



你知道为什么炒栗子时要加沙粒吗

金秋十月,秋栗飘香。糖炒栗子在许多食客心里都是秋季必不可少的美食。那么,你知道关于糖炒栗子的历史来源吗?又是否好奇过炒栗子时为什么要加沙粒?板栗外壳坚硬,糖分并不易渗入,放糖真的是为了调味吗?



历史上的糖炒栗子

糖炒栗子是京津一带别具地方风味的著名传统小吃,也是具有悠久历史的美味。如今,我们时常能看到“糖炒栗子现炒现卖”的广告语,其实早在北宋孟元老的《东京梦华录笺注》中,就记载了东京汴梁(即现在的开封)的“旋炒栗子”,而“旋”就是“现”的意思。

在孟元老的记载中,汴梁城中炒栗子做得最好吃的是一个叫李和的人,靖康之难后他被金人带到了中都燕京,也就是现在的北京后重操旧业,炒栗子也是在这时候传到北京的。

糖炒栗子的栗子

糖炒栗子用的栗子一般是板栗,板栗在我国南北方都有栽培,但品种略有差别。一般来说,北方的板栗总淀粉含量低、支链淀粉比例高,口感更糯;南方的板栗则是总淀粉含量高、支链淀粉比例低,口感更面。

虽然板栗品种繁多,但影响糖炒栗子口感的最大因素还是板栗的新鲜程度。不管什么品种的板栗,只要储存时间过长,就会立马变得干瘪坚硬,甜味和香味也大打折扣。这是因为板栗中的水分和糖分远比花生、瓜子、腰果等高油脂坚果多,使得其对环境温度和湿度的变化尤为敏感,所以糖炒栗子要连壳一起炒的原因也在于此,如果剥皮再炒,就很容易把它炒成板栗干。

板栗的储存一直是一件难事:过热会让果实变得干硬,湿度过大容易霉烂,储存温度低于-3℃时又会发生冻害……在以前,民间储存板栗的方法是将它们埋在沙子里;在现代,则是放入冷藏室或通风保存。但一般来说,板栗还是现买现吃的好。

糖炒栗子的沙

不管是北方还是南方的糖炒栗子,做法都大同小异。把新鲜板栗放入大铁锅内,加入大粒的清水河沙和糖稀反复翻炒,过去用铁锨翻,现在用机器翻,炒熟后再用一个小铲子铲出来。成品的糖炒栗子外壳鲜亮,剥开以后颜色金黄,松软香甜。但几乎每一个见到糖炒栗子摊的人都会产生这样的疑问:炒栗子时为什么要在大铁锅里放沙粒呢?

其实,这是因为板栗的个头太大了。我们平时看到的圆滚滚的板栗里

除了我们食用的板栗仁,还包含了外果皮、中果皮和内果皮。外果皮就是其硬质光滑的外壳,而中果皮和内果皮一般合生在一起,成为了板栗仁外面那层毛茸茸的薄皮。由于板栗的外果皮和中果皮并非紧紧贴合,所以中间的空隙处含有空气。板栗体积大、热传导慢,加上内部导热不良的空气,就很容易受热不均,如果不加沙粒直接进行翻炒,就会导致一面焦糊另一面还是生的。除此之外,壳中空气受热膨胀后还可能使板栗炸裂,而加入沙粒就可以让板栗四面八方充满热源,均匀地被炒熟,还能防止板栗爆裂。

糖炒栗子的糖

那么,糖炒栗子为什么要放糖呢?要知道,板栗的外果皮非常厚,炒栗子的时间根本不能让糖分深入内部,也就是说加再多的糖稀也不会让栗子更甜。

其实,只需试验一下就会发现,加糖的栗子会比不加糖的栗子炒出来味道更好,而糖稀在炒制过程中的作用也并不是调味而是黏着。

因为加热后的糖稀会变得黏稠,既可以把热沙粒黏在栗子表面,让它受热更充分,也可以黏附沙子中的灰土,保持栗子卫生。而糖炒栗子四处飘散的香味,其实并非板栗本身的香味,而是糖稀中的麦芽糖在加热时散发出的焦糖味。(本报综合)

科学辟谣

有机蔬菜比普通蔬菜营养价值更高?

■ 陈杰

流言:有机蔬菜更贵,是因为种植方式精细,营养价值更高。

真相:据我国实验研究发现,同品种有机蔬菜与普通蔬菜两者营养成分含量各有高低。

有机蔬菜是指来自有机农业生产体系,根据国际有机农业的生产技术标准生产出来的,经独立的有机食品

认证机构认证允许使用“有机食品”标志的蔬菜。有机蔬菜的核心是保障安全,但安全和营养是两个完全不同的概念,不应混为一谈。客观来讲,有机蔬菜与普通蔬菜相比,在安全性上有绝对的优势,但不能据此认为有机蔬菜的营养也比普通蔬菜丰富。



协办 | 重庆市科学技术协会
重庆市全民科学素质纲要实施工作办公室

“碳达峰碳中和”知多少

■ 何佩佩

问:固废资源化有哪些路径?

答:在实现碳达峰碳中和的进程中,发展循环经济十分重要。其中,固体废物和危险废物的处置利用则是重中之重。

专家认为,固废领域的资源化利用可以通过源头减量、能源替代、回收利用、工艺改造和碳的普及与利用等方式来实现。

源头减量方面,比如使用绿色能源代替传统能源,降低废弃资源碳排放,或者使固体废物替代燃料成为生产能量的来源;在回收利用和工艺改造领域,废弃资源加工行业和危险废物、固体废物处置行业本身就能实现节能减碳,包括产品原料的利用以及治理过程中资源回收和能效提升,实现绿色产业链的衔接。在碳的普及与利用方面,可以将固体废物作为原料生产甲烷、氢气、氨、氮肥等,把碳固化到产品中去,代替焚烧。

冷知识

古代没有验钞机 银票该如何防伪

中国最早的纸币,是四川的“交子”,诞生于北宋时期,自此以后伪造假钞的活动也随之出现。在没有高科技手段的古代社会里,为了银票能顺利流通,发挥正常货币的功能,要如何防伪呢?

防伪图示

在每款官方印制的正版银票上都会印刻非常精美、复杂的图案,其雕刻十分精细,如果没有超高水平的雕刻大师操刀,便很难雕刻成功。并且政府在出产一款银票时,往往会重金聘请国家级画师进行构图、刻画,一般人

几乎没有这种财力可以负担得起。

银票纸质

纸是制作银票最基本的一项材料,历朝历代使用的银票纸都是民间极难获得的。比如两宋时期采用的楮皮纸,明朝时的桑皮纸,以及清朝时的高丽纸等,这些纸不仅管制严格,在民间也禁止买卖。虽然这些纸张看起来跟普通纸张没有差别,但行家却能一眼分辨,所以几乎没有人会去冒这个风险。

款式更新

古代银票的大批量制作依赖于

印刷术。在印刷银票之前,工匠需要根据银票图案和具体细节制作出印票模板。这一工序十分复杂,想做到以假乱真有着非常大的难度。不仅如此,官方还会在前一批银票印刷完成后,将其相匹配的所有印刷模板进行销毁,所以社会上“款式”合法的银票会始终保持很高的换代速度。在这种方法下,就算非法人员侥幸印出了部分假银票,也无法流通太久,国家的损失也依旧在可控范围之内。

(本报综合)