

[气候变化的故事]

“习大大套餐”的气候变化故事

文_叶 谦

叶谦，博士，曾任中国气象科学研究院兼职研究员、中国气象局华风影视集团高级顾问、世界气象组织北京 2008 年奥运会预报演示项目社会经济影响评价课题首席科学家。现任国际全球环境变化人文影响中国委员会（CNC-IHDP）副秘书长、国际全球环境变化人文影响计划（IHDP）主任特别顾问，IHDP 核心计划综合风险防范计划执行主任。研究领域包括：卫星气候学、气候变化的社会经济影响及全球变化等。



图1 北京传统名小吃——包子、炒肝

2013 年 12 月 28 日中午，国家主席习近平在北京考察民生工作期间前往庆丰包子铺排队买包子，自己掏钱就餐。此举被网友拍下并上传微博，引发热议。习主席花了 21 元所点的 2 两猪肉大葱包子、1 碗炒肝、1 份芥菜，也被网友戏称为“习大大套餐”而迅速蹿红，为来自全国各地的游客和北京市民趋之若鹜。从网上的评论看，“习大大套餐”更有 2 个只有老北京人才能体会得到的特点：一是炒肝，二是“包子配炒肝”的吃法！



图2 香格里拉的松茸

据民俗学家介绍，作为北京传统早点的炒肝是由开业于清同治元年（公元1862年）的“会仙居”发明的，至今已经有百余年历史。这道北京地方小吃虽然“名为炒肝，实则烩猪肠耳，既无肝，更无用炒也”（古语）。其做法是把猪内脏煮成汤，去掉心肺，勾芡加料后即成。炒肝的做法也衍生出“老北京炒肝，没心没肺”的俗语。

而“一碗炒肝，二两包子”更是老北京人才有的独特吃法。如同豆汁儿配着焦圈和水疙瘩丝吃，羊杂汤必须就着芝麻烧饼这些京城百姓专有的讲究式，北京长期作为全国政治、经济、文化中心，从北京传统小吃和吃法上，人们也能体会到她在方方面面都透着民族性、地方性和皇室文化所融合交织的那股京味。

与闻名天下的鲁、川、粤、闽、苏、浙、湘、徽等菜系为典型代表的中国大菜相比，真正能够反映一个地方的历史和人文特点的还是那些延续百年甚至千年而不衰的地方小吃。2012年，中央电视台1部7集系列纪录片《舌尖上的中国》引发了多少海内外游子的思乡之情。该片通过对全国不同地区的自然地理、气候条件、资源特产、饮食习惯等各个方面的综合对比，从中华美食的多个侧面展现了食物给不同地区中国人的

生活带来的文化差别。尤其是片中对那些具有独特地方性的特色食材的种植、采集及处理方法的介绍，更是为人们从更高的层次理解饮食文化对一个地区、一个民族发展的影响提供了实物素材。

从认识人与自然关系的角度看，最能引发人们深思的是第1集《自然的馈赠》。该集向观众全面展示了大自然是以怎样不同的方式赋予中国人食物的；生活在截然不同的地理环境（如海洋、草原、山林、盆地、湖泊）和气候环境（如干旱、潮湿、酷热、严寒）的人们又是如何与自然和谐相处，在保护自然的同时，充分享受大自然的慷慨馈赠的。

试举2例。影片中介绍，在香格里拉的松树和栎树自然杂交林中，生长着一种精灵般的食物——松茸。1年中，松茸的采摘季节只有短短的2个月。为了保护松茸产地的自然环境，采摘松茸的母女俩要步行20km进入原始森林。松茸出土后，为了避免菌丝遭到破坏，以延续自然的馈赠，她们严格遵守着山林的规矩，马上用地上的松针把菌坑掩盖好。

远在浙江遂昌的毛竹林里，也有类似的特色食材——冬笋。笋是毛竹冬季在地下生长的嫩芽，是整个竹子机体活动中最旺盛的部分。遂昌县地处浙西南

山区，雨水丰沛，气候温和，出自这里的笋颜色洁白、肉质细嫩、味道清鲜，在历史上素有“金衣白玉，蔬中一绝”之美誉。

虽然这2种美食食材相隔千里，但他们都正在面临同样的威胁——全球的气候变化。松茸是生长在海拔2000~4000m之间的一种与松树、栎树及杉树植物根共生的菌根真菌，对环境的要求十分苛刻，发生期为6~10月。冬笋虽没有松茸对环境要求那么苛刻，但遂昌冬笋也是生长在雨量充沛、空气湿润、山地垂直气候差异明显的环境下。而且为了保证味道鲜美，遂昌冬笋必须立冬以后才可以开挖上市，在前期还需要有充沛的雨水保证冬笋能够快速生长。

联合国政府间气候变化专门委员会（IPCC）的历次报告都指出，高原和山区是受气候变化影响最为严重的地区之一。我国科学家的相关研究表明，海拔高的地区升温幅度更大也更快，这对高原脆弱的生态环境影响巨大。而江浙一带在气候变化的影响下，也正在出现降水减少的趋势。



图3 浙江遂昌冬笋

正在发生的全球气候变化对人类社会的影响是深刻的。科学界研究表明，气候变化对生物多样性的影响已经超出了自然界变化的阈值。松茸和冬笋的例子告诉我们，人类如再不加以控制自己的行为，减缓气候变化，其后果就不仅仅是再也无缘品尝美食，更会影响人类文化传统和历史的传承！■