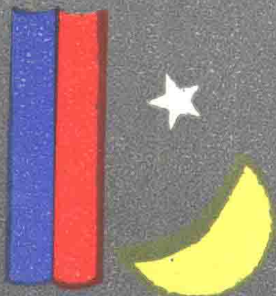


BOWU JIQU

博物记趣

枕书著



YE
DU
CONG
SHU

夜读丛书

海阔天空，谈的虽是常见
丰富的知识，却鲜
字清新，傅雷曾评
十年罕见之散文”

博物记趣

枕书著

学林出版社

责任编辑：林耀琛

封面设计：沈蓉男

博物记趣

枕书著

学林出版社出版
新华书店上海发行所发行

上海绍兴路5号
上海市印刷四厂印刷

开本 787×960 1/32 印张 8.25 插页 2 字数 148,000
1985年10月第1版 1986年7月第2次印刷 印数 16,401—40,400

书号 7259·028 定价 1.10元

“夜读丛书”出版前言

夜幕降临，当你结束了一天紧张的工作和学习之后，准备怎样打发这难得的闲暇呢？看看电视，听听音乐，自是一种消遣；而读一些有趣又有益的书籍，则更会感到其乐融融。

学林无垠，书囊无底；兴趣不同，要求各异。我们不能包揽一切，但是希望能给尽可能多的读者提供合口味的读物，让读者们伴着书本，度过难忘的夜晚，在轻松愉快之中获得知识，获得教益，获得乐趣。

为此，我们编辑出版了“夜读丛书”。

“夜读丛书”是综合性的，古今中外，文史哲经，天文地理，无所不包，以满足各类读者的需要；它的表达形式是多样化的，力求短小精悍，简练明快，不拘一格，让人易读和爱读；它的出版是系列化的，每辑十种，一次推出，各种之间没有一定联系，但也注意了品种的搭配，力求“营养”丰富，不致使读者“偏食”。

现在，“夜读丛书”的第一辑已经问世。它究竟将以一种什么形象驻足人间，有待于广大读者描绘。

编 者

一九八五年七月

目 录

面·····	1
油条·····	4
雪糕或冰淇淋·····	7
豆腐·····	10
豆豉·····	13
威士忌——苏格兰绅士的标志·····	15
茅台酒·····	18
啤酒·····	21
淡啤酒·····	24
咸蛋·····	27
琥珀墨晶松花蛋·····	30
大熊猫种种·····	33
甲子谈鼠·····	36
乙丑说牛·····	39
牛黄·····	45
长颈鹿与麒麟·····	48
傻子鸡、太爷鸡与美国总统鸡·····	53
黄胸鹀——禾花雀·····	58
鹭鸶·····	61
鹦鹉的语言·····	64

美国“国鸟”白头海雕·····	67
鸟巢——“空中地雷”？·····	70
席上珍品——燕窝·····	73
鼯·····	76
蝮蛇——大补品·····	79
鲑——你知道多少？·····	82
螺·····	85
君子兰·····	88
中华猕猴桃·····	91
尼克松总统与冰糖莲·····	94
“加拿大野米”与雕胡·····	98
竹开花的秘密·····	102
“水葫芦”——凤眼蓝·····	105
我所知道的黄金·····	108
澳洲金·····	111
你见过白金硬币吗？·····	114
“软币”与“硬币”·····	117
银·····	120
锡与锡瘟·····	123
湿法冶炼的过去与未来·····	126
海水提铀·····	129
蛋白石·····	132
玲珑太湖石·····	135
比黄金贵又能唱歌的沙·····	138
火箭·····	141
气球·····	144

潜水钟的古与今·····	147
核电站·····	151
计算机种种·····	154
古今自动售货机·····	157
“机器人”的来历·····	160
电子无奈人何·····	163
光导纤维·····	166
光柱·····	169
逐臭的碳布·····	172
奇巧的微孔·····	175
天怒人怨的噪音·····	178
中国人何时知道哥伦布? ·····	181
拿破仑与冰·····	184
秦始皇与现代缉私·····	187
外国宋版《康熙字典》·····	190
对付“孔乙己”的妙法·····	193
复活节与死里复活·····	196
火上跳舞的奥秘·····	199
水中石兽真会向上游? ·····	202
漂流瓶传奇·····	205
“木乃伊”与“石化巨人”·····	208
风筝·····	212
钢琴·····	215
“水盂乐”轶话·····	218
泥人·····	221
电子计算器能代替算盘吗? ·····	224

