提高茶树成活率和茶叶的品质。我国著名的绿茶婺源茶，就是栽培在乌柏树下的，如果平地种茶，那就要开沟泄水，因为茶树根受水浸泡容易死去。

茶籽需要经过一定的休眠期，并且要求保持一定的温度和湿度，才能发芽。唐代韩鄂《四时纂要》中记载了沙藏催芽法，把成熟的茶籽用湿土拌和，放在筐笼里，再加稷覆盖，以免受冻。来年采用多子穴播法。在已经挖好并且上足基肥的茶坑里，精心管理，于时要浇水，合理施用人粪尿和蚕粪等有机肥料，“三年后每科收茶八两，每亩计二百四十科，计收茶一百二十斤。茶未成，开四面不妨种雄麻、黍、穠芽”（《四时纂要》）。可见当时茶叶产量已经相当高，并且在茶苗阶段实行了茶粮间种。

古代采摘茶叶也是十分讲究的。陆羽《茶经》中说：“采不时，造不精，杂以卉莽，饮之成疾，茶之累也。”一般说来气温比较高的地区采茶比较早，气温比较低的地区采茶稍晚。同一采茶季节，唐宋两代以早晨或阴天为采茶得时，而且讲究用指甲不用指头采茶。“以甲速断不柔，以指则多温易损。”制作高级茶叶，还要求根据茶叶的老嫩程度分别采摘，如分“芽如雀舌谷粒”、“一枪一旗”（即一芽一叶）、“一枪二旗”等等。这样，加工的时候便于操作和掌握火候，外形也整齐划一。

关于茶叶的加工，根据陆羽的记载，三国魏张揖所撰《广雅》中说：“荆巴间采叶作饼，叶老者饼成，以米膏出之，欲煮茗饮，先炙令赤色，捣入瓷器中，以汤浇覆之，用葱、姜、橘子笔，其饮醒酒，令人不眠。”（引自《茶经》，笔，拌和的意思。）

唐代的茶叶加工方法已经有很大改进，并且发明了蒸青制法，就是把鲜叶采回，用蒸汽杀青，捣碎，制饼、穿孔，贯穿起来烘干，消除了以前茶饼的青臭气味，也便于贮藏和运输。所以在唐代，江南茶叶大量运销华北和塞外。宋代是把鲜叶先洗涤后蒸青，蒸后压榨去汁，再制饼。从宋到元，人们为了简化制茶过程，保持茶叶真味，逐渐由蒸青饼茶和团茶改为蒸青散茶，茶叶蒸青后不揉不拍，直接烘干制成。全叶茶从此问世，古老的饼茶制法基本终结。

元末明初又发明了炒青绿茶，制法简单，省工省时，茶叶的色、香、味、形都有很大改进，一直沿用到今天。明代以来，花茶和红茶的制法又相继发明。所以我们现有的绿茶、红茶、花茶等几种主要茶类，在明代就都有了。

绿茶的主要生产工艺包括杀青、揉捻、干燥等过程。杀青的目的是破坏酶类，防止发酵，保持天然色泽，所以绿茶又叫不发酵茶。杀青能使叶细胞里水分向外扩散，降低膨压，使叶片呈柔软状态，便于进一步加工揉捻而不至破碎。揉捻目的是把茶叶捻成紧索，便于包装运输。同时由于揉捻，茶汁流出，凝集于表层，使茶叶油润，泡饮的时候浸出物也多，所以绿茶有香气高、滋味醇厚的特点。

红茶要经过萎凋、揉捻、发酵等加工过程。萎凋是使含有百分之七十以

上水分的鲜叶失去一部分水分，降低细胞里的膨压，使细胞膜呈现松弛皱缩状态，便于揉捻的时候卷曲成条，不容易破碎。发酵是通过酶类微生物、氧化等作用，使茶叶发生化学变化，青草味消失。所以红茶又叫发酵茶。红茶气味芬芳，滋味醇厚，色泽乌黑油润，汤色红艳明亮。

花茶是选用浓郁芬芳的鲜花和上等绿茶窈（同“熏”）制而成。最早在茶叶中掺入他种香料是在宋代。蔡襄（1012—1067）《茶录》中说：“茶有真香，而入贡者，微以龙脑和膏，欲助其香。”以花窈茶，是明代开始的。明代程荣的《茶谱》中说：“木樨、茉莉、玫瑰、蔷薇、蕙兰、莲、橘、桅子、木香、梅花皆可作茶。诸花开时，摘其半含半放蕊之香气者，量其茶多少，摘花窈茶，三停茶，一停花，用瓷炉罐，一层茶，一层花，相间至满，纸箬封固入锅，重汤煎之，取出待冷，用纸封裹，火上焙干收用。”浓郁的鲜花香气溶于清爽茶味之中，使花香茶叶味相得益彰，是花茶的特色。花茶属于特别茶。

就茶叶的品种来说，早在唐代，由于“风俗贵，茶之名品亦众”（陆羽：《茶经》）。蒙顶石花、顾渚石笋、福州方山露芽、霍山黄芽等十多种，都是当时的名茶。宋代仅福建一地的“贡茶”，就有“万春银叶”、“上品拣茶”等四十一一种之多。今天，茶的名品更是数不胜数。在国内外市场上享有很高声誉的，就有安徽祁门红茶、黄山毛峰、齐云瓜片、太平猴魁，浙江狮峰龙井、平水珠茶，福建武夷岩茶，江苏碧螺春，云南红茶、普洱茶，台湾乌龙茶，以及各省窈制的高级茉莉花茶等等。

古今中外，人们之所以喜欢饮茶，是因为茶叶不仅是一种可口的饮料，而且饮茶有益健康。正因为茶叶具有这种功能，所以茶叶一经传入欧洲，很快就同咖啡、可可一起成为世界三大饮料之一。关于茶叶功效的记载，我国古籍中很多。例如《神农本草经》说，神农尝百草，遇毒，“得茶易解之”；“茶能令人少眠、有力、悦志”。东汉三国的医学家华佗（145？—208）在《食论》中说：苦茶久饮。可以益思。明代顾云庆《茶谱》中说：“人饮真茶能止渴，消食，除痰、少眠，利尿道，明目益思，除烦去腻。人固不可一日无茶。”李时珍《本草纲目》中说：“茶苦而寒，……最能降水，火为百病，火降则上清矣。”“温饮则火因寒气而下降，热饮则茶借火气而升散。”

据近代科学分析研究，饮茶确有清热降火、消食生津、利尿除病、提神醒脑、消除疲劳、恢复体力等功效。实践证明，劳动疲劳之后，脑力劳动困倦的时候，饮浓茶一杯，顿觉精神兴奋。因为茶中含有咖啡碱，具有刺激神经、亢进肌肉收缩力、活动肌肉的效能，并能促进新陈代谢。炎热酷暑，喝一杯热茶，便觉凉爽。在丰餐盛宴以后，饮一杯浓茶，油腻食物便容易消化。这是因为茶中含有芳香油，能溶解脂肪。有人曾用白鼠做试验，发现每餐后饮茶十毫升的小白鼠，粪便中所含脂肪酸比不饮茶的少三分之二。还有人证实，茶汁有中和由偏食蛋白或脂肪而引起的酸性中毒的功效。因此一些以肉食为主的民族有“宁可一日无油盐，不可一日无茶”的说法。这些试验结果

表明，我国古代关于茶叶功能的记载是相当科学的。

此外，茶中含有多种维生素和氨基酸、矿物质等。维生素 C 能抗坏血病。维生素 P 可以减少脑溢血的发生。茶鞣质能凝固蛋白质，而且具有杀菌和抑制大肠杆菌、链球菌、肺炎菌活动的作用，因而能治疗细菌性痢疾，对伤寒霍乱也有一定的疗效。茶叶还有助于增强血管弹性，预防动脉硬化。国内外研究结果认为，饮茶对治疗慢性肾炎、肝炎和原子辐射都有一定效果。自古以来，我国中医药方中常常用到茶叶，现在济南中医药方中还经常要用到松萝茶。可见我国古代认为饮茶有益健康，用茶治病，是有科学根据的。

茶不仅是我国人民的传统饮料，也是世界人民普遍爱好的饮料之一，因此，很早就成为我国出口的主要商品了。

公元五世纪，我国茶叶开始输入亚洲一些国家，十七世纪运往欧美各国。茶叶一旦传入外国，立即受到国外人士的珍视和欣赏，广为宣传。从此中国茶叶的功能和饮用方法先后为世界各国所了解，饮茶风尚逐渐盛行全球。因此我国茶叶输出量与日俱增。十九世纪末叶以前，我国茶叶在世界市场上还是独一无二的。输出量最盛时期的清光绪十二年（公元 1886 年）达二百六十八万担（合十三万四千吨），值银五千二百二十万两，占出口总值半数以上，居我国出口商品的第一位。我国不仅输出茶叶，而且向很多国家提供过茶树或茶籽。公元九世纪初茶树传入日本，十七世纪茶籽传入爪哇，八世纪茶籽传入印度，十九世纪茶树先后传入俄国和斯里兰卡等国。爪哇和印度还分别在公元 1833 和 7834 年从中国运走茶工和制茶工具，在国内试种茶树和制茶。

解放后，我国茶叶不仅行销五大洲近百个国家和地区，而且为了增进亚非人民的友谊，我国政府还协助马里、几内亚、摩洛哥、阿富汗等国引种了中国茶。现在友谊之树已经开花结果。马里的西卡索郊区试种我国茶树采制的第一批茶叶，品质优良，这种茶曾经在巴黎参加农业博览会，荣获一等奖。真是茶香万里，情及五洲。

糖

提炼蔗糖的历史可上溯到远古时期。最先种植甘蔗的是印度人。古希腊人将糖叫作“印度盐”，古罗马人则称之为“印度蜜”。

可能在十字军东征时，基督教徒将糖带回西方。经证实，12 世纪，西西里岛曾有一些加工“蜜甘蔗”的磨房。

很早以前，中国人就掌握了提炼蔗糖的技术，而且能够精制成白糖。这在西方是很晚的事情。

当英国人对欧洲大陆实行封锁时，拿破仑坚持要法国自己生产糖，即从甜菜提取糖。1812 年 1 月 2 日，拿破仑高兴地获悉，企业家邦雅曼·德莱赛尔在帕西工厂成功地从甜菜中提炼出糖。当天，拿破仑亲自到帕西工厂视察，

当即决定建立皇家作坊，并划出 60 万阿邦（约合 50 万英亩）土地种植甜菜。

在德莱赛尔之前，许多科学家也做过同样的试验。其中有德国化学家马格拉夫，他于 1747 年从甜菜中提取了白糖；法裔德国人阿夏尔于 1799 年将甜菜糖样品进贡给了弗里德里克·纪尧姆二世。但是，化学家一致认定，从甜菜提炼糖成本高，不合算。

在很长一段时间里，人们需要用撕裂块根组织的方法提取甜菜汁，这样得到的甜菜汁不纯，制出的糖质量差，且效率低。1864 年，摩拉维亚制糖商，法国人罗伯尔采用浸入法提取甜菜汁，不需撕裂块根组织。他将块根浸入水中，使水渗入块根组织，吸蓄糖分，由此得到甜菜汁。

甜菜汁的加工程序很复杂，要经过提纯、浓缩、结晶、精制等几道工序。19 世纪以来，制糖工业得到很大发展。全世界的糖产量从 18 世纪的几万吨增长到今日的近亿吨，其中三分之二是蔗糖。

风味小吃

锅巴

锅巴，就是“焖饭时紧贴着锅结焦成块状的一层饭粒”。它又香又脆，是我国汉民族的一种有特色的食品。可是，锅巴的发明，却是由一个小和尚烧饭不慎引起的，你想到了吗？

据说是好多年前，大约宋朝的时候，南京城外有座寺庙。每天由一个大和尚领着几个小和尚“做斋”。古时候，庙里和尚比较清苦，顿顿喝粥。用一大锅水，倒入一些米，煮成稀饭。

有一年春天，一个煮粥的小和尚，向锅里倒的水少了一些，在灶下添了几根柴火之后，大白天发困，竟不知不觉地靠在灶边睡着了。大觉醒来，日近中午，下田、念经的和尚都回来用斋了。大和尚走过来揭开锅盖一瞧，顿时傻眼了：稀饭焖成了干饭，一个板桶也装不满，怎么够吃？更可气的是，锅底还有一层硬梆梆的焦饭粒，谁吃？小和尚眼里含着泪花，默不作声地站在锅边，他知道这是因为自己做了错事。

大和尚很生气，用责怪的眼光瞪了小和尚一眼，说道：“那么，今天中午你就不用吃了。”等到其他和尚回屋休息时，饭桶已经底朝天，空空如也。这时，小和尚饥肠辘辘，难以忍受。他望了一下锅底的硬东西，这东西能不能吃？吃了肚子疼不疼？他有点害怕，但是他实在太饿了。就用手掰下一块，塞进嘴里。呵！好香啊！不禁转悲为喜，大口大口地吃起来……

小和尚还俗之后，他就在南京夫子庙前摆小摊，专门出售这种焦黄、香脆的食品，一时传为趣闻。到了我国明清时期，从南到北，各寺庙的和尚都喜欢吃一种叫做口磨锅巴的素菜。有一首诗赞道：“隔江船尾竞琵琶，金帐宁知雪水茶。新妇美汤多得意，老爹自合嚼锅巴。”

现在，锅巴已经成为著名的佳肴和小吃，比如四川的名菜：三鲜锅巴；陕西某食品厂生产的太阳牌锅巴，还有其他各种各样的锅巴，等等。

这个故事不一定真实。可是，它的启发性还是值得品味的。”“世间多少偶然事，要说偶然不偶然”，从古到今，有一些发明和创造，常常是由于出错而被发现的。常言道：有心栽花花不发，无心插柳柳成荫。科学规律是必然的，可发现它时带有偶然性。细心往往是发现的第一起点。如果我们在遇到事的时候都不“马大哈”，从偶然中寻找必然，那么总有一天是会获得成功的。

埃及人的主食

我们平常吃饭除了米饭外，很多人还喜欢吃馒头，尤其是一些北方人顿顿离不开这松软可口的面食。而国外有不少人却习惯吃和馒头相似的面包。不过，它是用炉子烤出来，表面呈焦黄色，吃起来香甜松软，也容易消化吸收。然而，最早的面包是人们根据偶然发现的发酵现象制成的。

早在 9000 年前，埃及的美索不达米亚就有小麦生长。与此同时，北美洲的印第安人已用橡实和野生的薯类磨粉制成粗面包。后来，人们用石板把小麦、大麦、裸麦、燕麦、黍和扁豆等碾压成粗面粉，然后掺水铺在平石板上烘烤成面包。由于那时的面包没有发酵，吃起来比较硬，就像现在的烙饼一样。但是，这种食品在行军或打猎时便于携带和保存。

埃及人在 6000 年前就有了烤面包的烤炉，他们就把面包作为每天的主食。可是，有时揉好了面粉忘了烤，一天后再烤。由于天气热，面团便自然发酵，结果使烤出的面包既软又松，很好吃。这种用发酵制作面包的方法，很快在埃及人中流传开来。因此，在公元前 4000 年左右，埃及人就已掌握了发酵制作面包的方法。当时将这种面包叫做“酸面包”。

与东方人对纺纱、纺丝方法严守秘密一样，埃及人也保守了发酵面包烤法的秘密。然而，这个秘密不久还是传到了希腊和罗马，随后欧洲各国也能烤发酵的面包了。尽管当时人们都喜欢吃这种发酵面包，但是并不明白酸面包又松又软的原因。

