

世界那么大,要去看看吗

■本报记者 韩天琪

前不久,一封“世界那么大,我想去看看”的辞职信引爆了“辞职去旅行”的话题。面对年轻人山呼海啸般的“看世界”冲动,一位过来人这样说:许多人都告诉你怎么出去,却没有人告诉你怎么回来!

选择远方风雨兼程

2009年大学毕业后,已经考上南方某市公务员的高力放弃了这份在外人看来十分体面的工作,开始了自己计划已久的横跨欧亚大陆的“间隔年”旅行。他花了293天从北京到达了伦敦,一路上途经14个国家,使用了7种交通工具。

“当我终于站在泰晤士河边,回想这200多天的行程时,我开始明白这不仅仅是一场旅行。”高力告诉《中国科学报》记者。

正如美国一个名为“过渡计划中心”的间隔年问题咨询组织顾问杰森·萨罗汉所言:“间隔年意味着让你的大脑恢复生气——以免紧张的课程烧坏你的脑袋。”

周围很多毕业即开始工作的朋友很羡慕高力的“间隔年”经历,但他坦言,这也让他付出了巨大代价。

在出发前,旅行的花费是他面临的第一个压力。由于父母对他的“间隔年”计划并不十分支持,对于尚无经济来源的他来说这无疑是一场艰苦的旅行。

带着大学期间积攒的不到2万元钱,高力上路了。“一开始支出计划就很紧张,我都是一点一点计算着花钱,能不花钱就不花,比如选择最便宜的交通方式、带着干粮上路缩减吃饭的花费、住青旅等等吧。”高力说。

但与经济上的拮据相比,精神上的寂寞更令人恐惧。“在路上的很多时候都是一个人,或者能碰上一些同行者,但你们也只能相伴一段距离。”在高力看来,长时间远离自己熟悉的社交和人群是比经济压力更大的挑战。

而令他没有想到的是,当将近一年的“间隔年”旅行结束,他回到朝九晚五的上班状态时,这种生活已经让他无法适应。

“在目前中国就业形势严峻的状态下,应届毕业生有着不错的优势,但选择‘间隔年’有可能在就业中失去优势。”高力说,“尽管很多人认为‘间隔年’可以帮助年轻人发现兴趣、提高能力,最终通过探索世界来认识自己。但在这个过程中需要付出的东西太多了,这个不值自己应该充分考虑。”

“对于即将踏上‘间隔年’行程的年轻人来说,作好出发前的准备、有一颗清醒而理智的头脑、摆正心态、实现更好的回归才是最重要的。”

图片来源:昵图网



出去了,还能回来吗?

现在的李沐泽没有回到原来的生活状态中,他成了一名职业旅行者,以此作为保障自己生活和旅行的方式。他在旅途当中结识的很多朋友也和他一样,无法再融入主流社会。

“我认识的很多人在辞职旅行之前都有很体面的工作和收入,而他经过一番游历,却怎么也回不到原来的生活轨迹上去了。有的人在洱海边开了一家青年旅社,有的人打好行囊,看着空空荡荡的房子失声痛哭。”李沐泽说,“自由,真的是需要代价的。”

把人生掌握在自己手里

成为他们的价值选择。在这样的条件下,一些年轻人选择暂时放弃工作,或者不急于毕业即工作,而是想走出自己的小天地,走向外面的大世界。我认为这是一种社会进步,也是社会发展的必然。”

王兴斌强调,勇敢走出去的年轻人具有一个最可贵的品质:敢于冲破一切成规,一切社会认为应该做的事情,而这恰恰是创新精神的起点。“我认为社会应该鼓励这些年轻人,甚至给予这些年轻人一定的帮助。比如有条件的企业家可以成立一些基金提供条件。未来的创造、发明、企业家、思想家很可能就从这群人中诞生。”