铅笔.....	227
火柴.....	230
枕.....	233
帘.....	236
绳.....	239
筷子——“很快的棍子”.....	242
自行车古今谈.....	245
十字架.....	248
圣诞树.....	251
理发师的标志.....	254
后记.....	257

面

儿时随同长辈赴亲友家为了“弄璋之喜”(产子)而举行的“汤饼宴”，在接到请帖时，便以为这回一定可以吃到各种滋味的“汤”和“饼”(孩提时代，对“饼”特别有好感，古今中外，莫不皆然)。可是吃下来又不是那么一回事。“汤饼宴”实际上就是民间所说的“洗三酒”，和一般的宴集，从内容到形式，都没有什么不同，那么为什么要叫它做“汤饼宴”呢？

原来这里的“饼”不是今天常吃的糕饼，这里的“饼”其实是指“面”，即通常所说“面条”，“饼”者“并”也，拿今天的话来说，是指用水来“和面”的过程。晋朝有《饼赋》云：“玄冬猛寒，清晨之会……充虚解战，汤饼为最”。凭良心说，数九寒天，大清老早，一碗热气腾腾汤面下肚，的确能立即教你满身热乎乎的。

那时的汤饼，是否已细成长条，似还有待证实。刘禹锡诗：“举筋食汤饼”，说明唐朝时吃面用“筋”（箸）；陶谷《清异录》：“金陵士大夫家，鼎铛之妙，滹面可穿结带”，就非既细且长不可了。

随着时间的推移，积累了大量经验的中国制面工人，今天的技巧，远不是古人所能望其项背，北京一位老师傅，在一分五点九秒的时间里，把一块三斤

重的面团(即“饼”)拉成四千零九十六根象头发丝那样细的面,把它一根根的接起来,长达二十多里!还有名厨师能用手制出空心面。它是和好的水面包着乾面,在他的巧手摆弄之下,须臾间便成了空心面条,不但与机制的面条一样细并且中空,精巧和风味都大大超过了意大利的 Macaroni。

说起意大利的通心粉“面”,也与中国有关,据考证,意大利人制面方法,是伟大的旅行家马可波罗从中国传去的。现在意大利出产的面条已多达一百七十余种,但它们都是古老的中国制面方法的“延伸”,连绵不断的面条是连接中国人民和欧洲以及全世界人民友谊的纽带!

面条连接着中国人民的友谊,并非出自想象。一九七八年邓小平副总理访问泰国时,江萨总理亲自为中国贵宾调制了“鸡蛋凉面”,这一隆重而友好的款待已成为中泰两国人民友谊史上的佳话。至于日本,凡是去观光的,相信都看过到处都有的“中华面条”的市招在招徕顾客。

面条的制法固然不同,烧煮的方法、采用的浇头更是千变万化。北京“福兴居鸡丝面”是历史上的“都门佳品”,连道光皇帝都特地派人去买来吃,声誉之隆、诱惑力之巨用不着多说了。

不过,讲究吃面之风,早在宋朝便已盛行,北宋时开封(汴京)城中,北食店有“淹生软羊面”,南食店有“桐皮熟脍面”,川饭店有“大煨面”,寺院有“素面”;在南宋,杭州(临安)有北味的“三鲜面”、南味的

“鹅面”、山东味的“百合面”，《梦粱录》中有这方面的详细记载，感兴趣的读者，不妨进一步参看。

如说所有的人，对吃面都很讲究，则也未必，《老学庵笔记》：“东坡先生与黄门公南迁相遇于梧藤间，道旁有鬻汤饼者，共买食之，恶不可食，黄门置筯而叹，东坡已尽之矣，徐谓黄门曰：九三郎，尔尚欲咀嚼邪？大笑而起。”这故事告诉我们：东坡居士，在吃的问题上很随便，别人无法下咽的恶食，他照样吃个精光，这不愧“是真名士自风流”！