到了公元 1680 年，荷兰科学家列文虎克用显微镜才揭开了这个秘密。原来，面包的发酵是由于酵母菌的作用而引起的。当烤制面包时，发酵产生的气体便从面团中释放出来，结果使制出的面包变得松软可口了。

后来，考古学家在埃及的古墓中发掘到一些完整的面包化石，发现这些面包是用小麦粉经发酵制成的，从而证实了埃及很早就有了“酸面包”。

19 世纪后半期，法国科学家巴斯德对酵母菌做了进一步的研究。他发现面包中酵母菌不是自然产生的，而是空气中与灰尘一起漂浮的细菌落入揉好的面团中，在一定温度下进行繁殖，结果就使面团发酵，他的发现为人们使用酵母菌创造了有利条件。随后，荷兰人汉森便发明了制作面包和啤酒用的

人工酵母的制作方法，从而使人们能方便快捷地制作各种可口的面包了。

夹肉面包

有些日常生活中的发明，构思并不奇特，价值也不高昂，平平常常，只是把现成的东西叠加起来，配合起来，就得到新的创造。但是，这个创造必须为大众所承认，长久不衰，社会效果好。否则就不成其为发明。西方快餐之一的食品——三明治就是一个例子。

三明治的原文是 Sandwich，本意为大不列颠王国的侯爵封号。后来转化为一种食品的商业名称。这是怎么一回事呢？

200多年前，英国有个绅士，名叫约翰·蒙太古。他的祖先很有名，人称三明治侯爵。有的时候，人们为了表示对蒙太古的尊敬，也称他为三明治老爷。

这位蒙太古游手好闲，每天什么也不干，专门请一些人到家里玩扑克牌。他的瘾头特别大，玩牌可以少吃少睡，一天到黑不停息。好在祖先留下了一点遗产，暂时还饿不着肚子。

有一次，他与牌友玩了10多个小时，别人都轮流回家吃饭，蒙太古硬是一个人撑着。他肚子咕咕叫了，但又舍不得放下一手好牌，就对仆人说：“快去弄点吃的东西来，越快越好。”仆人到街上转了转，发现天色已晚，许多铺子都关了门，只好在一个小摊上买了个面包，在面包中间再夹进肉片，送到蒙太古手里。

牌友们见他狼吞虎咽的样子很可笑，就说：“蒙太古先生吃东西真随便，吃什么都成。”蒙太古是个很爱面子的人，听了这话不觉脸上一热。一转念，瞪大眼睛、鼓起腮帮说道：“不，你们不懂，我吃东西是很讲究的。你们知道吗？我吃的是什么？这是我家祖传的好东西——三明治快餐！”

这本来是牌桌上的一句调侃话。谁知一传到附近一家食品店老板的耳中，使他开动了脑筋。老板琢磨后，决定打起“三明治”的旗号，买来一批面包烤热，夹上肉片叫卖起来。由于这种食品价钱又便宜，又方便，又可口，很受顾客欢迎。加上这种食品制作简单，很快地流传到世界各地。

面包是现成的，熟肉也是现成的。把肉片夹到面包中间合起来就是一个新食品，一种过去没有的东西。这也算得是一个小发明。关键在于这种新食品，受到大众的青睐，合乎多数人的口味，能够为社会效劳，创造出更多的价值。发明天地真是无限广阔呵。我们从三明治的发明里还可以联想到什么呢？

吃年糕

公元前484年，吴王阖闾死后，他的儿子夫差继了位。夫差专横得很，

他根本听不进大臣伍子胥“联齐抗越”的正确主张。反而发兵攻打齐国。很快，夫差便把齐国打败了。夫差班师回朝那天，满朝的文武大臣都整装列队到城外去迎接吴王，举国上下都为吴王打了胜仗而兴高采烈，只有伍子胥一人忧心忡忡。他偷偷地对几个亲信说：“夫差打败齐国，必定狂傲之极，更加无视我‘联齐抗越’的主张，嫌我碍事，我必死无疑。我死后，吴国必有大难，如果没有粮食吃，你们就在城墙下挖地三尺，一定会找到能吃的东西。”

不久，伍子胥果然被吴王夫差逼迫自杀。越国趁机出兵攻打吴国。夫差连连失败，城里的居民处在粮尽援绝的困境之中，每天都有许多老百姓和守城的士兵饿死。伍子胥的几个老部下，突然想起伍子胥生前的嘱咐，就带领军民在城墙下挖了起来，果然找到可以吃的“城砖”。原来，这城砖，是用糯米蒸煮以后压制而成，特别坚韧，既可以做砖砌城，又可以充饥。吴国的军民就靠着这些“城砖”度过了危难。

从这以后，每逢过年，吴国的百姓家家户户都要蒸糯米年糕，用以纪念和奉祀这位为国为民的伍子胥。后来，这一纪念活动逐渐成为我国人民的春节习俗，一直流传至今。

天津“狗不理”

60多年前，在距三岔河口——近代天津的发祥地仅几华里的地方，有一处被当时的人们称做“娱乐中心”的地方。著名的“狗不理”包子即出自这里。“狗不理”原没有铺子，20年代初，外国资本垄断了中国大部分工业、商业和金融业。一对难以找到固定工作的老夫妻，每天蒸包子推到“娱乐中心”来卖。

有一年山东闹旱灾，一些难民来到京津一带打短工。一天，一个十六七岁的山东少年来到卖包子的老夫妻前，他连叩三个响头，要他们收自己为干儿子。老夫妻膝下无后，3 答应先收他当伙计，“认亲”的事以后再说。小山东原籍没亲人，自小连个正式的名字也没有。老夫妻一商量，就叫“狗不理”吧！意为穷人最易遭狗欺，狗见穿好衣服的就摇尾巴，见灾民、叫化子非咬不可，狗要不理，那就离穿好衣服——发财不远了。

狗不理当上伙计后，老夫妻见他聪明肯干，干脆把“掌柜权”交给他，并正式认他当干儿子。不久，“娱乐中心”旧址上盖起了天津最早的贸易场所——劝业场，狗不理拿出多年的积蓄，在劝业场旁门附近买了一间门市房，给这个店起个什么字号呢？老夫妻左思右想：这买卖要没有狗不理这个干儿子早就难以为继；再说，这份家业要永传下去，也只有靠狗不理了。遂给包子铺起名“狗不理包子”。

现在，狗不理其人早不在人世，但他的“后代”——代新厨师全盘继承了其技艺和传统。凡是到天津的人，谁不想亲口尝一尝“狗不理”包子呢。

今日的天津“狗不理”包子不仅逐渐成为普通人喜欢品尝的风味食品，还经过加工处理远销欧亚美不少国家呢！

“油炸秦桧”

公元 1142 年，宋朝的抗金名将岳飞被卖国贼秦桧和其妻王氏等暗设毒计，杀害于风波亭。

消息一传出，顿时，整个京城临安（今杭州市）舆论沸腾，人人义愤填膺，恨不得将秦桧和王氏剥光皮剁成肉酱，才解心中一口气。

当时，在杭州风波亭畔有一家专卖油炸食品的小吃铺，掌柜的实在按捺不住心中的愤恨，便随手拿起和好的面团，捏成一男一女两个小人的形状，然后将它们背靠背地粘在一起，丢进沸腾的油锅里。一边炸，嘴里一边喊道：“吃油炸桧了，快来吃呀！”

随着他的叫卖声，前来买食品的群众心里顿时明白了几分。只见人们一块围上前去，大家一齐动手干起来，一边干，一边喊叫，一边吃起来。邻近的饭铺一见这情形，也争相仿效起来。一时间，几乎全临江城都兴起了做“油炸桧”的食品，并迅速地传至全国各地。

直到今天，“油炸桧”的食品还存在，只不过大多数地区已将它改称做“油条”了。然而也还有好多地方仍叫它“油炸桧”或“油炸鬼”。

海难中诞生饼干

1831 年的一天，有一艘大不列颠的四桅帆船正在法国的比斯开海湾航行。突然，海面上刮起了强劲的台风。刹那间天昏地暗，海浪滔天。巨浪掀翻了帆船，船触礁后很快就沉没了。

船上的人死里逃生，纷纷爬上一个没有人烟的小岛。小岛上找不到任何可以给人充饥的食物。这些遭遇海难的人饥饿难忍，再这样下去就会饿死。有人突然想到了沉船上装载的面粉、砂糖和奶油，于是，一些身强力壮的人潜入水中将它们打捞上来。谁知，这些东西全被海水泡得一团糟，岛上又没有火种，怎么吃这些东西呢？这时，有一个聪明的船员灵机一动，他把海水泡过的面粉、砂糖和奶油混合在一起，然后用手轻轻地将它们捏拍成一个个薄薄的小饼，贴在太阳烤热的礁石上。等熟后，他尝尝竟然酥松香脆，还略带咸味。饥饿的人立刻模仿他的成功之作，自制起小饼来。就这样，他们竟依靠自己做的这种食品，度过了一天又一天的岛上生活。一个月以后，终于来了一艘过往的船只，把遇难的人们搭救出岛，脱离了险境。

船员们为了纪念这次遭遇，烤了许多在岛上曾吃过的小饼，并且给它起了名字——比斯开小饼，用它招待前来慰问的客人。由于这种小饼风味独特，加之惊险的海难故事，短短的一年时间便风靡了整个欧洲，很快又传遍了世

界。直到现在，在许多国家里，饼干还沿用着它的名字——“**比斯开小饼**”呢！

黑色食品

当前，社会上渐渐兴起了一种回归大自然的热潮，“**绿色食品**”正风靡全球，而另一种具有保健作用的“**黑色食品**”又悄然兴起，并深受人们的喜爱。

那么，什么是“**黑色食品**”呢？在国外，“**黑色食品**”是指两个方面：一是具有黑颜色的食品；二是粗纤维含量较高的食品。常见的黑色食品有黑芝麻、黑豆、黑米、黑荞麦、黑枣、黑葡萄、黑松子、黑香菇、黑木耳、海带、乌鸡、黑鱼甲鱼等。

现代科学测试表明，食物的营养成分含量与它天然的颜色密切相关。同属豆类的白豆、黄豆、青豆、黑豆，它们的蛋白质含量分别为23%、36%、39%、49%；黑米的蛋白质、赖氨酸、不饱和脂肪酸的含量比白米高30—60%，各种维生素含量高1倍左右，人体必需的微量元素铁、铜、锌、硒等含量高1—3倍；白萝卜、红萝卜、紫萝卜，它们的蛋白质和维生素含量也依次增高。这些例子说明，食物的天然颜色越深，其营养成分的含量就越高，营养价值也就越大。有的营养学家根据食物的天然颜色和营养的关系，把食物分成四大类：一是以白米、白面和白糖等为代表的白色食品，其营养成分主要是高淀粉、高糖等碳水化合物；二是以猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉和兔肉等为代表的红色食品，其主要成分为高蛋白、高脂肪；三是以青菜、青瓜、青果等为代表的青色食品，其主要成分为多种维生素和纤维素；四是以黑米、黑豆、甲鱼、黑木耳、黑蘑菇等为代表的黑色食品，其主要成分是矿物质、不饱和脂肪酸、微量元素等，兼有食用和医疗保健价值。

我国中医理论，对食物的天然颜色与其功能早有独到的见解：白色食品润肺，黄色食品益脾，红色食品补心，青色食品补肝，黑色食品补肾。而“肾为人先天之本”，通过以“黑补肾”，即可达到强身健体、补脑益精、防老抗衰的作用。我国民间早就有“逢黑必补”之说，长期以来，把黑米称做“补血米”“长寿米”，黑米还是历代宫廷御用的“贡米”。《本草纲目》一书中记载着：黑米滋阴补肾，明目活血，暖胃养肝，乌发养颜，延年益寿。可见，对黑色食品的应用，在我国已有悠久历史。

我国黑米资源丰富，共有奉280多个品种，占全世界黑米品种的90%。近年来，我国又成功地培育出了高蛋白、高营养的“黑优粘”新品种；同时，还开发出了黑米酒、黑米啤酒、黑米粉丝、黑米乳酸饮料等一系列“黑色食品”。另外，还开发出了黑豆和黑芝麻系列产品，这些“黑色食品”投放市场后，倍受人们的欢迎。许多饮食界权威人士预言，下个世纪将是“黑色食品”的世纪。

更具营养的西红柿

1985年在日本筑波国际科技博览会上，展出了一棵引人注目的西红柿树。这棵西红柿树是从1984年10月播种的普通西红柿幼苗中，选出一棵壮苗移栽到装有营养液的水槽里培育而成的。令人吃惊的是，在开幕那天，它的枝叶覆盖面积只有5平方米；而到博览会闭幕时，枝叶覆盖面积已达14平方米。在为期几个月的展出中，它竟魔术般地结出了13000个西红柿。这棵西红柿树结出的西红柿，比在土壤中栽培的普通西红柿甜，含水分也多，所以吃起来味道好极了。

上述在博览会上展出的那棵西红柿树，便是用“无土栽培”法栽培的。其实，在本世纪20年代，就有人用“无土栽培”法培育成功了西红柿，其株高达1.5米，株产果实14公斤。所谓“无土栽培”法，就是将植物生长所需要的“氮、磷、钾、碳、氢、氧、硫、钙、镁九种大量元素，以及铁、硼、铜、锌、锰、氯、钼七种微量元素，按适当的比例配制成溶液来栽培植物。由于是把植物培育在水溶液里，而不是栽培在土壤里，因此又叫“溶液培养”，或“水培”法。

开始“无土栽培”法主要用来栽培蔬菜，把配制好的营养液装在水槽里，上面盖上泡沫塑料板，在泡沫塑料板上挖有许多小孔，将蔬菜苗插入孔中。这样，泡沫塑料可以吸收养分。起到固定植株的作用，植物的根系漂浮在水溶液中，随时都可吸收到水分和各种营养成分。用这种方法栽培蔬菜的优点是，可节省土地，不需除草和施肥，也可避免由于土壤中存在的细菌和虫卵给植物带来的病毫克，故不需要喷农药。所以“无土栽培”法生产出的蔬菜无污染、味道好、营养价值高，更符合人们的需求。

目前，一些工业发达的国家在“无土栽培”方面已实现了工厂化和自动化，利用电子计算机来自动控制培养室的光照、温度、湿度和气体交换等，为植物生长创造了更加适宜的环境和条件，从而大大提高了产量和产品质量，可为人类生产出更多优质的无污染蔬菜。

人造黄油

人造黄油是世界上最早的人造食品。在欧洲工业革命期间，许多人离开土地，涌向城市和工厂，致使城市的人口迅速增长，人们食用的动物脂肪供不应求。为了解决这个问题，拿破仑三世命令一个叫梅热—穆里兹的法国化学家制造一种廉价的奶油，以帮助“增加全国的库存食品”。这位化学家于1869年发明了人造奶油，因为这种奶油在颜色上像珍珠，他给这种奶油起名为“珍珠”。但这种奶油并不适合人们的口味，产品难以推销。

后来，梅热—穆里兹对人造奶油进行了改进，他用脂肪加上牛奶、少量的水和一种特殊成份，造出了人造黄油，并获得了专利。

1883年，梅热—穆里兹在英国去世。去世之前，他把人造黄油的秘密告诉了荷兰的一位奶油商人简·朱金和郭利·朱金两兄弟。这两兄弟开办了一个奶油公司，开始大量地生产人造黄油，其产品十分受欢迎，公司因此日益兴隆。