在期待社会宽容和支持的同时,王兴斌也提醒每个想要“走出去”的年轻人理性慎重选择。“间隔年”的迷人之处和危险之处就是,它给

你一段五光十色的特别经历,回来之后,你可能得到了满足和修复,也可能还是回到出发前的原点,甚至可能找不到新生活也回不到旧生活。

“‘间隔年’和‘辞职去旅行’是有风险的事情,丢掉了原来的工作,脱离了原来的环境,当你漂荡几年之后,可能对旧生活已经不习惯了。”王兴斌说。

对于即将踏上“间隔年”行程的年轻人来说,作好出发前的准备、有一颗清醒而理智的头脑、摆正心态、实现更好的回归才是最重要的。王兴斌相信,只要市场经济向前发展,社会更加包容和多元,个体更加理性和谨慎,选择“间隔年”和“辞职去旅行”的群体就会发展起来,一些有志有为,有理想,有抱负,有个性的年轻人会在这个过程中成长起来。

品味

今天,在街头巷尾林立着西饼屋,满眼充斥着西式糕点、西式快餐的时候,中式传统点心似乎成为了过时的东西。然而,在懂得欣赏的人眼里,中式糕点自有其独特的视觉与味觉之美,其中蕴含着厚重的中国传统文化和古老精巧的技艺。让我们一起来探寻中式甜点的魅力。

中式甜点由糖开始

中式糕点离不开糖的制作。南开大学历史学院副教授敖莹告诉《中国科学报》记者,糖的制作历史可以追溯到周代前后,那时已经开始食用麦芽糖。最早的糖是用“剩饴”熬制,也称为饴。饴。

春秋时期,人们已开始食用蜂蜜,最早见于《华阳国志》记载,巴人向周王进贡蜂蜜。当时因为蜜的产量极少,所以蜂蜜是统治阶级以及贵族的“特供”食物。

用糖或蜜制作点心,这是中国古代茶点中非常重要的一部分。敖莹告诉记者,在西式糕点传入中国以前,我们的传统糕点都是用米糖或者酥糖制作而成的。民间流行的糕点有以下几种:

芝麻酥糖,南糖中的上品。用饴糖、白砂糖和芝麻制成,酥、脆、香、不粘牙。另外一种不带酥的芝麻糖,用米糖和白砂糖熬成糖浆,放入芝麻搅拌均匀,摊开、微凉,然后切成片。这是中国传统饮食中的顶级糕点,香脆、可口。芝麻糖开始流行应该是在元代,最典型的就是我们今天还在吃的孝感麻糖。

北方的豆酥糖,天津叫豆根儿糖,是用饴糖加上黄豆粉制成,有大豆的香味。

麦芽糖,多为祭灶神的糖瓜。唐代以后,腊月二十三为祭灶日,民间要给灶王爷供糖瓜,希望灶王爷上天言好事,对灶王来年一年万事如意的新盼。

花生糖,即花生酥。花生炒熟浇上糖浆,搅拌均匀冷却。另外,少数民族当中也颇流行糕点,例如满族人喜欢加糖的蜜制食品,包括北京的果蜜子、蜂糕、蜜贡;蒙古族的很多奶制品用糖调制等等,不一而足。

中式甜点形秀味美

在古代,糕点叫作“果子”,分为苏式、京式、广式三大派系。京式糕点被称为宫廷风味,实际上是大众中的精品进入宫廷后变身为宫廷风味。特点是油多、味重、皮厚、馅少。制作方法多是蒸炸煎烙,馅料基本为素,几乎没有肉馅。宫廷糕点往往形式大于内容——外观好看。

早年在北京老北京人把糕点铺称为“饽饽铺”。“饽饽”一词始于元代。元世祖都北京(大都)后,市面上出现了以蒙古饽饽为主的民族食品。经营这种食品的称为“饽饽铺”。明朝永乐皇帝迁都北京后,又引进了南方糕点,经营这种糕点的称为“南果铺”。清人入关后,又带来满洲饽饽,从此北京形成了蒙、满、汉、回四个民族、三种类型的饽饽铺。

苏式糕点强调酥爽,以绿豆为主要馅料,面皮要薄、要酥、要脆。苏式糕点重视外形和口感——形味俱佳。典型的苏式糕点有茯苓糕、马蹄糕、花糕、云片糕等。

广式糕点馅料内容比较丰富,甜咸荤素各种食材都可以做馅料,在制作工艺上有一些西点的技巧,口感比较清爽。

总体来说,中式糕点的原料是以谷物、面粉为主,以油、蛋、糖、果仁为辅,制作方法是包馅成型,口味香甜或咸。

在原料使用上,南北方有很大区别,北方用面粉,南方普遍用大米粉,一般是用淀粉含量比较少的籼米。中式糕点的原料中,豆类也很重要,常用的是黄豆、绿豆、红豆。其中红豆加绿豆一般做馅,绿豆混合黄豆做豆糕或豆酥糖。豆沙馅的制作方法为大众所熟知:用碱水煮豆,过筛去皮、过滤晾干,最终做成豆沙。而豆沙好吃与否的关键在于加油加糖炒制这一环节。

