重庆科技报

2021年12月28日 星期二
主编:何军林 编辑:魏星 美编:况中银
投稿邮箱:cqkejibao@sina.com

香料与美食的奇妙之旅

■李 然

如果你深入美食的世界,一定会被各种香料的浪漫新奇所吸引。精通美食的人们都是魔术师,他们发掘了上百种香料,使得食物的鲜味被释放出来,令整道菜肴更加美味。

花椒

对于花椒,我们再熟悉不过,花椒是我国特有的香料,原产野生品种分布于秦岭与泰山两山脉,花椒在我国已有2600多年的种植历史。春秋时期的《诗经》就记载了花椒等近60种香料的生长、采集与利用状况。

中国人的吃是依赖舌头上的“味蕾”来判断一切“滋味”的,不仅仅要有“初步的感知”,还要有“内在”的“滋味”。花椒位列调料“十三香”之首。不仅红烧、卤味、炒小菜、制作四川泡菜、制作鸡鸭鱼羊牛等菜肴可用到它,而且可粗磨成粉和盐拌匀为椒盐,供蘸食用。

辣椒

谈到烹饪界数一数二的香料,辣椒可谓是占有一席之地。作为川菜的“常驻演员”,大多数人认为辣椒是中国土生土长的香料,其实辣椒原产于墨西哥,明朝末年才传入中国。

辣椒与川菜的邂逅可谓是两情相悦,泡椒酸辣回甜,红油香辣醇和。无论炒、爆、熘、煸、蒸、熬,还是炖、煨、烩、氽、涮、烧、焯等几十种烹饪方法,都可以利用到辣椒。

当震颤舌尖的麻味与辣味结合,形成了独特的麻辣风味,辣椒和花椒“金风玉露一相逢,便胜却人间无数”,川菜由此开启了一个麻辣的时代。

欧芹

欧芹又叫洋芫荽、法香等,产于地中海地区多岩石的海边,希腊语意为“石头”。很早以前即被记载于希腊植物志上,公元前3世纪在罗马人的厨房里,也可以找到欧芹的踪影。其新鲜的叶子常用来做西餐沙拉配菜、水果以及果菜沙拉的装饰,有时也可以生食。如果将其切碎脱水处理的话用途更加广泛,香味也会更加浓郁。

欧芹味道清新、温和,有浓郁的香草香。欧芹可以带出其他基本香料和调料的味道,是调味家族的重要成员。由于它的特殊香味可以掩饰其他食材中过强的异味而使之变得清香。

迷迭香

迷迭香原产于地中海,意为“海中之露”。由于它有着青草一样的清凉气味和甜樟脑的气息,从古代起,迷迭香就被用来提高和加强记忆,直至今日希腊学生在考试前家里都燃起迷迭香,因为其独特的香味可以使人奋发向上。

迷迭香粉末通常是在菜肴烹调好以后,添加少量提味使用。主要用于羊肉、海鲜、鸡鸭类。在腌肉的时候放上一些,烤出来的肉就会特别的香;在调制沙拉酱的时候放入少许还可以做成香草沙拉油汁。

烹调菜肴时常常使用干燥的迷迭香粉。如果菜肴需要长时间加热,可以使用香气比较浓郁的干燥迷迭香;另外把干燥的迷迭香用葡萄醋浸泡后,可作为长条面包或大蒜面包的蘸料。

百里香

百里香又称为麝香草,是地中海流域最重要的食用香草之一。在烹饪中,百里香被称为“调和者”,就是能把食物中的不同味道有机调和在一起。在烤羊排、烤鱼、烤鸡的时候撒上百里香,会使原料本身的层次感大增,香味更加浓郁,当然它还具有很多医用价值,如具有提神醒脑等突出功效。

百里香有一丝清苦,香气持久优雅,气味温和,有药味。因为它芳香袭人,带有浓郁的麝香味,其香味经过长时间烹煮也不会消失,是熬制清汤或高汤时不可缺少的香料。

一般在烹饪的开始阶段就会放入。百里香特别适合与鱼贝类食材搭配,可在烧烤白肉鱼类或鲑鱼时使用,也可以在烩制贝壳类食材时使用。干燥过的百里香香味大概会比新鲜的少40%,因此使用干燥的百里香料理时就必须多用一些分量。