由于对人造黄油需求的增长造成了牛和其他动物脂肪的短缺，制造人造黄油的原料逐步发生了重大变化。人们开始用代用品生产黄油，主要是从向日葵子、大豆以及其他产油植物中提取所需的原料。起初使用这些代用品遇到过困难，由于1910年发明了加氢法（加入氢元素使脂肪变硬）问题就解决了。以后，又在人造黄油中加进了维生素A和维生素B，使之更像奶油。

按照梅热—穆里兹的理论，人们能直接把植物转变成有营养的、好消化的人类食物，这一理论已为后人的实践所证实。现在已经发明了完全不含奶的奶油代用品，甚至有一种称为“普兰尼尔”的纯植物牛奶。这些人造食品的生产，无疑对解决人类食物来源具有重要意义。

人造食品

随着现代科学技术的发展，食品工业的后起之秀——人造食品应运而生，并逐渐进入家庭。人造食品味道鲜美，营养丰富，不失为一种理想的保健食品。

目前，人造食品生产在日本、美国和德国等国发展较为迅速。日本制造的人造海蜇皮，除占领本国市场外，还倾销美国等地。由于它鲜脆可口，外观与真海蜇皮一模一样，所以受到消费者欢迎。日本制造的人造蟹肉，是用鱼、麦粉、鸡蛋和真蟹壳熬的汤汁，经机器压制而成，其色、香、味、形几可乱真。美国制造的人造鸡蛋，以工业化大量生产并供应市场。它是用牛奶乳浆制成蛋清、玉米细粉加油制成蛋黄，并以无毒超薄塑料为外壳，含有蛋白质和多种氨基酸，营养价值与真鸡蛋一样，而且不含胆固醇，适宜于老年人和高血压患者食用。近年来，还有一些人造食品如人造牛肉、人造奶、人造米、人造瘦猪肉、人造蘑菇、人造黄油、人造咖啡、人造蜂蜜和人造虾等，纷纷在世界各地亮相，有的国家甚至已产出了人造水果如人造的苹果、桃、杏、李子、杨梅、香蕉、菠萝和西瓜等。有关专家预言，将来还会有更多的人造食品在市场上露面，届时，人们的生活得到更大的改善。

餐桌上的人造肉

在浩如烟海、五光十色的生物界，除了动物和植物外，还有一个庞大的生物群，它们个子很小，用肉眼看不见，需要借助于显微镜把它们放大后，才能看清庐山真面目。大家对其中的成员酵母菌比较熟悉，因为它对人类贡献很大，在日常生活中蒸馒头、烤面包、酿造啤酒都离不开它。更为可贵的

是，它还能生产食品。

早在第一次世界大战期间，德国为了解决粮食不足，就开始利用培养酵母菌来生产蛋白质，这种酵母蛋白质压榨后很像猪肉和牛肉，被誉为“人造肉”。因为酵母菌是由单细胞组成，所以称它为单细胞生物，它生产出来的蛋白质叫单细胞蛋白。第二次世界大战时，德国又面临肉类、蛋类的缺乏，再次开始生产食用酵母，当时年产量达到 11000 吨。随后，英国也着手生产食用酵母，并建造了一个年产 3000 吨的大工厂，生产出的食用酵母的蛋白质含量比德国的高，其味道也比德国的好。接着，美国也开始生产食用酵母，并将食用酵母混合在食品中食用。

用酵母菌来生产蛋白质的优点是，可以工厂化生产，不受地区和气候的影响，尤其是生产效率高，是任何动物和植物都无法相比的。有人计算，一头 250 公斤的牛，一天一夜可长出来的肉拆合成蛋白质为 0.4 公斤；而同样重量的酵母菌，在一定条件下，24 小时可生产出 25 吨蛋白质，其效率是牛的几万倍。再者，利用微生物发酵来生产蛋白质，其原料极为丰富，如树叶、木屑、农副产品加工的下脚料，以及工业废水、废渣，甚至城市垃圾等，都可加以利用“变废为宝”。科学家指出，这是具有战略意义的大食品工业。因此，世界各国纷纷建设“单细胞蛋白工厂”。如英国、法国、意大利、中国、罗马尼亚、古巴、俄罗斯等国，年产量均在万吨以上。其中俄罗斯每年产量可达 150 万吨，居世界首位；英国的发酵罐巨大，高 50 米，容积 1500 立方米，年产量约 7.5 万吨，其规模为世界第一。

近年来，由于生物工程技术的发展，又给利用微生物生产食品插上了翅膀。据报道，日本科学家已成功地将大豆中制造大豆蛋白的基因，转移到大肠杆菌中，再通过培养转基因大肠杆菌，生产出了大豆球蛋白。这样，原来经过一年才可收获一次的大豆，而利用大肠杆菌，可望在三天时间即可收获大豆球蛋白。美国和法国科学家已将鸡的卵清蛋白基因转移到大肠杆菌中，使之产生卵清蛋白。科学家预言，在不久的将来，即可实现工厂化生产“无壳鸡蛋”。这意味着，今后人们不用养鸡，也可吃到营养丰富的“鸡蛋”。

科学家们还正在试图利用转基因技术，改变真菌和酵母菌的功能，使它们能对纤维等物质发酵，生产出蛋白质。这样，这些转基因菌类即可按照人们的意图来生产食品，其营养成分与各种肉、鱼和其它食品所含的成分完全一样，这些新奇的食物，将给人类生活带来喜剧性的变化。微生物食品犹如一枝红杏，独领风骚。

昆虫食品

鲁迅曾称赞第一个吃螃蟹的人为勇敢者，因为螃蟹的长相又丑又怪，第一位品尝者，的确需要很大的勇气。当今，世界面临着人口迅速增长，粮食不足，需要人们去探索新的食物来源，而昆虫世界恰好是供勇敢者开拓的一

个广阔领域。

别看昆虫其貌不扬，但营养非常丰富。据测定，蟋蟀含有 75% 的蛋白质；蝴蝶含有 71% 的蛋白质；家蝇蛹含有 60% 的蛋白质、10—15% 的脂肪；蝗虫含有 50—75% 的蛋白质、5—18% 的脂肪；每 100 克蝉含有蛋白质 72 克，是鸡蛋的 7 倍，还含有 5—15% 的脂肪、钙、磷、铁和多种维生素；100 克非洲蚂蚁含热量 610 大卡，蛋白质 38 克。同时，昆虫又是地球上种类最多的动物群体，其生物量超过其它生物总量的 10 倍。所以，昆虫是一个有待开发的巨大食物宝库。

虽然人类食用昆虫由来已久（如墨西哥人早就有吃昆虫的习俗），但作为一项食品资源开发还是近年来的事，尤其是在人们日益追求新颖的多样的营养美食，和回归大自然热潮的兴起，更是推动了对昆虫食品的开发。德、法、日、美等国家都建立了昆虫食品加工企业，并开设了昆虫食品商店。目前，各国都在纷纷开发昆虫食品。日本用蝗虫做成的美味零食，销量日增；我国生产的油炸金蝉罐头，已出口日本等国。家蝇的蛆和蛹含有优质的动物蛋白，但以往人们对它存在厌恶心理，为了改变对它的传统观念，瑞典人用蝇蛆粉和面粉，制成容易被人接受的、独具风味的“龙虾”；英国人用蝇蛆粉、面粉加色拉，制成色香味俱全的各式色拉，倍受欢迎。

蚂蚁食品具有延年益寿的功效，是昆虫食品中的佳品。墨西哥人喜欢吃爆炒蚂蚁，味道鲜美，柬埔寨人喜欢把大黄蚁做成酸味汤。近年来，美国和日本用蚂蚁制成罐头、糕点，尽管价格昂贵，但十分畅销。开发蚂蚁食品，可通过野外采集和人工饲养两种途径获得蚂蚁原料。

野外采集时，主要是利用蚂蚁食糖水、昆虫尸体、动物熟骨头等习性和活动规律进行诱捕。蚂蚁在气温达 22—25℃ 时，活动最频繁，晴天上午 8—9 点和下午 4—7 点，是蚂蚁觅食高峰期，此时诱捕最为有利。用塑料袋装上蚂蚁喜欢吃的食物，放在蚂蚁经常出没的地方，当大量蚂蚁进入袋中取食时，迅速将袋扎紧，即可将蚂蚁捕获。

室内饲养，是将蚂蚁养殖在壁高光滑的养蚁缸中，在缸底铺垫 30 厘米厚的经过消毒的湿土，再放入已消过毒的蚁种。室内温度保持在 19—20℃，相对湿度 60% 左右，每天给予 12—16 小时光照，并经常投放饲料（牛血和糖 1:1 混合物）和更换饮水，饲养到一定时间即可收集加工。

迄今，全世界已确定出 3650 余种昆虫可供食用，但目前开发食用的仅数十种，可见开发潜力非常之大。科学家预计，21 世纪昆虫食品将风靡全球。

海藻食品

众所周知，海洋是生命的摇篮，在浩瀚而神秘的海洋中，生活着千奇百怪的海洋生物。据调查，地球上的生物资源有 80% 是分布在海洋中，因此海洋是人类的食物宝库，除了鱼虾和贝类之外，海藻也是其中的一部分。

在海洋中生长着许多经济海藻，如绿色的海白菜、浒苔，棕褐色的海带、裙带菜，紫红色的紫菜、石花菜等，它们都是美味食品。人类利用海藻的历史源远流长。我国人民早就开始食用海藻了，在古书《救荒本草》中，就有晋朝大旱之年人们采集海藻充饥的记载；在《本草纲目》一书中，还有海藻药用价值的记载。在日本有一个食用海带的传奇故事。相传在日本战国时代末期修建大阪城时，名将丰臣秀吉从海上运来大批海带，铺在地面上，利用海带上分泌的滑溜溜的粘液，运送筑城墙的巨石，以此减小摩擦力，从而大大减轻了劳动强度。有趣的是，当时有人将用过的海带煮熟了充饥，觉得很好吃，其他人也效仿红烧海带吃，从此食用海带就慢慢传开了，海带成了人类餐桌上的佳肴，一直延续到今天，而且是日本主要的海产食品。

在海洋中除了上述那些已被人们食用的海藻之外，还有许多可供开发利用的其它海藻，如褐藻、马尾藻等。据科学家测定，普通的海藻中，含有 18 种氨基酸（其中包括 8 种人体必需氨基酸）、多种维生素，以及镁、锌、铜、铁、碘、硒等微量元素，并含有抗肿瘤的岩藻多糖，抗重金属和辐射的海藻酸，和抗细菌、真菌、病毒的各种生物活性物质。最新研究成果表明，海藻中还含有属硫脂类的四种脂肪质，能抗艾滋病病毒，故海藻有“天然营养保健食品”的美称。

目前，许多国家都非常重视对海藻的开发利用，人们已不满足于从海洋中捞取天然的海藻，纷纷开始人工养殖海藻。例如，日本利用“人造海礁”来养殖各种海藻；我国也很重视对海带、裙带菜等的养殖。现在全世界海藻的年产量已达 240 多万吨。经过科学家的努力，研制成的海藻食品已超过 200 种，其中有海藻点心、海藻面条、海藻罐头、海藻酸奶、海藻冰淇淋等，很受人们的欢迎。营养学家预言，在人类的未来食物中，各种新鲜的、冷冻的和干制的海藻食品将占重要地位。

海藻不仅是人类未来的理想食品，而且还是保健食品和药物。目前，日本已把海藻视为长寿食品，每天都给学生吃定量的海藻食品，以促进脑细胞的发育，提高孩子们的智力。澳大利亚科学家，已从盐藻中获得了胡萝卜素，它具有促进人体代谢、延缓衰老、防癌和抗癌功能。我国于 1990 年也把开发海藻系列保健食品列入了“星火计划”，在海藻养殖和利用方面取得了可喜的成绩，并推出了海藻补碘面条保健食品，对缺碘的人大有益处。

海藻食品崭露头角，已向人们展现了它的食用性、营养性和保健性，开发海藻食品前程似锦，享受海藻食品，将是 21 世纪的新潮流。

螺旋藻

1940 年，法国科学家克雷奇到非洲探险，他在中非乍得湖畔，发现湖面上漂浮着一种绿色的微小植物。有趣的是，当地的土著人从湖面上捞起这些植物、直接拌以辣椒及香料当酱食用，或者摊在地上晒成干品食用，甚至还

拿到市场上出售。克雷奇出于好奇心理，便捞起一些这种微小植物，制成标本寄给著名的藻类学家波尔多鉴定是何种植物。经鉴定原来是一种古老的微型藻类，在地球上已经历了 35 亿年的漫长岁月，它身长仅为 0.3—0.5 毫米，由于它呈螺旋状，所以就叫它螺旋藻。此后，科学家开始研究螺旋藻，从而找到了跨世纪的人类营养源。

科学家研究发现，螺旋藻的营养成分非常丰富，蛋白质含量高达 60—70%，是迄今人类发现的动植物中蛋白质含量最高的，是大豆的 1.5 倍，小麦的 6 倍，水稻的 10 倍，鸡蛋的 2.4 倍，牛肉的 3 倍，鱼肉的 3.7 倍，猪肉的 4 倍。螺旋藻含有 18 种氨基酸，其中有 8 种是人体自己不能制造的必需氨基酸。由于螺旋藻是由单细胞组成的，所以非常容易被人体消化吸收，消化速度比肉类和乳类要快五分之四。此外，螺旋藻还含有多种维生素，特别是维生素 B₁₂ 含量之高，是其他生物体所无法相比的。再者，还含有独特的藻蓝蛋白和丰富的 β-胡萝卜素、γ-亚麻酸、玉米黄脂、多种微量元素等。

大量的科学研究表明，螺旋藻含有多种生物活性物质，是一种优良的纯天然药物保健食品，长期食用，具有增强肌体免疫力、防癌、抑癌、抗辐射作用；促进新陈代谢，加快伤口愈合，防止皮肤角质化；对贫血、肝炎、糖尿病、胃及十二指肠溃疡等疾病，具有良好的疗效；对病人和儿童加强营养，对老人身体保健、延年益寿均有特殊功效。因此，毫不夸张地说，螺旋藻是大自然奉献给人类最完美的食品，所以被联合国粮农组织推荐为未来最理想的食品。

螺旋藻多生长在盐碱水域，PH 值 8.5—10 为宜，最宜生长温度为 28—35℃；所需营养成分与作物差不多，主要是氮、磷、钾和一些微量元素。人工生产螺旋藻是在大培养池中进行的，而且特别适合在自然条件不够好，盐碱水多的地方掘池培养。培养的方法也很简便，将螺旋藻接种在人工配制好的营养液中，等长到一定量时，从池液中收集起来，经水洗、过滤、烘干或晒干，即为可食用的成品。

世界各国都很重视对螺旋藻的开发利用，法国、日本、美国和意大利等国相继都建立了螺旋藻生产工厂，全世界螺旋藻干粉的年产量已达 1000 吨以上。螺旋藻除作为各种食品的添加剂外，还有直接作为保健品的螺旋藻粉、片、胶囊、口服液等。我国不仅建立了螺旋藻养殖基地，还开发出了螺旋藻能量块、酸奶、冰淇淋、饮料等系列产品。科学家预测，21 世纪各种各样的螺旋藻食品将占领人类的餐桌，成为最理想的营养食品和保健食品。

小球藻

“离离原上草，一岁一枯荣；野火烧不尽，春风吹又生。”这是唐代诗人描写野草生命力的诗篇。在大地回春万物生长的季节里，池塘、小溪中的水也在悄悄变绿，这是因为水中的各种藻类也苏醒过来，开始繁殖生长的缘

