

# 大疫当前，欧美人回想末日食品



随着新冠肺炎疫情在全球蔓延，美国一些国家“末日食品包”脱销。这些食品保质期长，有的甚至能保存几十年。在人类历史上，人们曾为延长食物的保质期煞费苦心，如烟熏、日晒、盐腌等。近代以来，人类为了应对战争，发明了一些保质期更长、口感更佳的食物。

## 法国糕点师发明罐头获大奖

世纪末19世纪初，因为战争需要，法国军队悬赏重金征求实用的食物保存方法，一位名不见经传的厨师发明罐藏法，赢得了赏金，他被历史学家称为“罐头之父”。

1792年起，新建立的法兰西共和国同反法同盟进行了一系列战争，法军逐渐成长为一支足以同欧洲各国职业军队相抗衡的大军。但是，由于战线太长，大批食物运到前线后已经腐烂变质，有些士兵因吃了变质食品患病。法军将领拿破仑·波拿巴感叹道：“军队靠着它的胃行进”。为解决行军打仗时的储粮问题，1795年，法国军方悬赏1.2万法郎征求一种长期贮存食物的新方法，如果有人能发明防止食品变质的新技术和新装备，就能获得这笔巨款，时间不限。在重赏之下，很多人都投入研究工作，其中有一个名叫尼古拉·阿佩尔的45岁男子，他是糖果糕点师兼厨师，在巴黎从事着蜜饯食品生意。为了赶超其他竞争者，他拉着夫人不断进行研究和实验。他尝试过贮存汤、蔬菜、果汁、乳制品、果冻、果酱和糖浆，最终，他发现了一个好方法，那就是把食物放进宽口玻璃瓶，用软木塞把瓶口塞住，放入沸水里加热，到瓶内食品加热30分钟至60分钟沸腾后，再取出瓶子趁热将软木塞塞紧，并涂蜡密封。1809年，阿佩尔向拿破仑帝国政府展示了自己的发明，当时，法国正卷入多场战争，军队急需新的保藏食品方法，经验证，这项罐藏技术确实能较长时间保存食品而不会腐烂变质。1810年1月，拿破仑皇帝奖励阿佩尔1.2万法郎奖金，希望他能给法军提供罐装食品。稍后，阿佩尔出版《保存动物与蔬菜食材的技术》一书，书中提出罐藏食品的基本方法——排气、密封和杀菌，这是第一本关于现代食品保藏方法的图书。

后来阿佩尔在巴黎附近的马西镇开设了世界上首家罐头工厂“阿佩尔之家”，这家工厂的加热杀菌技术比路易斯·巴斯德证明热能杀死细菌早了几十年。在他的工厂里，厚壁广口的玻璃瓶能保藏各种食物，包括牛肉、家禽、鸡蛋、牛奶和烹饪好的菜肴。他甚至还保存了一只全羊，他在瓶顶部留一个气室，然后用虎钳将软木塞牢固地塞入瓶口，接着用帆布包裹瓶子作为保护，最后浸入沸水中煮上一段时间。不过，阿佩尔早期通过煮沸来保存食物的方法会使被保存的食物失去部分风味。

阿佩尔的罐藏法简单、可行，于是很快流传开来。1810年，英国发明家兼商人彼得·杜兰德参考阿佩尔的技术发明马口铁罐。1812年，英国工程师布赖恩·唐金和约翰·霍尔购买两项专利，随后开始生产锡罐食品。十年之后，阿佩尔的罐藏法传到美国。

但是，早期锡罐食品存在一大缺陷，在开罐器发明前，罐头很难打开，军人们只好用刺刀或石头弄开罐头。此外，早期的锡罐是通过锡合金焊接密封的，可能会

导致铅中毒。19世纪40年代，约翰·富兰克林爵士率领的北极探险队成员出现严重铅中毒现象，这被认为是吃罐头食品引起的。直到20世纪初这些问题才得以解决，现今的铝箔包装罐头诞生于20世纪末，随着罐头食品不断完善，西方社会逐渐普及这种特殊食品。

