

日本的国民料理‘拉面’源自中国



历史上,很多中华事物传播到日本,经过文化的适应和岁月的洗礼,最后成长为“日本文化”的标签。

日本放送协会(NHK)教育电视台前几年公布了一项调查结果,根据统计,日本人在新年里最爱吃的五种食物依次为:拉面、咖喱饭、麻婆豆腐、御好烧(一种在面糊中加上肉、鱼虾、蔬菜并在烧热的铁板上煎熟的日本食物)、炒饭。“拉面”位居榜首,是最受日本人喜爱的国民料理。

只要谈到盐与猪油的用量、排队人潮、饮食指南、电视节目、博物馆,在日本没有其他食物可以与拉面相提并论。拉面在年轻人心中的意义,已是那些真人秀制作人、漫画家与美食博主取之不尽用之不竭的创作源泉。

何谓“拉面”

尽管拉面种类繁多,但一碗拉面最不可或缺的要素就是面条、汤头与调味酱汁。

面条:由面粉、盐巴、水以及泡打粉混合水(碱水)制作而成。碱水是使拉面成色略黄、质地顺滑,既带有特殊气味又能增添嚼劲的关键。大致而言,越往日本西南部,拉面中的碱水比例就越少,而高碱水比重(水中含有30%—40%的泡打粉或碳酸氢盐)的拉面通常出现在日本的东部与北部。日本九州博多拉面与冲绳群岛的冲绳拉面就不含碱水,而东京拉面与札幌拉面中的碱水含量就明显高了许多。

汤头:以小火熬煮肉类、海鲜与蔬菜而成的汤。其中肉类多半来自鸡肉或猪肉,传统东京拉面店则会舍弃猪肉,只使用鸡肉熬煮汤头,而九州拉面店则会使用猪肉与猪骨来熬制。海鲜汤头中含有贝类、鱼干以及海带。蔬菜汤头的标准用料则是洋葱、青葱、姜与蒜头,不过近来也有些店会采用日本南瓜与马铃薯。

调味酱汁通常有三种选择——盐味、味噌或酱油,它们可以丰富汤头的风味。有些拉面店拒绝使用任何调味酱汁。不过几乎每位拉面师傅都拥有独家研发的调味酱汁,而且酱汁的秘方就像自家汤头的秘方一样,绝不外传。

独立经营的拉面店就像其他多数小型餐饮同业一样,也进入了挣扎求生的阶段。日本有超过8万家餐厅供应拉面,其中约有3.5万家专营拉面生意。每个地区都有其专属的汤头、面条与佐料,而且材料组合也不断推陈出新。业界亦有拉面店协会从中进行游说与协调,而上百万名拉面店的员工都得仰赖当地居民光顾以为生。

拉面的历史

不论走到日本哪个地方,想找一碗拉面来吃并非难事。拉面价格虽不算特别便宜,但通常会在可以负担的范围之内。正如其他深受日本人喜爱的食物一样,拉面本来也是一道来自异国的料理,后来才演变成成为地道的日本美食。

拉面的发迹要溯源至中国,尽管拉面的确切起源已不可考,不过它的确是在19世纪80年代由中国广东一带的移民引进日本的。这些人在横滨地区开设餐馆,在招待来自同乡的工人与留学生时,会端出这道汤面料理。到了19世纪90年代,聘雇中国厨师的日本餐厅才将这道料理转变成为美味的日常料理。其使用的材料也与原来的中国版本有所不同,添加了像是炖猪肉、酱油与笋干这些不同的材料。

等到工业经济活动在20世纪前二十年突飞猛进之后,日本与中国移民厨师将这道料理加以推广,无论是中式餐厅、西洋造型的小饭馆,还是街头的推车摊位,都能见到其身影。彼时,这道汤面以最早融入日本社会家常菜色的中式料理之姿出现,同期出现的中式料理还包括烧卖、猪肉炒饭与肉包子。

拉面历经了上个世纪的动荡变迁,从来自中国以便利、快速与营养丰富闻名的异国料理,晋升为日本工人阶层的主食,最后成为日本的饮食标签。

今年是中日邦交正常化五十周年,一碗暖和的热汤拉面,为中日两国的文化交流谱写下温暖的篇章,也让我们一览日本饮食文化生成的过程。

据《拉面·国民料理与战后“日本”再造》

应对极端天气还要科技“软硬”兼施

科学适应“气象干旱”常态化十分重要。我国北方旱地农业区生产了全国58%的粮食和75%以上的牛羊肉,也覆盖了70%以上的生态脆弱区,地位十分重要。

“2022年夏季,我国气候总气温高雨少,全国平均气温为1961年以来历史同期最高,全国平均降水量为历史同期第二少。但降水空间差异明显,主要多雨区在我国北方。”9月上旬,国家气候中心发布今年夏季我国气候回顾报告,其核心结论是:高温干旱强势来袭,极端事件强发多发。

面对强发多发的极端天气事件,如何积极主动适应气候变化,降低气候变化对经济社会发展带来的不利影响?科技力量又应如何在其中发挥作用?