故。可见，藻类也有如同野草一样的生命力。

在众多的藻类植物中，要数螺旋藻和小球藻的营养价值最高。据测定，小球藻的蛋白质含量约为 50—55%，脂肪含量为 10—30%，碳水化合物含量为 10—25%，虽然蛋白质含量稍低于螺旋藻，但后两项含量均高于螺旋藻。经计算，小球藻的营养价值相当于鸡蛋的 5 倍、花生米的 2 倍，被人们誉为“水中猪肉”。另外，小球藻还含有丰富的各种维生素，如维生素 A、维生素 B₁、维生素 B₂ 等，都比一般蔬菜的含量高。小球藻中维生素 C 的含量为柑桔的 2 倍，更可贵的是，它还含有一般食物中所缺少的维生素 B₁₂。

早在第一次世界大战期间，德国为了解决粮食的短缺，就曾将小球藻作为新的食物来源加以研究和开发。第二次世界大战中，美国又利用小球藻作为航空食品，因为它具有航空食品所要求的重量轻、营养价值高的特点；第二次世界大战结束后，美国进行了小球藻的大面积培养，想用它来代替粮食。日本从明治末期开始研究小球藻，1957 年开始大量培养小球藻。目前，日本正在大力开发小球藻，并实现了产业化生产规模。他们从小球藻中提取到一种烤胶化合物，制成面包添加剂，加到面里即可做成色香味俱全的高级藻类面包，既节省了粮食，又提高了面包的营养价值，并降低了生产成本。营养学家预计，这种藻类面包将以价廉味美而风靡全球。由于小球藻含有丰富的维生素和生长素，日本还把它制做成保健食品，大受欢迎。

小球藻是一种微小的绿藻，它的外形多为球状，少数为椭圆形，大多分布在温带地区的泥沼、河流、池塘中，一般在春秋两季大量出现，而在春夏之交繁殖最盛。它的生长最适温度为 25—30℃，最适光强为 3000—4000 勒克司；需要碳、氢、氧、氮、磷、钾、钙、镁、硫 10 种必需元素和铝、锌、硼、铜、钼、碘等微量元素。人工培养小球藻主要有两种方法：一种在室内用培养罐或培养池培养；另一种在室外用大培养池培养。一英亩的小球藻培养池，年产量可达 10—15 吨。它制造有机物的能力一般要比作物高十几倍。

有的科学家提出，在以碳水化合物为主要食物而缺少蛋白质、脂肪和维生素营养的地区，可通过大量培养小球藻来进行补充营养。美国科学家还打算让小球藻陪伴宇航员去太空飞行，给宇航员提供氧气和食品。

美味佳肴

急中生智出名肴

饮食业中的发明，具有不同的民族性和地域性。我国人民餐桌上的美味佳肴，在世界上独树一帜。涮羊肉就是别有风味的一种。它的发明者与元朝开国皇帝忽必烈或许有一定的关系。

大约在 700 多年以前，即南宋晚期，忽必烈率领蒙族军士南下，与当时的官府宋朝打仗。时值严冬，北风呼号，天气极冷、点水成冰。一连经过几

天的大激战，统帅与士兵们又困又乏，饥肠辘辘。部队来到一座大山脚下，忽必烈下令稍事休息，埋锅造饭，准备宿营。

面对大片荒地、枯草，忽必烈突然想念起了家乡：一望无垠的蒙古大草原，宛如天上朵朵白云的羊群，以及飞奔角逐的骏马，还有那丁当负重的骆驼……。于是，他下令搞一些羊来，以解决腹内咕咕叫的问题。

羊已宰完，水在冒泡。厨师们正准备下刀切肉的时候，军情探子飞马跑来，报告敌方大举反攻，军情万分危急。忽必烈一面下令骑兵集中，一面大声嚷道：快端羊肉来！

厨师们被突如其来的事儿吓呆了，他们懂得忽必烈性情残暴，稍有大意，人头落地。正在不知如何是好的时候，有个年轻的伙夫急中生智，提刀把羊肉切成薄片，丢在沸水锅里搅一搅，待肉色一变，随即捞起，加些细盐和佐料，便夹入盘内，双手捧给忽必烈。

忽必烈狼吞虎咽，连吃几盘。随后翻身跃马，带领骑兵冲向敌方阵地。经过一场厮杀、交锋，终于打败了敌人，凯旋而归。

忽必烈决定庆功，摆宴犒劳士兵。他想起临战前，吃完羊肉片后全身发热，劲头胀得鼓鼓的。就让厨师也让大家都尝一尝。几千人都扬着脖子等，羊肉片先在开水里烫熟，再加调味品，一碗一碗地递给士兵，从早上做到中午，还有一大批没有尝到。忽必烈一想，这太难受了。便开口说道：“这么做可不行，等着等到晚上也吃不成。我看还不如各位弟兄，就地砌灶埋锅，自己拿生羊肉片烫着吃，甭客气了。”这样，一下子呼拉开了，十个八个人围在一起，边烫边吃，饮酒吃肉，只觉得味道鲜美，气氛热闹。

从此，一直到元朝建立以后，忽必烈都把这种吃羊肉的方法保留下来，并叫做涮羊肉。由官府设宴到民间流行，很快几百年过去了。今天，涮羊肉不仅在国内，而且在世界其他地区受到美食家们的欢迎，成为中国饮食文化中一道著名的菜肴。只不过，随着光阴的流逝，涮羊肉的内容、吃法与过去相比，都有很大的变化，对餐具、佐料、配菜、清汤等方面更为讲究。古人云：美食不如美器，因此使用的涮锅是紫铜制作的，盛羊肉片的瓷盘为白色，而装粉丝的应是翠绿色。至于金黄色的花生酱、鲜红色的腐乳汁、紫蓝色的虾油卤、橘橙色的料酒和深咖啡色的酱油等，还有韭菜花、蒜头、胡椒粉、辣椒油，更使人馋涎欲滴。涮锅里的清汤，从前就是白开水，如今则是虾贝汤、鸡汤或鸭汤，视食客的口味与各地风俗而定。瞧，一道菜，虽不是什么大发明，可是其中值得研究的问题却不少，例如羊肉片的厚薄与在沸汤锅中烫煮的时间多少为宜？火锅的配料怎样才算科学、合理？等等。当你举筷吃涮羊肉的时候，脑子里还会冒出哪些新问题？

霸王别姬

在楚汉相争的后期，有一天，西楚霸王项羽精疲力竭地回到后宫。虞姬

娘娘见大王累成这样，非常心疼，她想应当做道新花样的菜，来增加大王的食欲，补补身子。

第二天，虞姬便早早打发厨师上街买回了新鲜的甲鱼和一只老母鸡。她亲自动手杀鸡、宰鳖，收拾干净后，剁成一块块，放入锅中煸炒和炖煮。

晚上，虞姬请项羽吃她做好的饭菜。项羽还未上桌就闻到一股香味扑鼻而来。他胃口大开，急忙夹了一块肉放入口中，顿觉清香爽口，连连称道：“好香！好香啊！”虞姬看大王吃得这么香，心里非常高兴。从这以后，虞姬便经常为项羽做这道他喜欢吃的菜。

后来，垓下之战，霸王惨遭失败。这天夜里，虞姬娘娘又满怀深情地为项羽做了这道菜。席间，虞姬看着忧心忡忡的霸王，声音颤抖地说道：“大王，请不要掂念我，不要让儿女情长毁了您的帝王大业。大王您要多多保重，日后定能东山再起，平定天下，我就是死了也能瞑目了。”说罢，她含泪舞剑，舞着舞着，突然以剑自刎而死。

想不到楚霸王吃了虞姬为他做的“鳖鸡”菜，真的挥泪别姬。

后来，为霸王做饭的厨师为了怀念大王和娘娘，便把这道菜取名为“霸王别姬”。

孙臆庞涓做豆腐

孙臆和庞涓都是战国时期的著名军事家。孙臆在齐国当军师，庞涓在魏国当将军，他们都是智勇双全的人。不过庞涓这个人自幼心胸狭窄，还爱嫉妒人。

当初，孙臆和庞涓一块到山里求师学艺，拜鬼谷子为师。孙臆为人宽厚，勤劳，敬重师父；庞涓骄傲，好吃懒做。时间长了，师父自然很喜欢孙臆了。庞涓非常嫉妒孙臆，他变着法找茬儿陷害孙臆。

一天，师父生病了，躺在山洞里呻吟，吃不下饭。孙臆见师父病成这样，真是又难过又着急，他想：我给师父做碗豆浆喝吧。于是，他把青豆和黄豆磨成了浆，熬好，放在洞口，想凉一凉再端给师父。谁知，洞口崖上晾着的盐，经露水浸过后，一滴滴地落到了豆浆锅里，满锅的豆浆竟结成了块儿。孙臆把这凝成块的豆浆端进洞里，给师父盛了一碗品尝。师父吃了一口，顿觉食欲大开，一连吃了好几碗。他擦擦嘴，问孙臆：“你做的是什么东西啊？”

孙臆随口答道：“是‘豆府肉’。”

孙臆见师父这么爱吃“豆府肉”，打那以后，他天天给师父做“豆府肉”。师父的病好了以后，就把自己的本领全教给了孙臆。

庞涓对此很生气。他想，我一定要叫你们领教领教我的厉害。他半夜起来，偷偷把晾在洞口崖上的盐拨到一边。洒上些石膏面，泼上水，干完这一切，他就下山了。

第二天，孙臆煮完豆浆后，照旧端着锅到崖口接“盐露水”，他哪里知

道，“盐露水”已成了“石膏水”。不过奇怪的是，那豆腐浆也结成了块。师父一吃，味道也不错。只是吃在后嘴里稍微有点发苦。师父明白这是怎么回事，因此更赏识孙膑了。

后来，这事传到了民间，就有了做豆腐的行业。而豆腐就是“豆府肉”的简称。

万福桥的“麻婆豆腐”

据今近百年以前，在成都西北郊的万福桥，有一家专卖红烧豆腐的小饭铺。老板娘夫家姓陈，因她圆脸上有几颗浅麻子，故大家都唤她陈麻婆。

小饭铺的铺面虽然不大，且设备简陋，可陈麻婆心眼儿好，为人厚道，再加上利索能干。所以生意做得很红火，来来往往的客人都愿意在小饭店坐坐和吃点什么。成都西北部盛产油菜籽，当地人把它加工成菜籽油，运到成都来卖。那时，做这种生意的人很多。陈麻婆心地善良，她知道生意人出门在外很辛苦，又是出力气的人，能吃辣的、麻的、咸的和烫的。所以，每当贩夫们来小饭铺吃饭，她都要做个豆腐给他们吃。这豆腐红通通的颜色，味道又佳，热、麻、辣、咸俱全，令这些贩夫食欲大增，赞不绝口。贩夫们吃惯了万福桥的肉焯豆腐，大老远也会紧赶慢赶到陈麻婆的小饭店吃一碗热乎乎、香喷喷、麻辣辣的豆腐。

“陈麻婆的豆腐好吃！”这一传十、十传百的，万福桥的肉焯豆腐就出了名，后来人们索性就叫陈麻婆做的豆腐为“麻婆豆腐”。一些中上层社会的人士也时常光临这家小饭铺，吃口麻婆豆腐换换口味。到了抗日战争时期，麻婆豆腐已在成都享有盛名。麻婆豆腐的风味概括起来为八个字：“麻、辣、烫、香、酥、嫩、鲜、活”。据说，麻婆豆腐这一项绝活不少厨师究毕生的精力和手艺也没有将其学到手。近年来，全国不少大城市中的餐厅和饭馆都有这一道菜。麻婆豆腐还传至国外，在东京、纽约等城市的中国餐馆里，它还是上得了台面的讲究的菜呢！

过桥米线

过桥米线是昆明著名风味小吃，当地人说，到昆明不吃过桥米线，那是白来一趟。所以凡是到昆明的人没有不尝一尝的。过桥米线确实好吃，不过，过桥米线的故事更有意思。

100多年前，在滇南蒙白县湖中有一座小岛，有个叫张浩的穷秀才为了赶科举考试，想找个僻静处一心读书，就在小岛上租赁了一间小屋子。为了节省时间，他吃住在岛是，一日三餐都由他的娘子送来，穷秀才的家离小屋很远，途中还要经过一座很长的桥，因而娘子送来的饭菜常常是凉的。

一天，娘子想到穷秀才整日读书，需要补养一下身体，便宰了一只鸡，

炖好后和米线一起倒入罐中，准备给丈夫送去。连日的忙碌，使她感到十分疲劳，她便上床躺了一会儿。谁料，待她一觉醒来，太阳已经偏西了。她以为罐中的鸡汤肯定凉了，便用勺子舀起一尝，嘿！还很热乎呢！

当穷秀才吃到香喷喷、热乎乎的鸡汤时，很是奇怪，问娘子是怎么回事？娘子便一五一十地全都对丈夫讲了。穷秀才一琢磨，发现鸡汤不凉的原因，主要是上面覆盖了一层厚厚的鸡油，保住了热气。娘子知道了这中间的“奥秘”后，第二天再做米线时，又试在鸡汤中加入生肉片、生鱼片和生菜，等等，一块煮熟，果然味道鲜美极了！

“过桥米线”因此而得名。你说，这个故事是不是很有趣啊！

红娘自配

传说，西太后当政时，侍候她的宫女三年一换。每够三年西太后就放出皇宫一些宫女，让她们自个儿去嫁人。然后再招一些新的侍女入宫。

在西太后身边，有一个随身的侍女很聪明麻利，逢什么人说什么话，还会察颜观色。西太后很喜欢她，就只图自个儿方便如意，到三年了也不放她出宫。宫女岂敢不听西太后的旨意，虽然心有怨意，也只好留下来继续侍候西太后。可西太后只顾自己高兴，根本不管别人的快乐与痛苦，眼看这个宫女的年龄越来越大，都要变成老姑娘了，西太后仍没有放她出宫的意思。

这个宫女的叔叔也在宫里做事，他专为西太后做菜，是个很有水平的厨师。他为侄女的事着急上火，想来想去，他决定找个法子试一试。

一天，厨师特意为西太后做了一个小菜，是两个做好的大虾，只见一只虾头挨着另一只虾尾，香喷喷红鲜鲜的，让人一看便垂涎三尺。西太后看着这对大虾，忙问：“这玩意儿挺新鲜，叫什么菜名啊？”厨师马上回答道：“这叫‘红娘自配’！”

“什么？”西太后琢磨开了，她是个明白人，很快就猜出了厨师的用意。她知道那个宫女是厨师的侄女，显然，厨师是借着“红娘自配”菜名来为他的侄女说情的，叫她开恩做一次“红娘”，放宫女出去“自配”。也许是“红娘自配”的菜名起得好，也许是菜的味道确实不错，西太后吃得很高兴，兴头一来，索性真的同意放宫女出宫了。西太后想，我何不趁此机会送个人情，也好让外人知道我西太后是个讲情讲理的人。于是，西太后马上叫来那个宫女说：“好吧！今天就让你出宫‘自配’去吧！”

那时，有些专门学做皇宫里新菜的买卖人，听到了“红娘自配”这个菜名后，就照样子把虾焯熟后俩俩地串在一起，在街上叫卖，据说，可挣钱了呢！

后来，这个“红娘自配”传到乡下，买的人一见是两个大虾，就叫它“对虾”。再后来，不管卖的还是买的，就都叫它对虾了。大虾在海里活着时，可不是一对儿一对儿的，成了菜中物时，才被唤做“对虾”。你瞧，多有趣