末了，还想回答一下开头提出来的问题：为什么生了儿子要办“汤饼宴”？这问题在马永卿的《懒真子》中有明确的答案：“东坡诗云：剩欲去为汤饼客，却愁错写弄璋书……刘禹锡《赠进士张盥诗》：忆尔悬弧日，余为座上宾，举筯食汤饼，祝辞添麒麟。东坡正用此诗，故谓之汤饼客也，必食汤饼者，则世俗所谓‘长命’面也。”原来“汤饼宴”之称，早在宋朝时便有了，真的是源远流长。

010516

油 条

油条的历史肯定相当悠久。只是载籍中似不见著录。民间相传它起源于南宋，故名“油炸桧”，这说法虽表达出了人民大众对汉奸(秦桧)的憎恨，但未见得经得推敲。

有人以为古人所说的“寒具”即油条，但刘禹锡说寒具：“压扁佳人缠臂金”，用“条脱”(金钏)之类的首饰来比拟它，可见寒具可能是呈环形的比较精细的“馓子”，而不是既粗且长的油条。

油条，黄澄澄的颜色，透过油灿灿的油层闪闪发光。入口外焦内嫩，松软适宜，边炸边食，鲜味实在诱人。在国内旅游的外宾，经过大饼油条摊，也要“闻香驻步”，尝过之后，无不赞不绝口。

近年来，油条的身价倍增。原来许多人在生活实践中发现，这价廉物美的食物，可以医治胃病，许多胃病患者食了油条竟可以止住令人难以忍受的疼痛，这是什么缘故？有科学依据吗？

说油条能治胃病，确有一定道理：

油条的原料，除了面粉，还必需水、明矾、纯碱和食盐。经验证明，油条做得成功与否，决定于所用明矾与碱的比例是否得当。它们之间的关系，大致是

这样:

纯碱(碳酸钠)与水产生小苏打(碳酸氢钠)和烧碱(氢氧化钠)。碳酸氢钠在油炸过程中,受热分解,产生碳酸钠与二氧化碳,油条的膨胀便是由于二氧化碳的作用,生成的碳酸钠又继续与水作用,产生小苏打和烧碱,直到油条中的纯碱耗尽为止。

细心的读者,不免要问:油条中剩下的游离碱怎么办呢?将游离碱吃入肚中,总不大好吧?

是的,是有个这样的问题,但我国的油条,妙就妙在这里:油条里出现氢氧化钠时,明矾立即与它产生复分解反应,产生两性的氢氧化铝和无毒的中性盐——硫酸钾和硫酸钠,这就消耗了绝大部分的游离碱。

看到了氢氧化铝这名词,相信不少读者便不言而喻本文开头所说油条能治胃病,有一定道理。由于氢氧化铝能中和过量的胃酸,保护胃壁粘膜,对胃溃疡和十二指肠溃疡,有一定的效果,直到今天,尽管治胃病的药物层出不穷,其中恐怕都少不了氢氧化铝。可见,说油条能医治胃病是有道理的。

这样说,丝毫也不意味着奉劝患胃病的读者去大嚼油条。相反的是这食物做法简单,原料易得,假日家人团聚,亲自炸点油条,可增添不少家庭乐趣,如有客来访,请他与你分享这份快乐,想必定受欢迎。现在将做法简单介绍如下:

用料:面粉两斤、明矾五钱、盐四钱、碱七钱。

先将三种配料研成粉末,放入盆中,再用温水调

和,并用手不断搅动,直至颗粒完全消失。这时搅拌和匀,和成一体后,每隔十分钟揉面一次,揉了三四次,面团表面光滑,软硬适中不再粘手了,便在面团外涂一层油,以防粘盆。再将面团盖好,过四小时后取出,放在案板上,铺平,切成小条,两条叠在一起,用钢丝或筷子压它一下,以免炸时散开,完成这些后,便可成“油炸桧”了。