两大策略缺一不可

今年长江全流域大旱与2006年的川渝大旱原因类似,都是大气环流异常导致的长江流域主汛期出现枯水现象。得益于水利工程对于缓解旱情、保障区域生产生活用水安全发挥的重要作用,旱情的风险仍然总体可控。

“到本世纪中叶,全球平均气温升高仍是难以扭转的趋势。通过加强自然生态系统和经济社会系统的风险识别与管理,采取调整措施,积极主动适应气候变化变得尤为重要。”国家气候中心气候变化影响适应室主任陆波在接受记者采访时表示,采取有效的适应行动,将有效降低国家和地区面临的气候变化带来的不利影响。

今年6月,生态环境部等17部门联合印发《国家适应气候变化战略2035》,对当前至2035年适应气候

变化工作进行统筹谋划部署,明确“减缓和适应是应对气候变化的两大策略,二者相辅相成,缺一不可”。

在陆波看来,面对今年夏季持续严重的干旱,加强水源工程建设、大力推广旱作农业技术、提高抗旱工作的科技含量,是打造应对极端干旱的“硬”手段。而推行抗旱预案制度、建立抗旱信息系统和抗旱物资储备制度、提高对干旱灾害的应急响应能力,则是提升应对极端干旱的“软”实力。

陆波认为,科学适应“气象干旱”常态化十分重要。我国北方旱地农业区生产了全国58%的粮食和75%以上的牛羊肉,也覆盖了70%以上的生态脆弱区,地位十分重要。加强科技创新推动旱地农业发展对保障国家粮食安全、生态安全的意义重大。

最新研究表明,受气候变化影响,北方旱地主要作物种植西扩北移1—2个经纬度。同时,受作物种植、生育期变化与降水减少、干旱频发重发多因素相互作用,作物降水满足率降低超过5%。

“建立一种能适应干旱变化的应变减灾工作体系,健全干旱灾害监测预警和响应机制,推广抗旱适水等种植技术,加强农业生产防灾减灾技术培训,可以有效减轻干旱等极端天气气候事件对农业生产的负面影响。”陆波说。

期待原创性突破

高温干旱来袭反映了加快水利基础设施建设,特别是多层级水网工程体系建设的极端重要性。

中国水利水电科学研究院水资源所副所长严登华表示,超历史预期、超标准的极端天气与水文事件对气象水文预测提出了极大挑战。在“十三五”和

“十四五”的国家相关科技专项中,针对天气和气候的中长期预报尤其是对极端气象事件的预测预报,已陆续部署了相关研发任务,一些成果已初步应用到业务工作中并获得了较好的效果。

严登华认为,对极端天气与水文事件精准预测预报,需要相关领域的科研工作者进行原理性创新,精细化解析极端天气与水文事件的成因与机理,提升预测预报技术的精准性,不能仅限于对现有模式进行“修修补补”式的完善。

“当前,新一代信息技术加上越发强大的数据处理能力,不仅使监测类型由紧盯‘看得见’的水拓展到‘看不见’的水,还可促进水资源的监测预警越来越精细化。水利科研工作同样需要进行原理创新和业务应用。”严登华说。

针对大范围、长历时的干旱应对,涉及跨区域跨流域复杂水利工程群的联合调度。“首先要有水可调,要重点加强备用水源地建设。其次是有路可行,要建立多水源地互联、互通和互为备用的水网工程,提高应急调控保供的应变能力。”严登华说。

当前,水利部正在以联网、补网、强链为重点,加快构建多层级水网,推进重大引调水、重点水源、灌区建设和现代化改造,着力提升水资源优化配置能力和应对极端情况能力。

严登华建议,借鉴国家重点研发计划“全链条设计、一体化实施”的科研攻关要求,在水网建设与调度过程中,应充分发挥新一代信息技术的优势,开展全息化、精准化场景复盘与推演,优化水网工程布局,全面提升水网智能调度与应对极端事件的能力。

据《科技日报》