啊！

身价倍增的臭豆腐

那是清朝康熙八年，安徽省仙源县有个叫王致和的举子进京赶考。他一心想金榜题名，以光宗耀祖，可万万没想到会名落孙山。王致和见仕途无望，带来的盘缠也所剩无几。真是屋漏又逢雨，王致和走投无路，只好凑了几文银两，在京城开了间小豆腐店，想凑点回家的路费。

小豆腐店是开了张，可偏偏天不作美，一连几天阴雨绵绵。王致和眼看做好的豆腐卖不出去，一点点地变霉，心里别提有多焦急。一天，王致和正愁眉苦脸地看着那一盘盘的豆腐，忽然，他想起家乡有用豆腐制成酱豆腐的，自己为什么不也用此法试试呢？王致和立即着手做起来，他试着将发了霉的豆腐一刀刀地切成小方块，放进坛里，加上些盐和花椒等调料后，严严实实地封好了坛口。过了好些日子，王致和小心翼翼地打开封盖一看，顿时，一股刺鼻的臭气扑面而来，再一看，豆腐块都成绿色的了。他急忙用刀子挑出一点尝尝，嘿！味道竟然又鲜又香。他忙不迭地送给左邻右舍品尝，大家都夸道：“闻起来臭，吃起来香，真是外臭内香啊！”

王致和受到启发，干脆在豆腐店门口挂起牌子，专门经营臭豆腐。吃过臭豆腐的人一传十，十传百，用不了多长时间，王致和连同他的臭豆腐可就出了名，京城的人只要一提起臭豆腐，便无人不知它的主人是王致和。

这事传入宫中，有个太监便好奇地买回一些品尝，果然名不虚传，好吃极了！他立即奉献给皇上。皇上一尝，胃口顿开，即传旨将“臭豆腐”列为“御膳坊”小菜之一，并赐名“青方”。这下，王致和的臭豆腐声名大振，买卖更加兴隆。至康熙十七年（1678），王致和索性在延寿寺街路西建作坊，立招牌“王致和南酱园”，雇师招徒，臭豆腐的生意越做越大，代代相传。据说，慈禧太后对臭豆腐有特别的嗜好，每天都得吃一碟用炸好的花椒油浇过的臭豆腐，而且必须是当天从王致和南酱园买回的新做的臭豆腐。有段时间，“王致和南酱园”因故停业几天，侍奉慈禧的太监只好用剩余的臭豆腐顶替，可怎瞒得了慈禧。她刚尝一口就起了疑心，用膳时将一粒花椒藏在臭豆腐中。第二天进膳时，慈禧见自己放的那粒花椒果然还在其中，不禁大怒。她训斥太监给自己吃的是剩臭豆腐。从这以后，太监们想到“老佛爷”的淫威，就再也不敢欺瞒她，只得天天跑王致和处买新鲜的臭豆腐了。

臭豆腐的身价倍增，成为闻着臭而吃着香的一道风味独特的小菜。

北京烤鸭

明太祖朱元璋当政时，曾命膳房研制一种味道鲜美、食之不腻的烤鸭。厨师们经过一年多的时间，反复试用 100 多种调料和 30 多种烘烤的方法，都

未获得满意的效果。他们害怕遭杀头之罪，一个个愁得低头不语。

这时，有位太监想起自己在家时，曾吃过母亲用果木烧烤的猪肉，那味道很美，显然比一般烤肉好吃得多。于是，这位太监提出了以果木为燃料进行烘烤的建议。很快，他的建议就被厨师采纳了。

厨师用果树木为燃料来烘烤鸭子，果然奇香无比。朱元璋和文武大臣们品尝后，都拍手称绝。当下，朱元璋传旨重赏了提建议的太监和研制烤鸭的厨师。

15世纪初，明成祖朱棣称帝后，迁都北京，烤鸭亦从南京而随之北上。后来，由皇宫传到民间。

1855年，北京骡马市大街上正式开张了最早的烤鸭便宜坊老店。11年以后，驰名中外的全聚德烤鸭店在前门外大街挂炉开烤。店里用高薪聘请了清宫廷御膳房出身的一位烤鸭师傅。从这以后，北京烤鸭以其外焦里嫩、肥而不腻的特点和独有风味，名扬天下。

乾隆喜吃全家福

清朝乾隆皇帝为效法圣祖康熙，曾六下江南。这一年，乾隆到了南京。

听说乾隆来南京，驻守这里的两江总督，备下了非常丰盛的酒宴。可乾隆皇帝看着一道道山珍海味，一点食欲也没有。他问：“你们江南就只是这些东西吗？”皇上一句话，提醒了两江总督。他想，乾隆久居宫内，像这些海陆奇珍、名肴稀菜早已吃腻了。我何不换上江南风味菜肴以博皇上一悦呢？想到这里，他连忙找了个借口，亲自跑到厨房命厨师换做有江南风味的菜。

厨师领会了意图，便飞快地把事先准备好的原料、辅料和配料拿出，从中抓出火腿、干贝、海参、鸡脯、鱼片、肚丝、笋丁、海米等十几样来，然后，端勺上油，入锅颠上颠下，三翻两翻，再往里薄薄地勾上了一点芡。不一会儿，只见一大碗热气腾腾、香喷喷、鲜嫩嫩的大杂烩就端上了席。

一股香味飘来，乾隆皇帝为之一振，他连尝数口，滋味果然十分鲜美，他高兴地传厨师上来，问道：“你今天做的这个菜叫什么？”厨师忙说：“海内的福份儿，让皇上您全占了，我所以来了个全来到，这菜叫做全……”

话还未说完，乾隆已开怀大笑，连连说：“好，好，就叫它‘全家福’吧！”并赏厨师纹银20两。

从这以后，大小官员的宴会席上，总是先上这道“全家福”。不久，“全家福”一菜便传至民间。我们现在每逢除夕之夜，少不了也要做上一大碗香气四溢的“全家福”，一家人围坐在一起，共同举杯祝愿来年诸事如意，这“全家福”正象征着全家的团圆和美满幸福呢！

天下第一菜

清朝康熙皇帝是个很喜爱游玩的人。有一年春天，他便服出巡苏州，带了几个随从游览了苏州城外的邓尉山。

上山不久，康熙皇帝便把随从甩在后面，独自一人消失在梅花盛开的山色林海之中。等到他看够了风景，打算回去的时候，竟不知道回去的路该怎么走。转来转去，却总也转不出那一片梅林。

后来，饥肠辘辘的康熙皇帝走进了一个小村庄，遇见了一位中年农妇。他急忙问道：“你家中有什么东西充饥吗？”

农妇见他饿成那个样子，二话没说，便将康熙皇帝带到自己的家里，准备给他点东西吃。

可是，农妇看到家里的饭菜已吃光了，怎么办呢？眼见来人饥饿难耐的样子，农妇突然灵机一动，她立即把锅里的锅巴铲出好几块。然后，扔进剩菜汤里，又加了点油盐，煮开后马上盛出，端给康熙吃。此时的康熙已饿得无精打采，他端过碗，狼吞虎咽地吃起来。他一边吃，还一边连连称赞：“好吃！好吃！”康熙皇帝吃惯了山珍海味，这一改变口味竟觉得“别有风味”。他吃完后，一时兴发，便随口给这碗锅巴汤题名为“天下第一菜”。

从此，苏州的锅巴汤身价百倍，名扬万里。

天下第一香

公元1355年，元末农民起义领袖朱元璋，率兵攻打太平府时，曾屯兵驻扎在和州历阳（今安徽和县城内）。

这时正值仲春之际，麻雀成群登枝齐鸣，扰乱众将领谈论军事。大将常遇春怒目视之，气得直想发怒。每天黎明时分，麻雀就叫得更凶，扰得朱元璋翻来覆去无法安睡。朱元璋的妻子马秀英见麻雀如此猖獗，害得丈夫睡不好觉，便命令常遇春率领士兵放箭射杀，并将射下的麻雀剥净皮毛，除去五脏，放在油锅里炸焦。马秀英还叫士兵们把它吃掉，以解心头之恨。

谁知，众士兵吃后都说油炸过的麻雀味道鲜美，极好吃。马秀英听说后也试着尝了一口，果然，味道香酥适口。于是，她就又在炸雀里加进一些佐料，放入锅里熏制，打算留给朱元璋好好尝一尝。

朱元璋被桌上香味扑鼻的食物吸引了，好奇地问：“这是什么菜？”马秀英眨着眼睛笑道：“这是‘油炸麻雀’。”朱元璋听罢，随即吃了一点试试，这一吃不要紧，朱元璋一时食欲大增，竟吃了个盘底朝天，还连连拍案叫道：“好个‘油炸麻雀’！”

后来，朱元璋当上皇帝，马秀英做了娘娘。朱元璋吃腻了山珍海味，觉得味不随口，又想到昔日在和州曾吃过的油炸麻雀，便要马娘娘再给他做些来吃。朱元璋吃过后，夸油炸麻雀是“天下第一香”。

于是，安徽和州炸麻雀由此而得名，并一直流传至今，现已列入《中国菜谱》之中。

杭州名菜“东坡肉”

当年苏东坡在杭州做官时，疏浚了西湖，又沿湖修筑了一道大堤。堤坝修好后，四周的旧地受益，既不怕涝，又不怕旱，年年丰收。百姓记着苏东坡的好处，称这堤为“苏堤”，“苏堤春晓”也就成了杭州西湖十景的第一景。

有一年过年的时候，老百姓抬着肥猪和好酒来给苏东坡拜年。

盛情难却，苏东坡只好收下这么多的猪肉。他叫人将肉仔细地切成方块后，用慢火熬得红酥酥、香喷喷的。然后，按着疏浚西湖的民工花名册，挨家挨户地将肉分送给他们吃，让他们过个好年。苏东坡念念不忘民工，民工也打心眼儿里爱戴苏东坡。吃着味道鲜美可口的红烧肉块，大家就亲热地称它为“东坡肉”。

再说，那时杭州有家大菜馆，菜馆的老板很会做生意。他见人们都那么喜欢吃东坡肉，就认真地动起脑筋来。他和厨师一商量，决定加一道新菜——东坡肉，以招揽更多的顾客。

果真买卖兴隆！从早上菜馆刚挂出东坡肉的牌子，一直到晚上打烊，顾客络绎不绝，每天就是杀上10头大肥猪也不够卖的。这一招，被附近许多家菜馆学去了，不久，“东坡肉”风行全杭州城，成为杭州的第一道名菜。

宗泽和金华火腿

北宋末年时，宗泽为破金兵，从义乌和金华一带招募很多子弟兵。这些兵作战英勇，在宗泽的带领下，他们一路杀去，大破金兵。在收复了开封府后，他们到新都南京来报捷。宗泽因打了胜仗，特带这些英勇无畏的子弟兵回到了他们的家乡金华和义乌，探望父老乡亲。

听说宗泽打了胜仗从抗金前线回来，金华和义乌的乡亲们都赶来看望宗泽。他们杀猪做酒，肩挑人抬地送进宗泽住处，让宗泽带回去慰劳那些抗金的将士。面对这么多的猪肉和美酒，宗泽非常感激。可他又觉得很为难。此地离开封路途遥远，这些新鲜的猪肉就是带回去了，还不变味儿了！不带，又怎么对得起乡亲们的一片真情呢！宗泽想来想去，终于想出了个好主意。他派人准备了几只大船，把猪肉放在船舱里，然后放上盐，把猪肉腌上，带口开封去。

一路上，宗泽等克服了重重困难，终于把猪肉完好地运到了开封。

到开封后，宗泽派人把腌猪肉烧好，犒劳将士们。大家吃了，都说这腌猪肉比鲜猪肉还香。将士们吃饱喝足了，打起仗来更加英勇强悍。

皇帝闻知将士们在宗泽的带领下越战越勇，连战连胜，非常高兴，他也赶来开封慰问宗泽和抗金将士。宗泽派人把从金华和义乌带来的肉烧制成各种菜肴，宴请皇帝。皇帝看着那一盆盆火红的东西，好奇地尝了几口。嘿！味道鲜美极了，他忙问宗泽：“这么好吃的东西叫什么菜呢？”宗泽答道：

“这是从金华家乡带来的猪腿肉。”皇帝啧啧地连声称赞：“色红似火，鲜美可口，我看，还是把它叫做‘金华火腿’吧。”

不久，金华火腿的名称就传播开了。据说，过去在金华等地，如果新开的火腿店铺要开张，总要事先在堂前挂上一幅“宗泽公”的画像，说他是金华火腿制作的祖师爷，虔诚地对祖师爷表示敬意，以求其赐予吉祥、顺利，生意越做越红火。

醉鸡

南宋年间，浙江绍兴某村住着兄弟三人。

后来，兄弟三人相继结婚。大嫂和二嫂依仗着娘家有钱，都想当家理财。为了这，她们成天争论不休。数三媳妇为人老实厚道，又聪明又能干。只是因为娘家太穷，结婚时陪嫁的东西少得可怜，所以平常总受两个嫂子的歧视。这种事情兄弟之间最为敏感，兄弟三人心里很不安稳，他们想出一个好办法，决定从她们妯娌中选一个当家人。

这一天，哥三个商量好后发给她们妯娌每人一只鸡。并讲清做这鸡的规定是：不准用油，也不能配菜，谁做得最好吃就选谁当家。说完后，大家就各自散去了。

第一天，大嫂烧了一个清炖鸡。大家尝了尝，什么也没说。

第二天，二嫂做了一个白切鸡。大家吃后，都没吭声。

第三天，三媳妇把做好的鸡往桌上一端，大家还没动筷，就异口同声地叫了起来：“好香！”待吃到嘴里，就更觉得鲜美可口。两个嫂子也不得不服，她俩一边夸奖鸡的味道好，一边询问三弟媳妇是怎么做的。三媳妇说：“我先把鸡煮熟，然后切成块，晾晾后再用黄酒腌上两天，这不就端上来了。”

听了她的介绍，兄嫂五个一齐称赞三弟媳妇心灵手巧，醉鸡味道最香最好！于是，大家一致选她来当家。

醉鸡以黄酒作基本调料，不但能去腥、解腻、添香、发色、增鲜，而且还具备了容易消化吸收的特点。所以，醉鸡一直流传至今，成了独具风味的江浙名菜。

野菜受宠爱

在非洲的博茨瓦纳有一个古老的民族——布希族，他们住在卡拉哈里沙漠中，主要靠狩猎和采集野生植物为生，在一年中有80%的食物是各种各样的野生植物，其中一种叫“加普”的仙人掌，更是他们的美味佳肴。有趣的是，虽然这个民族的主要食物是一些野菜，但是他们健康长寿，平时也很少生病。这是为什么呢？其中的奥秘，你读完了这篇文章就自然明白了。

当今，随着生活水平的不断提高，人们越来越追求营养食品和保健食品；

近年来，随着回归自然热潮的兴起，人们又在追求全天然的绿色食品。正是在这种情况下，野菜重返餐桌，成为现代家庭的美味佳肴。

野菜营养价值很高，含有丰富的蛋白质、脂肪、糖、维生素、微量元素、无机盐和膳食纤维等营养成分。据营养学家分析，野菜的营养价值要比种植的蔬菜高出几倍，甚至几十倍。例如，草木樨、龙须菜、野苋菜、苦苣菜等蛋白质含量都在20%以上，要比白菜和菠菜等蛋白质的含量高出好几倍。野菜中胡萝卜素、维生素C等的含量也比一般蔬菜高得多，此外，野菜中还含有钾、钙、镁、铁、锰、锌等多种人体必需的矿物质元素。例如，每100克野苋菜含钙高达577毫克，每100克蕨菜含铁高达37.9毫克。