1841年，这位“罐头之父”在法国去世。为了纪念他，罐头制法被称作“阿佩尔化”。自1942年以来，美国食品科学技术学会芝加哥分会每年都会颁发“尼古拉·阿佩尔奖”，以表彰对食品技术做出贡献的人士。

## 午餐肉成为二战美军共同记忆

20世纪二三十年代，美国经济大萧条，老百姓生活受到巨大影响，购买力持续下降，商人们于是想方设法制造价格更为低廉的商品。1932年，明尼苏达州奥斯汀市的荷美尔公司创始人之子杰伊·荷美尔发明了一种罐装食品，它由猪肉、马铃薯淀粉加上糖、盐等制成，它的最大特点是能比鲜肉保存长得多的时间，更重要的是比普通肉制品便宜不少，人们用“猪肩肉加火腿”的缩写“SPAM”为其命名，中文叫作“斯帕姆”。

最初，这种食品并不是卖得很好，真正让斯帕姆午餐肉大红大紫的是第二次世界大战。1941年，美国正式向法西斯宣战，几百万美军开赴炎热的太平洋岛屿、北非沙漠和白雪皑皑的北极战区，复杂的气候环境令负责部队伙食的后勤保障部门头疼不已，士兵们的动物蛋白靠什么来补充呢？

那时，美国士兵的餐桌上，见得最多的是坚如磐石的咸肉。在1941年太平洋战争时，许多美国水兵甚至还在吃1864年南北战争时的牛肉干，有的牛肉干比木头还要硬，士兵们根本无法下嘴。这时候，易储存的罐装斯帕姆午餐肉开始显示出它的重要作用。斯帕姆不仅具有肉质口感，价格低廉，还能为士兵补充必要的蛋白质，这简直就是为美国大兵量身定做的。1941年—1945年，美国军方花费3.73亿美元采购了大量的斯帕姆午餐肉罐头。它成了美军重要的战略物资。在铁皮罐头盒子里加热的午餐肉炖杂菜，成为二战美军的共同记忆。

但是随着战争的日子越来越长，美国大兵逐渐受够了这种“可怕的东西”。为了保证产量，降低成本，荷美尔公司改进了配方，添加的淀粉比例升高，虽然这样可以在保证供应热量几乎不变的情况下节省成本和工时，但却导致斯帕姆几乎没有肉味，变成了纯粹填肚子的东西。再加上天天吃，再好的东西也会吃腻。大兵们无不抱怨：“厨师们会在早餐时煎午餐肉，正餐时烤午餐肉，晚餐则把它放在玉米糕里，第二天早上是午餐肉馅饼，天知道他们从哪儿得到这么多午餐肉，一定是成桶成桶订购来的！”

尽管如此，还是得吃，因为军方实在找不到任何可以替代斯帕姆的食品。后来，美国大兵们给这种似乎永远吃不完的罐头起了种种耸人听闻的绰号，如“疑似肉”“下水肉”等，流传最广的是“灵肉”。在他们眼里，斯帕姆午餐肉就像敌人的子弹和肆虐的疾病一样，纯属“应该消灭的对象”。

但是在斯帕姆午餐肉被无数美军士兵妖魔化的时候，他们的反法西斯盟友却对这种“美味珍馐”感激涕零。斯帕姆被分发了加拿大、英国、澳大利亚和苏联的部队，其受欢迎程度不亚于根据租借法案运来的美国武器和吉普车。欧洲的老百姓也对斯帕姆视若珍宝。英国前首相撒切尔夫人回忆说：“记得那是1943年的节礼日（圣诞节后第一日，英国人在这一天向邮递员、送奶工等赠送礼品的习惯），有朋友来访……我们打开了一罐斯帕姆午餐肉罐头。我们还有一些莴苣和土

豆。朋友们高兴地说：午餐肉和沙拉，多么丰盛啊！”