油锅要旺火烧开(以油冒烟为标准),将面条投入锅中,注意,投入后要不停地翻动,当它外表呈金黄色时即捞出,它便成了油润松脆,热气腾腾,色香味三者俱佳的油条。

经过自己的一番辛苦,做出来的油条,必定特别可口,即使稍有缺陷,只要能咬得动,便是成功之作,未尝不是一乐也。

雪糕或冰淇淋

“雪糕”是港、粤的“专用名词”。因为粤语中的“雪糕”，在上海和其他城市，名叫“冰淇淋”。同物异名，本极平常，麻烦的是，上海地区又出产一种冰冻食物名叫“雪糕”，且有“大”、“小”之分，所以你在上海如说：“我要点雪糕”，所得必定是长方形有柄的块状物，决不是港、粤地区用杯、碟盛的雪糕，因为 Ice-Cream 上海半译意（冰）、半译音（淇淋），而在香港则是百分之百的译其意也。不过以汉字的“糕”来译 Cream，似并不是那么铢两悉称，好在由来已久，在港粤任何人都不會將“雪糕”理解為糧食製品，除非是下車伊始的“外江佬”。

冰淇淋虽是英文 Ice-Cream 的对音，英国却不是它的原产地。首先创制这一夏令妙品的，是意大利人。至今，调制雪糕和引颈高歌，仍是马哥孛罗的同胞驰誉天下的两大绝招。最初的制法相当简单，不过是将雪水、果汁等原料调和加以冰冻而已。后来这食物传到了英、法等国，用料和调制方法也跟随着销路的开拓而日益讲究。大概直到上一世纪，牛奶、鸡蛋才成为雪糕的主要原料，再加上糖、果汁和香料，不但滋味可口，并且营养丰富。于是冰淇淋的

行销范围，便几乎无远弗届了。

冰淇淋传入我国的确凿的年代，愧无所知，从现有资料看来，清末，在上海等地它已是常见的食物，想必是当年东渐的欧风给我们吹来的。至于正式成立生产冰淇淋的专业工厂，据记载始于一九二六年，（香港可能在这之前便已有了，但主顾十九是数量很少的白种人，对社会影响不大）现在，全国各地，大、中城市不用说，有些很小的城镇，也有专业生产的机构。冰淇淋在我国已成为大众化的食物。

一九七五年，美国明尼苏达州的圣保罗教堂，在这年的狂欢节，做过一份迄今世界最大的冰淇淋，这份冰淇淋，呈香蕉形，全长一英里，可供一千人食用。圣保罗教堂以“最大的冰淇淋”为号召，用它来为慈善事业筹措经费。

这大概是冰淇淋制造史上最值得纪念的一次。早在狂欢节之前，一哩长的道路已打扫乾净，木匠沿街铺了木槽，槽内垫以锡箔，狂欢节当天，四十名工作人员，向木槽中倾泻了三万二千勺香草、巧克力和草莓冰淇淋，上面放上一千支特地由哥伦比亚空运来的大香蕉，此外还在木槽中加下了配料：九十五加仑奶油、一百五十磅碎果仁……最后，在中央放上一株来自密执安州的大草莓。

这样，这支世界最大的“香蕉冰淇淋”便调制完毕。主事者一声令下，一千名早已各就各位的食客，狼吞虎咽，顷刻间，这支长达一英里的“香蕉”便风卷残云般地消逝得无影无踪，若是木槽也可以吃下去

的话，这次盛举便一点痕迹都没有了。真是不亦“快”哉。据专家测定，这支“香蕉冰淇淋”所能提供的热量是三千二百六十七万卡。

热量如此大，主要是冰淇淋含有丰富的营养物质。一般的含脂肪百分之六~十六，蛋白质百分之三~四，碳水化合物百分之十四~十七，含维生素A、B₁、B₂、B₆等，此外还有钙、磷、钾、钠等矿物质。所以冰淇淋对加强新陈代谢、调节生理机能和助长生长发育，都能起一定作用，我们中国人又把它作为解暑的清凉剂，就不需要多说了。