野菜不仅营养丰富，而且有的还具有治病作用，常期食用，能够达到“医食同源”的效果。比如，马齿苋可治疗肠炎、痢疾和糖尿病；荠菜和蕨菜等有良好的防癌食品；车前草是治疗水泻、水肿、小便不利和急、慢性痢疾等病的良药。再者，野菜中含有丰富的胡萝卜素和维生素C，胡萝卜素对夜盲症、近视和弱视等眼疾均有一定疗效；维生素C对防治坏血病效果良好。另外，野菜中含有很多膳食纤维，能够促进胃肠道蠕动，有助消化食物，可防止便秘，对结肠炎、高血脂症、肥胖症，也有预防作用。

野菜多生长在荒坡野地，不受化肥、农药、工业废水等的污染，是一种全天然绿色食品。因此，在日本、西欧和一些东南亚国家，把野菜誉为“天然食品”“健康食品”，需求量日增。目前，我国出口的野菜有蕨菜、龙须菜、山芹菜、蒲公英和紫花地丁等几十种，野菜日益走俏已成为一种新趋势。

近几年，我国有些城市新开辟了“野菜专柜”、“野菜展销厅”和“山珍野菜餐馆”。市场上，蕨菜、荠菜、莼菜、山芹菜等十分畅销；山珍野菜餐馆里，顾客常常爆满。

当然，野菜光靠上山去采挖是有限的，野菜可以进行人工栽培。由于野菜生命力和抗逆性强，对栽培条件要求不高，所以很容易栽培。

营养学家预测，下个世纪野菜将风靡全球，它将成为人们餐桌上的珍馐。

消暑冷饮

蛋卷冰淇淋

在大街上，冷食店里卖的蛋卷冰淇淋，是谁第一个发明的？

90多年以前，有个美国人名叫汉威，专门卖小吃。他把面粉、鸡蛋和牛奶放进盆里搅匀后，放到平底锅上烙薄饼。烙完了就大声地叫卖：“快来买呀，刚出锅的蛋饼真好吃！”可是，不知为什么，来吃蛋饼的人并不多。他辛辛苦苦忙了一天，没赚几个钱，心里总不是滋味。

1904年的夏天，美国的圣路易斯市举办了一次国际博览会，游人特别多。有个朋友对汉威说：“到博览会去卖吧，那里的人多，生意会好做一点。”

汉威想：反正碰碰运气去。他把售货车推到博览会场外边，开始做蛋饼卖。说也凑巧，在他近邻是一家专卖冰淇淋的摊子。那时候，冰淇淋做出来盛在小碟子里卖给顾客吃。由于天气炎热，冰淇淋的生意非常好，人们排着队儿争先购买。而汉威的蛋饼积压了一大摞，还是没有人想吃。

汉威正在失望，不知怎么办好的时候，忽然听见卖冰淇淋的人连连高声喊道：“女士们、先生们，实在对不起，小碟子不够用了。请等一等，等一等！”

汉威灵机一动，顺手从自己摊子上捧起一摞蛋饼送过去，很客气地说道：“来，请用我的蛋饼代替碟子吧。大家可以连它和冰淇淋一块吃掉。”结果，顾客们赞不绝口。有的说：“这下子可节省不少时间，比拿碟子还回去方便多了。”有的说：“嗯，这样吃味道更好了。”所以，这件意外的事，给汉威留下深深的印记。

几年后，汉威根据上次的印象，发明了一种新式机器，大量地生产圆锥形蛋卷冰淇淋。这种食品又好拿，又好吃，一投放市场，大受欢迎。

汉威的生意越做越大。后来，成立了汉威食品有限公司，他担任董事长兼总经理。

从一个小本经营的商贩，直到成为一位腰缠万贯的老板，其契机是发明了一种小食品。而抓住市场，赢得了众多的顾客，则使得发明开花结果。一方面为社会提供了服务；另一方面汉威也因此而发了大财。

饮料之王

你知道世界上销量最多的饮料是什么吗？对了，就是河口可乐。每天大约有 150 多个国家 2 亿 5 千多万人次喝这种饮料，真可谓风靡全球！现在，最富有的是可口可乐公司，所积存的财富为世界首位。

可口可乐是谁发明的？为什么会受到众多顾客的欢迎？

可口（CoCa）和可乐（Cola）原来是两种树；一种名古柯树的树叶和叫柯拉树的树籽。它们是印第安人的“土药”，属于镇静或兴奋剂之列。1885 年，洋国一位药剂师彭伯顿听到一件趣闻。有一天傍晚，一个声称头疼的病人匆匆赶到药店，要求店员给他临时配杯止痛水服用。店员取来了古柯和柯拉的粉末放在杯子里，随手拿错了苏打水瓶。当这杯由于加有苏打水的止痛剂被病人喝了以后，连声叫好。为什么会有这样的效果？

彭伯顿认为很值得研究。于是，他不顾自己的经济能力薄弱，买来了各种各样的药物，关门试验起来。1886 年 5 月，彭伯顿终于首次配制成一种全新的“药水”，取名为可口可乐，说它能包治神经百病，且有益气提神的功效。注册登记了专利，言其主要成分有糖、焦糖、磷酸、咖啡因、果汁以及可乐香精等。

谁知推向市场后，销售情况不好，加上彭伯顿生病，负债累累，不得不

把专利权卖给了药品商坎德勒。当时的价码才 2300 美元。坎德勒接手之后，了解到市场需要的饮料的缺口比药水大得多。他巧妙地把原来的糖浆浓缩为糖膏，并且立即宣传可口可乐是一种清凉提神、美味可口的饮料。1892 年坎德勒果断地放弃了药品生意，与朋友集资 10 万美元专营饮料。不惜下重金先是大量免费分发可口可乐的赠券，接着又慷慨地分送印有可口可乐商标的各种纪念品，包括扇子、日历、钟表等。到了 1902 年，可口可乐销售量增到 113 万公升（相当于装满 2600）多个军用汽油桶），同时广告费也高达 12 万美元。

19 世纪末 20 世纪初，美国盛行的宗教活动和禁酒运动，给可口可乐带来了新机遇。坎德勒大肆宣扬，可口可乐是上帝赐给人间的一种“圣洁的饮料”。教堂里牧师也帮忙推销，一时间，禁酒与请饮可口可乐遍及美国，可口可乐简直家喻户晓，老幼皆知了。

1919 年，坎德勒毅然把公司卖给了银行家伍德鲁夫，售价 2500 万美元，是原来买价的 1 万多倍。早先可口可乐的售卖方式是在柜台上一杯杯地出售。伍德鲁夫看准了家庭、旅游是瓶装饮料的潜在大市场。于是，从 1928 年起，开发玻璃瓶装、铝罐装的可口可乐，先后投放市场。同年夏天，第 9 届奥运会在荷兰的阿姆斯特丹市举行。跟随美国体育代表团身后还有 1000 箱可口可乐。当人们对美国运动员的帽子和外套上印有的“Coca—Cola”字样不知是怎么回事的时候，干渴的观众在附近的饮料摊和杂货店里发现了印有同样商标的饮料。可口可乐冲出国门，大步向前走。

第二次世界大战期间，伍德鲁夫决定：“让每一个参战的士兵只花 5 分钱就能喝到一瓶可口可乐。不管他在什么地方，也不管这样做公司意味着什么。”后来，他又给当时的盟军总司令艾森豪威尔拍电报，请求帮助运可口可乐装瓶机，如果有困难的话，先白送 300 万瓶可口可乐，再每月送两次，每次也是 300 万瓶，直至装瓶机运到为止。就这样，可口可乐受到了士兵们的欢迎，也使当地的无数老百姓第一次尝到了美国口味的全新饮料。

随着战事的发展，可口可乐追沿美国军人的脚步，从北非到意大利，从太平洋到易北河西岸，美国士兵沿途一共喝掉了 100 亿瓶可口可乐。尽管其中并无富有营养的东西，但是 100 多年的历史已经把可口可乐与美国生活方式连在一起了。美国人对这种饮料的感觉和体验成为其最为乐道的内容之一。

可口可乐可以解渴，可以消除疲劳，可以提神。迄今一直被视为最高商业机密的配方，只有三个人完全了解它。这三个人的安全受到严格的保护。可口可乐公司现在约有 160 多个国家设有装瓶厂，每天产量达 9 亿瓶。这个公司的人员几代替换，但是它的商标，就像它的宗旨一样，始终没有改变过。

可口可乐并不是什么神奇的饮料，它之所以成为饮料之王，销售量占世界饮料市场的一半以上，是因为在它众多商业术语中有两条口号经久不衰，那就是“爽神的憩息”和“可口提神”，它使可口可乐公司为保持自己在饮

料工业的鳌首地位而苦心经营了一个多世纪。一瓶可口可乐卖不了多少钱，但这个并不起眼的小生意，如今搞成一个世界性的大买卖，究其原因：说明任何一项发明，要变成物质财富，具有强大的市场生命力，除了科学技术的先导作用外，还应综合其他的多个因素，包括工商管理、社会心理、推销网络、饮食习惯等。

能提神的咖啡

不知从什么时候开始，非洲埃塞俄比亚的西南部高原便生长着一种常绿灌木。它一年开花二三次，花落后结出红红的浆果，每颗果实里有两粒种子。这种常绿灌木就是咖啡树，红色浆果中的种子就是咖啡豆。当地人意外地发现，吃了这种小果实就会精神抖擞，异常兴奋。咖啡，就是这样被人发现了它的存在价值。

过了许许多多年之后，阿拉伯半岛上的一位也门人，觉得咖啡吃起来有点苦，便别出心裁地将咖啡豆炒熟、粉碎，用水煮沸，并加食糖，使它成为一种醇香扑鼻的饮料。遗憾的是，作出如此美妙发明的人，却未能在历史上留下他的名字。

大约在13世纪时，咖啡作为一种兴奋型饮料，风行阿拉伯半岛。这固然是由于它的清香，更主要的却是它的提神作用。虔诚的伊斯兰教徒喝上一杯咖啡，便精神大振，可以通宵达旦地举行宗教仪式而不致打瞌睡。

咖啡在18世纪初传到欧洲后，却被人看作是一种毒品而不敢饮用。大家都说那是伊斯兰异教徒的饮料，信奉基督教的欧洲人吃了是要死的。

瑞典国王古斯塔夫三世决定就此做个试验。

国王找来一个死囚，宣布用喝咖啡来代替死刑：马上喝3杯咖啡，如没死的话，第二天再喝3杯，如此一直喝到死为止。试验的结果，那死囚不仅没吸毒死，而且身体很好，一直活到80多岁。后来，欧洲人便纷纷饮用咖啡了。喝咖啡终于像潮水般地流行起来，尤其在上流社会，都以喝咖啡为时髦，沙龙聚会的饮料几乎都改成了咖啡。

上流社会的介入，使人们饮用咖啡的方式发生了改变。1763年，法国人顿马丹发明了把粉碎后的咖啡豆装入法兰绒的口袋里，再放入水里煮的方法，这样大大地提高了咖啡的香味。1800年，另一个法国人贝路易发明了一种分成两段的壶式咖啡加热器。这种壶是专为使咖啡香味不外溢而设计的，可说是最早发明的专用咖啡壶。

1840年，英国海军军官纳皮亚发明了和今天使用的咖啡壶很接近的咖啡加热器。这种加热器是根据当水沸腾时，装咖啡粉的容器里的气压降低，于是就自动地把沸水吸进咖啡中的道理而设计出来的。

用咖啡壶来煮咖啡，味道的确很好，也富有情调，对沙龙来说，非常的合适，可在有些地方，如战场上就完全不合适了。

早在 1838 年，鉴于咖啡“已成为美国人生活中重要的一部分”，美国国会决定为军队提供咖啡。没料到在南北战争中，北军的后勤供给部门却为国会的这一决定而大伤脑筋——煮咖啡要花不少时间，咖啡壶也颇笨重。再说，军队分散在各阵地上，等咖啡送上去时已冷了，加热后再喝的话，香味就不足了。

咖啡的这一饮用缺点，引起了住在华盛顿的日本化学家加藤宽的深思：能不能发明一种既能保持咖啡的香味，又能快速冲饮的新品种咖啡呢？经过一番研究后，在 19 世纪末，加藤宽发明了可以快速冲饮的咖啡——速溶咖啡。他先是把烘干的咖啡豆粉碎，提取咖啡汁后，在真空中浓缩，再经过干燥制得固体的颗粒。

1901 年，加藤宽的速溶咖啡在纽约州的巴伐罗博览会上出售，造成了一阵小小的轰动。在第一次世界大战中，速溶咖啡为美国陆军所采用，被带到了欧洲大陆。欧洲人好奇地看着美国大兵饮用速溶咖啡：他们从行囊中取出一个小罐来，往茶杯中倒入一些棕色颗粒，倒入热水后，就冒出了咖啡香味……

美国的速溶咖啡征服了欧洲，征服了世界。第一次世界大战后，速溶咖啡就从战场走向了客厅，在全世界推广开来。

冒泡的汽水

打开汽水的瓶盖，气泡就会冲出来。喝到肚子里，顿时有一种清凉的感觉，难怪它会成为消暑佳品。

提起汽水的发明，应感谢著名化学家普里斯特利。1733 年，他生于英国利兹城附近一个贫民家庭，19 岁进神学院就读，毕业后从事牧师工作，1766 年在美国著名科学家富兰克林的启迪下，决心献身科学事业。从此，他以自己微薄的薪金购买仪器和药品，从事化学实验，曾先后发现氧气、二氧化氮、氨、二氧化硫等多种气体。

普里斯特利为人豪爽，急人所难。有一天，他的一个在酒厂任经理的朋友，想制造一种能消暑的饮料，来请教普里斯特利。于是，他想起了一份资料有这样的记载：16 世纪开始，在欧洲有人饮用从天然温泉里涌流出来的含碳酸的水来治病。1741 年，英国的普拉文林发现，通过人工把水和二氧化碳混合，使二氧化碳溶于水，密封起来就成了与那种温泉成分相同的碳酸水了。而且，这种碳酸水喝下后人还能感到清凉。那么，能不能据此发明一种消暑饮料呢？

然而，普里斯特利的工作并不顺利，因为当时并无今天这些加压、冷冻和封瓶等设备。足足试验了一年，到 1772 年才发明把柠檬酸和小苏打溶于水后封盖，以及将二氧化碳溶于冷却水中等办法，制成有史以来的第一批汽水。

但是，普里斯特利的发明刚完成，他的朋友的工厂就被一场大火烧得精光，所以，普里斯特利的这一发明并没有成为商品，为人们所接受。

直到 34 年后，德国一个名叫史特鲁夫的药剂师，重新研究普里斯特利的发明。不久，便在德国的瑟尔塔镇，出售第一批会冒泡的饮料——汽水，这就是迄今许多地方把汽水叫做瑟尔塔水的原因。

进入 19 世纪后，冷冻、加压等设备日新月异，汽水可直接用二氧化碳加压溶于水中，大规模生产汽水就成为现实。1808 年，美国费城药店的斯比格曼出售的汽水受到了广泛的欢迎，连斯比格曼本人也大感意外，于是很多人纷纷仿制。汽水从此步入了人们的生活。

在中国，汽水直到清朝同治年间，才出现在一些豪华西餐馆里。由于最早是在荷兰商人开的餐馆里出售，因此，人们常称汽水为“荷兰水”，其实它并非荷兰人发明的。

那么，饮用汽水为什么可消暑呢？

这里的道理并不复杂，由于人们喝汽水时，把大量二氧化碳也喝到了胃里，而肠胃并不吸收二氧化碳，而且胃内温度较高，二氧化碳气体很快从胃液中分离出来，经口腔排出体外，带走了体内的热量，使人产生清凉舒适之感。此外，二氧化碳溶于水呈酸性，有刺激胃粘膜分泌胃酸的作用，这些就是饮汽水易打嗝和能开胃的原因。