美国援助给苏联的斯帕姆也相当受欢迎。红军战士把午餐肉烧成糊状，直接抹在掺杂了木屑和糠皮的黑列巴上，有时还撒上盐和碎葱头，口味更佳。苏联前领导人赫鲁晓夫也曾经在和尼克松进行有名的“厨房辩论”之后勉强承认：“德国人占领了苏联的大粮仓乌克兰后，没有斯帕姆的话，我们当时真是没有什么东西可以拿来养活红军了。”

二战结束时，欧洲盟军最高统帅艾森豪威尔偶然碰到了荷美尔公司总裁，他幽默地说道：“在过去4年里，我和几百万士兵一直吃着贵公司的午餐肉。我必须承认，我对它有了一些不厚道的评论——在战争的压力下，你知道，但无论如何，我得感谢你们生产的斯帕姆。”

## 压缩饼干与“日不落帝国”

压缩饼干由面粉、水和盐制成，这种食品价格便宜且能长期储存，人们通常在长时间的海上航行、陆地迁徙和军事战役期间食用。其实，压缩饼干来源于英国水手俚语“食物”。在近代，压缩饼干是英国海军的基本配给口粮。

在现今美军个人即食口粮出现前，甚至在一战咸牛肉和杏子酱前，士兵和水手的日常口粮中基本只有一样食物——压缩饼干。早在古代就已经有了供士兵和水手食用的烘焙面粉口粮或硬面饼。中世纪的英国在十字军东征期间给部队配发过由麦子、豆粉、黑麦混合谷物制成的硬面饼。

不过，首个大规模生产和配给压缩饼干的单位当属英国海军，英国海军早在17世纪60年代就开始制作压缩饼干，海军每天发给水兵一磅饼干和一加仑啤酒。1667年，英国近代海军缔造者塞缪尔·佩皮斯首次正规化海军形形色色的口粮，压缩饼干成为水兵的日常基本配给食物。之所以选定压缩饼干是因为它们美味可口，而是由于这种食物方便携带、不易变质，这些硬邦邦的饼干能帮助四处征战的英国海军在茫茫大海中大幅度提高生存率。英国水兵吃的压缩饼干由盐、水和面粉制成，富含蛋白质、维生素和卡路里，它们能为海军提供数周乃至数月的适度营养。17世纪末，英国海军进一步改进压缩饼干制作工艺，为了使压缩饼干保质期更长，它们被烘焙多达四次。19世纪维多利亚女王统治时期，英国海军用机器批量生产压缩饼干，饼干上还印上了数字。每到用餐时间，水兵会先拿出压缩饼干，然后把它浸泡或煮在咖啡、啤酒、盐水中，这是由于压缩饼干如果没有弄湿便不可食用，据说英国海军生产的压缩饼干甚至可以阻挡一个火枪球。有时，水兵也会想方设法压碎压缩饼干，把它们煮成粥来喝。可以说从17世纪到19世纪，英国海军以吃压缩饼干为生，即使19世纪罐头食品问世之后，压缩饼干仍是水兵的主要配给食品。因此压缩饼干也被称为“大海饼干”“船上饼干”或者“磨牙轧饼机”。

英国海军将士带着压缩饼干上阵，创造出了一个“日不落帝国”。历史学家认为，近代英国海军能扬威海上上的一个关键因素是他们拥有可靠的优质压缩饼干，水兵长时间出海作战不用担心饿肚子。在多次海战中，配给压缩饼干的英国海军水兵士气旺盛，击败了一个又一个敌人。

值得一提的是，在近代，压缩饼干在其他地方也很流行。1801年，乔赛亚·本特在美国马萨诸塞州米尔顿镇出售由面粉和水制成的压缩饼干，这些饼干在从波士顿港出发的漫长海上航行中不会变质。后来在加州淘金热中，矿工们也普遍将压缩饼干作为主要食物。1861年至1865年美国内战期间，前线官兵都携带压缩饼干作战，有些压缩饼干甚至是在十几年前墨西哥战争期间制作的，压缩饼干的保质期由此可见一斑。也有专家表示，如果保持干燥的话，压缩饼干能无限期保存。（葛元芬 陈建国）