馅料有炒制、煮制和拌制,例如,加油加糖的豆沙馅、莲蓉馅是炒制工艺,奶黄馅是煮制出来的,月饼中的五仁馅、百果馅、玫瑰馅、火腿馅等是拌馅。

在油的使用上,中式糕点一般要用猪油,植物油用量也比较大。

当令进食用顺应天意

传统上,不少中式糕点讲究按照时令食用。敖莹告诉记者,以苏式糕点为例,按照传统,流行于春天的酒酿饼,正月初五上市,三月十二日落令。雪饼,正月十五上市,三月二十日落令。大方糕,清明上市,端午落令。薄荷糕,三月十五上市,六月底落令。绿豆糕在过去也不是一年四季都吃,是三月初上市,七月底落令。月饼是四月初上市,九月初十以后就不能进食用了。菊花酥,四月初上市,八月二十落令。年糕冬至后上市,腊月三十落令。

今天,随着西方饮食文化的进入,中国传统糕点茶食受到了冲击,这是不争的事实。面对西点的挑战,中式糕点也在不断创新,变得更加精致细腻。更重要的是,由于浸润了中国的传统文化,中式糕点不仅仅是一件食物,同时也传达出艺术、意境与诗情画意。中式糕点的倾城之美,需要我们用心去品味。

在繁忙的日常生活里,找一个悠闲的午后时光,为自己沏一杯幽香的茶,摆一碟如花似玉的中式糕点,慢慢品味它的悠长韵味。



图片来源:百度图片

探寻中式甜点的倾城之美

■本报记者 王剑

胜地



- ① 热泉喷涌
- ② 猛犸象热泉
- ③ 大棱镜热泉
- ④ 喷发的老忠实热泉
- ⑤ 黄石湖 Fishing Cone

于立民摄

永远的黄石公园

■于立民

美国黄石公园被称为“地球上最独一无二的神奇乐园”,最负盛名的是它的地热景观。

据统计,在公园内约有3000多处热泉。在热泉周边常常云雾缭绕,时有沸腾的水柱喷射而出,壮观至极。一些间歇泉的水柱气势磅礴,像参天大树,其直径从1.5米到18米不等,高度有45米至90米。巨大的地下压力可以使其持续数分钟,有的可持续将近一个小时。

其中最著名的热泉要属老忠实热泉、大棱镜热泉和猛犸象热泉了。

老忠实热泉不同于其他热泉,它每隔约90分钟喷发一次,每次历时约4分钟,喷发持续四五分钟,水柱高40多米,从不间断。由于它的始终如一,因而得名“老忠实”。

大棱镜热泉(又称大虹彩热泉),是世界第三大热泉。它宽约75米至91米,49米深,每分钟大约涌出2000公升温度为71℃左右的地下水。它的美在于湖面颜色随季节而改变:春季,湖面从绿色

变为灿烂的橙红色,这是由于富含矿物质水体中生活着的藻类和含色素的细菌等微生物,它们体内的叶绿素和类胡萝卜素的比例随季节变换而改变,于是水体就呈现出不同色彩。

猛犸象热泉是世界上已探明的最大碳酸盐沉积热泉。其景观以石灰石台阶为主,也称热台阶区,分为上台地和下台地;原有多个热泉从山坡上一节一节地流下来,滋生了大量细菌,成为一个色彩丰富的阶梯。但是在2002年的一次地壳运动后,大部分热泉停止了活动,导致大量微生物死亡,使猛犸象热泉失去了颜色,死掉的细菌也变为灰白色的粉末,残留在干枯的大台阶上。

在黄石湖中有一个特别要留意的热泉,英文名称为Fishing Cone,相当有意思。黄石湖产鱼,以前人们钓鱼直接就在这个泉眼煮熟再拉上岸。现在这样的Cooking-on-the-hook已被禁止。

(作者系中国兵器工业标准化研究所研究员)