目前，我国市场上有形形色色的汽水，有果汁型、可乐型……真是品种繁多，丰富多彩，已成为人们常见的饮料了。

调味品

醋

北方过年，家家户户吃饺子，蘸点醋，别有一番风味。可是，你知道醋是谁发明的吗？

两三千年前，我国山西（省）运城这个地方，有位贤人吃叫杜康（又称杜少康），很会造酒，被誉为“酒仙”。造酒剩下的渣子——叫做酒糟，有一股怪味，杜康常叫他的儿子杼拿去送给别人喂牲口了。

有一年，快过年了，亲友四邻都找杜康帮助造酒。临出门前，杜康对杜杼说：“我要外出一些日子，酒蒸完了，酒糟由你处理吧。”杜杼想，现在家家都在准备年货，谁要酒糟呢？于是，把自家的酒糟装进一口大缸，加些水，盖上盖子，准备用来喂马。

可是，快过年了，事情多，他一忙就把这事忘了。整整过了 20 天，杜杼晚上睡觉时做了一个梦：有位须白的老神仙向他要调味汁，他说：“我哪有调味汁呀？”老神仙指了指泡酒糟的大缸说：“这里不就是吗？到明天酉时就可以吃，已经包了 21 日啦！”古时候说的酉时，就是下午五点钟至七点钟

的那段时刻。

第二天，杜杼醒来觉得这个梦很怪。快近傍晚的时候，父亲杜康兴冲冲地赶回家过年。杜杼向父亲诉说了一下，杜康也觉得挺有趣。两人走向大缸，打开缸盖。呀，一股酸气冲上来，好难闻！家里人都说：“快丢掉，要不得！”不过，杜杼说：“反正酒能喝，这酒糟水是吃不死人的，让我试一试。”他用舌头尖尝了尝那黄水，酸溜溜的，觉得还不坏。

正月初一，全家和亲友一道吃饺子。杜杼在父亲的支持下，让每人都来一点黄水蘸饺子吃。结果大家边吃边说：嘿，这味道真不赖！酸中带甜、非常爽口、妙不可言。

黄水变成了调味品，该起个什么名字呢？杜杼受梦的启发，把“二（廿）十一日酉”这几个字组合起来，就成了一个“醋”字。我国山西地方流传的“杜康造酒儿造醋”的说法，就是讲的这件事。

俗话说：日有所思，夜有所梦。杜杼做梦并不是真的有什么老神仙指点，而是他潜心钻研酒糟水应用的下意识的反映。在古代虽然还不懂发酵方面的知识，但是实践出真知，酒糟水存放一段时间是要起变化的，变成了醋。这是千真万确的。

现在，除了山西醋之外，其他各地还有名目繁多的醋，如米醋、曲醋、糠醋、麦醋、桃醋、李醋、大枣醋等。而醋的功用，也不止是调味品，还可作为其他日常用品的补充。如衣服被果汁污染，滴上醋搓几下就容易洗掉；洗头发时，水中加点醋，洗后头发会更加乌黑光洁；洗澡时在浴盆内加点醋，洗后身体能较快消除疲劳。总之，生活中用醋的例子多得很，你能再添几例吗。

糖精的发明

人们日常生活中经常食用的糖是从甘蔗、甜菜等植物中提炼出来的。植物界中还有一些比蔗糖更甜的物质。原产南美洲的甜叶菊，比蔗糖甜 200~300 倍；非洲热带森林里的西非竹笋，果实的甜度比蔗糖甜 3000 倍；非洲还有一种薯蓣叶防己藤本植物，果实的甜度达蔗糖的 90000 倍。

只是，这些比蔗糖甜成千上万倍的物质，我们平时很少见到。我们平常用的比蔗糖还甜的物质是糖精，它比蔗糖要甜 500 倍。

从化学角度来看，糖和糖精简直是风马牛不相及。只有一点是相同的，那就是它们都带有甜味。糖精是怎么被发现的呢？

1879 年的一天下午，在美国巴尔的摩大学的实验室里，俄国化学家法利德别尔格，正愉快地在瓶瓶罐罐中迂回穿梭。今天他的心情格外好，一是他正在做的芳香族磺酸化合物的合成实验进行得很顺利，很快就会有结果出来；二是今天是他的生日，妻子娜塔莎已备好了晚餐，等他回去欢聚呢。

暮色降临大地，实验室逐渐暗了下来。法利德别尔格在煤气灯下聚精会神地注视着烧瓶。翻滚的溶液，早已把晚上生日晚餐的事忘得一干二净了。

终于，实验有了眉目，他高兴地拿起桌上的铅笔，在实验记录簿上记下了实验结果。此时，墙上的挂钟“当当”地敲了起来，“哎哟，已经6点了。”他这才想起过了晚餐的时间，匆匆将铅笔往口袋里一插，套上外衣就往家跑。

妻子与丈夫一起忙了起来。丈夫摆上了酒杯、餐具，妻子则端来一盘盘菜肴。晚餐在欢愉的气氛中开始了。

法利德别尔格叉起一块牛排，往嘴里塞去。突然，他停止了嚼动，略带诧异地问：“娜塔莎，今天你在炸牛排里放了糖？”“没有啊，从来没有听说过有往牛排中加糖的。不过，”妻子也奇怪地说，“今天的菜肴是有点不大对头，你尝尝看，这色拉也带有甜味。”

晚餐后，法利德别尔格仍在想这个奇怪的甜牛排和甜色拉。出于科学家的习惯，他要把原因找出来。在检查完厨房用品后，他把疑虑的目光盯向了餐具，他舔了舔盘子的边缘，略有所思，再舔了舔自己的手，然后，马上抽出口袋里的那枝铅笔，也用舌头舔了一下。

“问题出在铅笔上，出在铅笔上！”法利德别尔格发疯的大声嚷了起来，“娜塔莎，你瞧，凡是我用手接触过的餐具都带有甜味，而这甜味都来源于我用它写过字的铅笔。可以肯定，铅笔上的甜味是在实验室里沾上的。看来，实验室里一定有一种奇怪的特别甜的物质，我要去查个究竟。”

法利德别尔格风风火火赶到实验室，点上煤气灯后，逐件逐件地仔细检查实验用过的器皿。终于，他发现甜味来自一种叫邻磺酰苯酰亚胺钠的化学物质。

这个偶然的发现给法利德别尔格开辟了一条通向新的发明的道路。从此，他集中全部精力，一心去研究这个煤焦油中提取出来的物质。他从又黑、又粘、又臭的煤焦油中提炼出甲苯，经过硫酸磺化、五氯化磷和氨处理后，再用高锰酸钾氧化，最后经过结晶、脱水而得到了一种特别甜的白色结晶体。他把它叫做“糖精”，并测出它比蔗糖要甜500倍。

法利德别尔格立即宣布了他的发明，并在美国获得了专利。1886年，这位化学家迁居德国，并在那里建立了世界上第一个从煤焦油中提炼糖精的工厂。糖精就此开始闯入了人们的生活之中。

味精的发明

味精是人所共知的调味品。它的诞生至今还不到100年。

说起味精的发明，纯属一种偶然。1908年的一天中午，日本帝国大学的化学教授池田菊苗坐到餐桌前。由于在上午完成了一个难度较高的实验，此刻他的心情特别舒展，因此当妻子端上来一盘海带黄瓜片汤时，池田一反往常的快节奏饮食习惯，竟有滋有味地慢慢品尝起来了。

池田这一品，竟品出点味道来了。他发现今天的汤味道特别的鲜美，一开始他还以为是今天心情特别好的缘故，再喝上几口觉得确实是鲜。“这海

带和黄瓜都是极普通的食物，怎么会产生这样的鲜味呢？”池田自言自语起来，“嗯，也许每带里有奥妙。”职业敏感使教授一离开饭桌，就又钻进了实验室里。他取来一些海带，细细研究起来。

这一研究，就是半年。半年后，池田菊苗教授发表了他的研究成果，在海带中可提取出一和叫做谷氨酸钠的化学物质，如把极少量的谷氨酸钠加到汤里去，就能使味道鲜美至极。

池田在发表了上述研究成果后，他便转向了其他的工作。

当时一位名叫铃木三朗助的日本商人，正和他人共同研究从海带中提取碘的生产方法。当他一看到池田教授的研究成果后，灵机一动立刻改变了主意，“好哇，咱们不搞提取碘的事了，还是用海带来提取谷氨酸钠吧！”

铃木按响了池田家的门铃，一位学者和一位商人就此携起手来，池田告诉铃木，从海带中提取谷氨酸钠作为商品出售不够现实，因为每10公斤的海带中只能提出0.2克的这种物质。可是，在大豆和小麦的蛋白质里也含有这种物质，利用这些廉价的原料也许可以大量生产谷氨酸钠。

池田和铃木的合作很快就结出了硕果。不久后，一种叫“味之素”的商品出现在东京浅草的一家店铺里，广告做得大大的——“家有味之素，白水变鸡汁”。一时间，购买“味之素”的人差一点挤破了店铺的大门。

日本人的“味之素”很快就传进了中国。这种奇妙的白色粉末打动了一位名叫吴蕴初的化学工程师的心。他买了一瓶回去研究，看看这种被日本人严格保密的白粉究竟是什么东西。一化验，原来就是谷氨酸钠。又经过一年多的时间，他独立发明出一种生产谷氨酸钠的方法来：在小麦麸皮（面筋）中，谷氨酸的含量可达40%，他先用34%的盐酸加压水解面筋，得到一种黑色的水解物，经过活性炭脱色，真空浓缩，就得到白色结晶的谷氨酸。再把谷氨酸同氢氧化钠反应，加以浓缩、烘干，就得到了谷氨酸钠。

吴蕴初把他制得的“味之素”叫做味精，他是世界上最早用水解法来生产味精的人。1923年，吴蕴初在上海创立了天厨味精厂，向市场推出了中国的“味之素”——“佛手牌”味精。以后，佛手牌味精不仅畅销于中国市场，还打进了美国市场。吴蕴初也获得了一个“味精大王”的称号。

用水解法生产味精很不经济，因为这种方法要耗用很多粮食，每生产1吨味精，至少要花费40吨的小麦。而且，在提取谷氨酸钠时要放出许多味道不好的气体，使用的盐酸也易腐蚀机器设备，还会产生许多有害污水。因此，日本的味精公司不得不继续进行研究工作，以使用更好的方法生产出更好的产品来。

在这项工作中，日本的协和发酵公司走在了同行的前列。协和公司组织的一批科学家在进行研究时发现，用糖和尿素在微生物的作用下也可制得谷氨酸，但由于不同的细菌繁殖后会有不同的产物，故必须选取其中合适的菌种担任生产谷氨酸的“小工艺师”。

1956年，协和公司宣布，他们已找到了这位“小工艺师”，这就是短杆

菌。谷氨酸钠的发酵法生产就此诞生。协和的科学家们用糖、水分和尿素等配制成培养液，再用高温蒸汽灭菌法将那些杂菌统统杀死，然后把培育好的纯种短杆菌在最有利的环境下接种进去，让它们繁衍后代。由于“小工艺师”们的努力，把绝大部分的糖和尿素转变为谷氨酸，最后，把它中和成为钠盐。

用协和公司发明的新方法生产味精，每吨只耗用小麦 3 吨，不仅操作简单，成本大大降低，而且味精的纯度提高，鲜味更强。不过，协和公司的这项发明不久就失去了它的光彩。

1964 年底，日本新闻界评选出了当年日本的 10 大发明，其中之一是“强力味精”。它的鲜度竟是“协和味精”的 160 倍！

“‘强力味精’的发明，可上溯到本世纪初。那时，日本科学家大介博士对蘑菇为何异常鲜美这个问题产生了浓厚的兴趣。他也和帝国大学的池田教授一样，走进了实验室，研究起蘑菇的成分来。经过分析后，发现蘑菇的鲜美，是因为含有一种叫“鸟苷酸钠”的物质。可限于当时的技术条件，想了许多办法，也未能将它制造出来。大介只好停下这项劳而无功的研究。

直到 60 年代，新一代的日本科学家又重新想到大介的发现，因为这时的生物化学发展很快，生物催化技术已非常成熟，可以在这一领域大显身手了。这样，到 1964 年，以鸟苷酸钠为主体的强力味精终于面世了。

说来有趣，鸟苷酸钠本身的鲜味其实同普通味精也差不多，只有当它加到食品中，而食品中含有少量的谷氨酸钠时，它才会同谷氨酸钠发生“协同作用”，立刻使食品鲜度提高。所以，强力味精实际上就是用少量鸟苷酸钠掺到普通味精里制得的。

其实，还在强力味精发明之前，有经验的厨师已经利用这一化学原理来提高鲜味了。他们在烧鸡、烧肉时，往往要加少许味精，因为肉类中也有鸟苷酸钠，加进去的味精能与之发生鲜味上的协同作用，使鲜味大幅度提高。

人们对“鲜”的追求并未就此结束。当历史老人在迈越 80 年代的最后几步时，又有人发明了一种“超鲜味精”。它的主要化学成分是 2-甲基咪唑核苷酸。它比味精要鲜上 600 多倍！看来，事物的发展是没有穷尽的，鲜也是无止境的啊！

转基因动物食品

自古以来，流传着一个美丽的神话，在神秘莫测的海洋中，生活着“美人鱼”，它长着美人头，却是鱼的身体。在埃及的金字塔附近，有一座巨大的八雕——“狮身人面像”，约长 57 米、高 20 米。上述由人和动物拼凑出来的“怪物”，在自然界中并不存在，这只不过是人们的想象而已。今天，由于科学的飞速发展，科学家利用生物工程学技术，创造出一个个令人惊叹的转基因动物，从而实现了人类长期以来的幻想。“山绵羊”就是其中的一例。这种作羊是英国科学家在本世纪 80 年代培育出来的。它长 1—1 山羊

的头和尾巴，却又身披绵羊的卷曲长毛，长着绵羊的四肢。这种奇特的转基因羊，与神话传说中的一美人鱼”岂不有异曲同工之妙？

那么，什么是转基因动物呢？首先，要了解什么是基因。大家知道，所有的生物都姓由细胞组成的，当然动物也不例外。细胞的结构是这样的：最外面是细胞膜，中间是细胞质，最里边细胞核。在细胞核里有一种遗传物质叫脱氧核糖核酸（DNA），它是由两条螺旋形的长链组成，而长链的每一小片段，就是一个基因，在基因上贮存着遗传密码。每一个孩子的长相都像自己的父亲和母亲，这是因为他的父母将基因传给了他（她）的缘故。转基因动物，就是将一种动物的基因取出来，再移植到另一种动物细胞中所培育出来的新动物。这是生物学上的最新科研成果。

科学家培育转基因动物的目的是，将某些能促进生长、优质、抗病性的基因，转移到原来个具备这些特性的动物细胞中，即可创造出各种动物新品种。从而为人类生产出更多、更好的美味佳肴。例如，我国科学家通过把鲤鱼的细胞核移植到鲫鱼的细胞质里，培育出了新品种——鲫鲤鱼，它的侧线、鳞片数、长相像鲫鱼，而嘴角处却长出了鲤鱼的“胡须”。这种转基因鱼，它的肉味像鲫鱼一样鲜美；而生长速度却同鲫鱼一样快，养殖周期短，产量很高。