随着欧洲新冠肺炎疫情的发展，奥地利确诊人数也不断攀升。疫情当前，奥地利人除了保持社交距离、居家隔离，在日常饮食上也拿出了对抗病毒的“传家宝”：鼠尾草茶、南瓜籽油、苹果醋。

鼠尾草在全世界都广泛种植，但欧洲人似乎对它格外青睐。鼠尾草味道浓烈，品种不同，味道也不一样，例如类似杏仁、菠萝、石榴等口味。鼠尾草已经成为欧洲人餐桌上不可或缺或缺的食材，不仅可以作为前菜沙拉直接使用，在做炸肉排、煎牛排等传统西餐菜肴时也可以作为重要的调味料，也有人喜欢在吃意大利面时搭配同鼠尾草一起加热融化的黄油，听上去就别具一番风味。

当前严重的新肺炎疫情使鼠尾草的药用功效也再次被重视起来。其实早在中世纪时期，鼠尾草就被用来对抗鼠疫。根据史料记载，在欧洲鼠疫横行的年代，人们将鼠尾草汁擦在身上，以这种方式防止感染鼠疫病毒。此外，鼠尾草对于治疗皮肤瘙痒溃烂、肺炎、感冒、跌打损伤等都有一定疗效。在奥地利，鼠尾草最主要的药用形式是泡茶喝，各大超市都热销鼠尾草茶。此外，鼠尾草还可以制成精油，或者直接作为蒸汽浴的药材。

如果说鼠尾草在欧洲多个国家广受欢迎，那么南瓜籽油则是名副其实的奥地利特色。南瓜籽油是奥地利南部施泰尔马克州的特产，早在1735年就已经有生产记录，据称当时因为产量少，奥地利女皇玛丽亚·特蕾莎下令南瓜籽油只能作为药品使用，不能作为食物食用。

## 穿“醋袜”退烧 奥地利人的童年记忆



南瓜籽油是由烤熟的施泰尔马克南瓜籽压榨而成，根据压榨工艺的不同又分为冷压和热压南瓜籽油，两者不仅颜色有区别，口感也有所不同。现如今南瓜籽油已经成为奥地利特色菜不可或缺或原料，不论是凉拌沙拉还是各种煎炸烹炒，南瓜籽油都能给菜品带来独特的口味。因上好的南瓜籽油会呈现出绿色，对南瓜籽油感情深厚的奥地利人甚至将其称为“绿色黄金”。

除了食用价值，南瓜籽油的药用价值似乎更早地得到奥地利人的开发。南瓜籽油中含有钾、镁、钙、铁、锰、硒、锌等多种人体必需的微量元素和矿物质，同时含有多种维生素和80%以上的不饱和脂肪酸。在对抗传染病方面，南瓜籽油有抗氧化、抑制炎症和预防感染的功效，能有效增强人体免疫力。除此之外，南瓜籽油在预防心脑血管疾病、前列腺疾病和关节疾病方面也有很好的效果。

苹果醋历来是奥地利人钟爱的饮品，在疫情期间似乎比以往更受欢迎，主要是得益于苹果醋在医疗方面的功效。在奥地利，苹果醋一般是在苹果酒的基础上发酵而成，因此苹果醋不仅通过酒精和醋酸的发酵增添了抗氧化剂类黄酮、单宁酸、氨基酸等营养成分，苹果中的维生素和矿物质等营养成分也得到了最大程度保留。

苹果醋有降低血糖和胆固醇、调节肠胃的功效，不过在疫情时期它重要的功效莫过于抗病毒。用苹果醋擦拭皮肤和伤口能够有效防止发炎，促进伤口愈合。

苹果醋还可以作为天然的清洁剂清洁衣物等，这在消毒液紧缺的欧洲显得尤为重要。

而苹果醋最让人感到新鲜的使用方式莫过于“醋袜”：孩子发烧时，用苹果醋浸湿高腰袜，让孩子穿脚上并尽可能向上拉，每隔一段时间重复浸泡，可以帮助退烧。因为苹果醋可以促进血液循环，加速退烧，增强免疫力，发烧时穿着妈妈泡的“醋袜”几乎成了每一个奥地利人的童年记忆。（夏雪）