莳萝

莳萝别名土茴香。其义为平静、消除。莳萝在俄罗斯、中东和印度菜式中特别受欢迎。它含丰富维生素及矿物质,助消化、缓解肠胃胀气、胃痛和失眠。

莳萝香气近似于香芹而更强烈一些,有点清凉味,温和而不刺激,味道辛香甘甜。适用于炖类、海鲜等佐味香料。莳萝放到汤里、生菜沙拉及一些海产品的菜肴中有促进风味之功效。莳萝种子的香味比叶子浓郁,更适合搭配鱼虾贝类等。

看不见的二次污染

■叶萌萌

大家打扫卫生是为了什么?清理脏污,减少细菌滋生,有个良好的生活环境。

如果清理方式不恰当,会是什么结果?以一个生活中经常发生的情况举例:

一杯牛奶打翻在20平方米的客厅,它原来的污染面积是打翻溅出的1平方米范围,这时我们以大家最习惯的处理方式,拿出拖布开始地面清洁,清理过程中,拖布一接触牛奶就已经脏了,拖布把地面上的脏污和细菌都收集了起来,且这些污渍吸附在拖布上并没有被及时清洗,我们习惯性地让拖布在地面先进行一次完整的清洁。

第一次清洁结束后,你发现,你成功带走了一部分脏污,同时因为脏拖布的“功劳”,地板也由原来被污染的1平方米范围扩大到了4平方米。

完成第一次清理后,你去清洗了拖布,回来又进行了二次清理。二次清理带走了更多的脏污,同时污染的面积又变大了,由原来的4平方米,变成了现在的8平方米。但是因为剩下的脏污变少了,且污染的面积变大了,所以你看着地板已经干净了,但它真的干净了吗?

整个拖地过程中,拖布从最开始的清洁工具变成了一个新的污染源。清理过程就是我们用拖布不断收集脏污又不断将脏污涂抹到地板上的过程,每一次清理都是制造二次污染的过程。

地面是否干净,我们的眼睛可能不知道,但我们的袜子会知道,我们的鞋底会知道,我们家的宠物会知道,我们喜欢在地上爬的宝宝也会知道。

科学辟谣

吃出血热疫区的草莓会感染出血热?

■李维康

流言:吃出血热疫区的草莓,可能会感染出血热!

真相:其实导致出血热的病毒跟草莓没有直接关系,大家更需注意有无接触啮齿类动物及其排泄物。

出血热,指的是肾综合征出血热,肾综合征出血热的病原体是汉坦病毒,主要传播途径是从动物传给人,例如黑线姬鼠和褐家鼠小型啮齿类动物。而草莓本身则是无辜的。

需要注意的是,肾综合征出血热发病较急,如果未能及时就诊,仍有生命危险。因此如果在疫区工作生活,请听从当地疾控宣传建议,及时接种疫苗,如有疑似症状或接触过啮齿类动物,应及时就诊。而非疫区群众,则不必对此感到过于焦虑。

关于吃草莓患病的流言,其实就是搞错了重点——不管是什么食物,沾上了带有病毒的老鼠排泄物又很快被吃掉的话,就可能传播出血热,但如果好好清洗食物或充分加热做熟,患病风险则会大大降低。

●北碚区京冬便利店遗失北温泉街道市场营理所核发的食品经营许可证正副本,核发日期:2021年4月16日,许可证编号:JY15001091009595,声明作废。
●重庆四唐商贸有限公司遗失中国银行重庆龙头寺支行开户许可证(核准号:J6530046736902)声明作废。
●潘攀、蔡中杰遗失重庆普润房地产开发有限公司专用票据2张:票据号05021026,金额415637元;票据号05021027,金额220000,声明作废。
●遗失声明:罗青峰,因不慎遗失身份证,号码:500238198612095 5IX,签发日期:2019年3月18日,特此声明作废。
● 王峰(512326197007040173)遗失执业助理医生资格证件,证号:199950441512326700704017,遗失医师执业证书,证号:441500232000019,声明作废。
●彭林遗失医师资格证书,现注册在云阳县中医院,编码:2019501105002351995020550 29声明作废。
●邓亚娟遗失保险执业证,证号:02000650000080020160802487,声明作废。
●张凤遗失保险执业证,证号:02000250000080020171000808,声明作废。
●个体户汪永娟遗失营业执照正副本,注册号:500230397008 0-1,声明作废。