又如，最近由美国、加拿大和新加坡的科学家组成的一个研究小组，将一种极度活跃的生长激素基因，注射到鲑鱼的卵中，培育出了比鲑鱼大37倍的巨型鲑鱼，这种“超级鲑鱼”的生长速度，是迄今转基因动物中最快的一种，它的产量特别高，肉的味道也好。

我们可以设想，今后如将大象的基因转移给猪，可能培育出如同大象那么大的“超级猪”；将鸵鸟的基因转移给鸡，可能培育出与鸵鸟差不多大的“超级鸡”。同样，运用转基因技术，可培育出各种具有特殊风味的“超级羊”、“超级牛”，以及产蛋又多又大的“超级鸭”、“超级鹅”等。可见，转基因动物将给人类带来丰富多彩的肉、蛋、奶及各种食品。

转基因抗冻西红柿

西红柿不但味美，而且营养丰富，既可做成菜肴，又可当水果生食，所以是一种大家非常喜爱的蔬菜。美中不足的是，西红柿不耐贮藏，放几天就会腐烂，失去食用价值而造成浪费。为了保存或较远的销售地运输西红柿，现在多采取在西红柿未成熟时就摘下来，在贮藏和运输过程中慢慢变红成熟，这样的西红柿在出售时虽然未腐烂，但其味道比自然成熟的要差多了。

美国加利福尼亚基因公司，利用基因工程技术，培育出了一种转基因西红柿，这种西红柿不产生会引起自身腐烂的聚半乳糖醛酸酶，因此不易腐烂，风味保持的时间较长。在植株上成熟后摘下来，经过长途运输和较长时间贮藏也不会腐烂。这种“保鲜抗腐”西红柿的诞生，使得消费者一年四季都可

品尝到新鲜味美的西红柿。

那么，什么是基因工程呢？大家知道，生物都是由细胞组成的，在细胞核里有一种遗传物质叫脱氧核糖核酸，它是由两条螺旋形的长链组成，长链的一小片段，便是遗传基本单位基因，基因上贮藏有遗传信息，因此生物的性状遗传是由基因决定的。科学家将基因从一种生物的细胞中取出，在体外进行重新组合后，再转移到另一种生物的活细胞中，即可创造出新的生物类型或培育出新品种。由于这一过程很像工程的蓝图设计和施工，所以叫做基因工程。基因工程是本世纪 70 年代出现的高技术，人们利用这一技术，甚至可以将动物与植物之间的界限打破，培育出一些有用的转基因植物。

西红柿不是怕冻吗？但是长年生活在寒带的比目鱼不怕冻，因为比目鱼的身体里有一种抗冻蛋白质，科学家就将比目鱼的抗冻蛋白质基因转移到西红柿里，培育出了抗冻西红柿，这种西红柿可以在冬季或较寒冷的地区种植，使得人们一年到头都能吃到西红柿。

中国科学院微生物研究所研究员田波和他的课题小组，用基因工程技术，培育出了抗烟草花叶病毒和黄瓜花叶病毒的转基因西红柿，已大面积推广，获得了显著的经济效益。

1978 年，德国科学家梅罗帕斯博士向世界宣告，他用马铃薯与番茄相结合，得到了地上部分结青色果实的“薯番茄”，但地下尚未结出马铃薯的块茎。后来，美国堪萨斯州立大学的科学家，把番茄和马铃薯的细胞部分融合在一起，培育出了地上结黄色果实、地下长白色薯块的“番茄薯”，据说番茄的产量很高。

不久前，美国科学家把人的基因转移给植物，获得了杂交体。因此，我们完全可以预言，在不久的将来，用基因工程技术，将人的泌乳基因转多给西红柿，将牛的基因转移给马铃薯，将鸡的基因转移给黄瓜，就有可能增育出有人乳营养成分的西红柿、有牛肉味的马铃薯、有鸡肉味的黄瓜等许多新奇的蔬菜，餐桌上的未来食物将丰富多彩。

炼乳

在 19 世纪中叶，有一天，一艘客船从海上驶向纽约。船上很多人扶着船栏，眺望水天一色的大海，欣赏这壮观的大自然景色。

船正航行着，忽然从甲板上传来一声尖叫，接着就是一阵嚎陶大哭这突然发生的情景引起了一个名叫葛尔·波顿的美国人注意。他立刻疾步奔了过去，拨开围观的人群挤上前去，一看，他顿时觉得空气都凝固了。几名妇女正在为几个可爱的婴儿举行海葬仪式。葛尔·波顿忍着悲痛，向那几位妇女询问婴儿的死因。事情原来是这样的：当时的人们虽然已经普遍采用牛乳来喂养婴儿，但却不知道怎样保藏才能使牛乳总是那么新鲜而不变质，这些幼小的生命就是吃了变了质的牛乳而中毒夭折的。葛尔·波顿难过极了，整个航行

过程中，那悲伤的场面总是深深地刺痛着他的心，那一个个可爱的小生灵的躯体总是浮现在他的眼前。

葛尔·波顿下定决心，一定要研究出一种保存新鲜牛乳的方法。回到纽约后，他立即投入了研制工作，每天起草贪黑，废寝忘食地钻研。他先后请教了許多人，经过无数次的试验，他终于找到了一种减压蒸馏的方法，能成功地达到保存新鲜牛乳的目的。葛尔·波顿并没有被这点成绩冲昏头脑，他一鼓作气，继续研究试验。他又在牛乳中溶入适量的糖，进一步地提高了牛乳防止细菌腐蚀的能力。

葛尔·波顿把自己研制出的这种产品命名为“炼乳”。他又于1853年在纽约创办了世界上第一个炼乳加工厂。炼乳深受母亲们的欢迎。两年之后，葛尔·波顿又将问世不久的罐头包装用于鲜奶的保藏，炼乳就成了我们现在所常见的那样

“胡瓜”变成“黄瓜”

黄瓜原名叫胡瓜，是汉朝张骞出使西域时带回来的。胡瓜更名为黄瓜，始于后赵。

后赵王朝的建立者石勒，本是入塞的羯族人。他在襄国（今河北邢台）登基做皇帝后，对自己国家的人称呼羯族人为胡人大为恼火。石勒制定了一条法令：无论说话写文章，一律严禁出现“胡”字，违者问斩个赦。

有一天，石勒在单于庭召见地方官员，当他看到襄国郡守樊坦穿着打了补丁的破衣服来见他时，很不满意。他劈头就问：“樊坦，你为何衣冠不整就来朝见？”樊坦慌乱之中不知如何回答是好，随口答道：“这都怪胡人没道义，把衣物都抢掠去了，害得我只好褴褛来朝。”他刚说完，就意识到自己犯了禁，急忙叩头请罪；石勒见他知罪，也就不再指责。等到召见后例行“御赐午膳”时，石勒又指着一盘胡瓜问樊坦：“卿知此物何名？”樊坦看出这是石勒故意在考问他，便恭恭敬敬地回答道：“紫案佳肴，银杯绿茶，金樽甘露，玉盘黄瓜。”石勒听后，满意地笑了。

自此以后，胡瓜就被称做黄瓜，在朝野之中传开了。到了唐朝时，黄瓜已成为南北常见的蔬菜。现在黄瓜的种类很多，大致分为春黄瓜、架黄瓜和旱黄瓜。而闻名全国的品种乃是外形美观、皮薄肉厚、瓢小的北京刺瓜和宁阳刺瓜。

可以长期储藏的罐头

1795年的一天，巴黎街头的布告栏前人头攒动，纷纷议论刚贴出的一张政府公告：“悬赏征求食品贮藏法。要求能够在任何气候条件下，任何地方都能长期贮存而不腐败，保持味道新鲜。发明者，拿破仑皇帝将以12000法

郎作为赏金。”

拿破仑的公告是由一个令他头痛的问题引起的。

法国皇帝拿破仑是个雄心勃勃的人，企图用武力建立起一个庞大的拿破仑帝国。他的军队远征非洲，横扫欧洲，取得了一系列辉煌的胜利。但在长期的征战中，使拿破仑大为头痛的一个问题就是军队的食物供给。后勤部队由于受许多像锅灶、燃料一类的笨重东西拖累，行进速度往往跟不上战斗部队。紧张的战斗常常是连续进行的，不允许士兵们自己烧饭吃，如果带上新鲜食物吧，又很容易腐败。军队的吃饭问题，往往直接影响到战争的胜负。这促使他标出了高价，向全世界征求一种可以长期贮存食品的技术。

12000 法郎，这可是相当吸引人的巨额数目啊！许多人马上开始进行研究和试验。在这些研究中，有一个名叫阿贝尔的巴黎人，他是一个多年从事蜜饯食品加工的商人，具有丰富的食品加工知识和经验，而且还精通点心制作和葡萄酒，威士忌酿造技术。

阿贝尔根据自己的实践知道，放在陶瓷罐和玻璃瓶里的食品易于保存，因此首先应选择它们作为食品贮器。其次，保存食品时，空气是令人讨厌的，如果将咸菜装到罐子里，塞得紧紧的，那么最先发生霉腐的，就是与空气接触最多的最上那一层，所以，食品应尽量隔绝空气保存。阿贝尔根据这样的思路进行试验。但由于条件所限，他无法将食品与空气隔绝，所以一无所获。可他并不灰心，继续进行试验，直到有一桩偶然的事情发生……

1804 年初夏的一天，阿贝尔要制作点心了。他将一些果汁煮沸，然后放在罐子里冷却。为了防止灰尘落进去，虫子爬进去，他用软木塞将罐口塞好。可是，等到他准备揉制点心时，伙计却告诉他，库房里的面粉用完了，而且，这种最适合做果汁点心的面粉眼下巴黎还缺货，阿贝尔叹了一口气，只得解下围裙。

等这种牌号的面粉到货时，已是一个月以后了。阿贝尔走向盛有果汁的罐子，想把里面的果汁倒掉。因为放了这么长时间了，毫无疑问，罐子里的果汁早就坏了。可罐口的软木塞塞得紧紧的，大概是当时无意中塞得太紧了吧，阿贝尔找了把刀子来，把软木塞撬掉，此时，一股果香冒出了罐口。“噢！”阿贝尔大为惊奇，鼻子凑上去一闻，居然没有预料中的馊味。

阿贝尔的脑子飞快地开动起来，“也许，可以用这种方法来保存食品！”于是他赶紧去找了些肉来，装进瓶子里，再放到蒸锅中蒸了 2 个小时，然后把瓶子取出来，乘热将软木塞塞紧，为了不使空气进入瓶内，还特地用蜡把瓶口密封好。这回，他将瓶子放上了 2 个月，到夏去秋临时，他打开瓶子一尝，高兴得跳了起来，“呀，成功了！”

阿贝尔乐颠颠地向政府报告了他的“密封容器贮藏食品新技术”。拿破仑一听，也挺高兴，下令按照阿贝尔所说的工艺制成一些密封玻璃瓶装食品，让海军带到海上去经受酷暑和潮湿的考验。几个月后，一份由海军司令签署的鉴定报告送交了拿破仑。“……保存 3 个月后，加肉或未加肉的豆角和青

菜依然保持鲜度和鲜菜的美味。”

1809年，阿贝尔终于得到了拿破仑颁发的那笔12000法郎的赏金。他用这笔钱继续进行瓶装罐头的改良研究，还建立了一个罐头食品厂。阿贝尔的罐头工厂，产品有70种之多。他的食品保藏方法很快地从法国传到欧洲各国。可是，瓶装罐头用的是玻璃瓶，比较重，也容易碰碎。

能不能用更好的材料来取代玻璃瓶做罐头呢？

英国罐头商丢兰特想到了这个问题。一天，他在喝茶时，看到了茶叶罐，心里不由一动。当时英国人饮用的茶叶都是从遥远的中国运来的，最早，茶叶是用木箱或竹筒盛装的，后来，中国人也用锡罐来装茶叶，使茶叶不易受潮变味。19世纪初，人们发明了铁皮上镀上一层锡的马口铁后，就改用马口铁来装茶叶了，既轻巧，又密封，还不易碰坏，便于运输。

能不能用马口铁来代替玻璃瓶密封食品呢？丢兰特一跃而起，跑到工场里试了起来。他将食品装入马口铁罐，经过高温加热之后，乘热用焊锡把罐口焊好。世界上第一只铁皮罐头就这样制成了。

1823年，丢兰特在英国申请了发明专利，开办了世界上第一家马口铁罐头厂。可由于这种听装的罐头完全用手工生产，成本十分昂贵，直到1847年发明了专门压制罐头的机器后，罐头食品的成本才降了下来。

在20世纪的60年代，由于塑料工业的发展，复合薄膜包装的“软罐头”又异军突起。由于它体积小、重量轻、柔软易开，因此非常适合现代社会的需要。其发展之快，大有取代瓶装、罐装等传统罐头之势。

不过，传统罐头在新形势下也屡有新发明。在罐头生产中一路领先的美国人在80年代推出了一种“冷气罐头”。这是一种化学罐头，罐内有一夹层，封有一种化学物质，另有一种化学物质另行装小罐，成双出售。使用时将小罐中的化学物质倾入夹层中，再加入冷水，即能制冷，使罐内食品变得冰凉。美国的一些厂商还专为野战部队生产了一种“热罐头”，里层放食物，夹层放发热剂，打开罐头后在夹层中注入冷水，发热剂与水反应后放出热量，就把罐头里的食品加热了。

日本人还别出心裁地研究成功了一种“活鱼罐头”投入市场。北海道札幌市的藤林水产公司把捕捞起来的活鱼，放在“迷它水”（50%的二氧化碳与50%的氧气的混合气体注入清水中）里进行处理，使活鱼麻醉处于昏睡状态，然后装罐封口。罐内的活鱼在二三天内不会死。食用前打开罐头，将鱼放到清水里，用不了10分钟，鱼就会苏醒过来，在水中悠哉游哉啦。

如果阿贝尔能活到现在，看到由他的发明而引发的这一系列新发明，该有多高兴啊。

昂贵的鱼子酱

也许你听说过鱼子酱，不过许多人从来没有亲口尝过这种食品。做美味的鱼子酱的鱼卵，是黑海和黑海中的鲟鱼产的，这种鱼卵看上去颗粒不大，就像谷粒大小，颜色有黑的、绿的，还有棕色的——不过也有的鱼卵，大得

如同豌豆。

清鱼卵一般是放在盐水中保存的，每盎司要卖 6 至 16 美元。不过新鲜的高级鱼子酱价钱…就贵得多，有时要卖到 300 美元一盎司！鱼子酱为什么这么贵呢？原因之一是：全世界只有三个国家出产这种鱼卵，它们是俄罗斯、伊朗和马罗尼亚。美国市场上出售着一种用鳍鱼或娃娃鱼卵制作的鱼子酱，不过美食家们声称，这种冒牌鱼子酱比起真东西来，味道逊色多了。

鱼子酱价格昂贵的第二个原因是它来之不易。要获得鲟鱼卵，关键在于掌握时机。鲟鱼一般是在淡水河的河底产卵的。渔民要趁它们即将产卵之际，将它们捕获。渔民将捕到的鲟鱼装进笼子，再将笼子放入水中。笼中的鲟鱼由于无法觅食，只得靠消耗腹内卵块中的脂肪层为生，一旦这种脂肪层消耗光了，剩下的鱼卵就可以吃了。这时，渔民把鲟鱼捞起杀死，取出鱼腹中的卵块。

鱼卵经过挤压，洗净后再放入盐水中，然后再装进罐头或瓶子运往世界各地。

倘若你一旦尝到了鱼子酱的滋味，你一定会纳闷，人们干嘛为它花那么大的力气。说到底鱼子酱不过是腌鱼子罢了！

