

平昌的回答

白云飞

平昌冬奥会给韩国带来了什么？首先是经济上的红利，其中最直观的就是交通设施的改善。随着首尔和江陵之间开通高铁，以江陵为圆心的一众海滨城市均被纳入了“泛首都圈”。其次是科技上的红利。当时，5G服务刚刚起步，平昌冬奥会成了“5G试验田”。人们惊奇地发现，原来网速可以这么快，比赛可以这样看。还有和平。作为平昌冬奥会的主旋律，朝韩一家亲大大缓和了原本紧张的半岛局势，其带来的国际关系变化影响至今。

的度假村，让人乐不思蜀。

以前，外国游客主要聚集于首都圈和济州岛，江原道的第三产业基本靠内需。当看到江原道游客纷至沓来，着实让人体会到什么叫奥运红利。

平昌冬奥会还是“理想照进现实”的一届冬奥会。那一年，5G服务刚刚起步。韩国通信公司抓住机遇，把平昌冬奥会打造成了“5G试验田”，在比赛场馆、奥林匹克公园、奥运村等地试运营5G服务。人们惊奇地发现，原来网速可以这么快，比赛可以打破既有转播模式，360度无死角、追踪式、随心所欲观看。

后来，又经历几次国际大型活动的试运营，韩国正式推出了5G商用服务，成为全球首个实现5G商用化的国家。三星体验馆虚拟现实技术的代入感、虚拟演唱会体验馆增强现实技术的沉浸感，让游客体验到“真实的虚拟世界”。

如今，扩展现实技术已广泛应用于舞台演出、游戏、娱乐设施等诸多方面。然而，这只是起步而已，扩展现实技术能带

给人们多少新的惊喜、元宇宙如何对新技术进行解读，都会影响人们未来的生活方式。

和平是奥林匹克精神的体现，平昌冬奥会真切地诠释了这一真谛。随着朝鲜高层出席平昌冬奥会开幕式和体育代表团的参赛，朝韩关系忽然之间出现重大转机，原本紧张的半岛局势出现转机，随之带来的国际关系变化影响至今。朝韩一家亲成为平昌冬奥会的主旋律，赛后也延续了相当一段时间。当年8月，朝韩还促成了多年未曾举办的离散家属团聚活动。韩方人员的集合地正是江原道，而且是离江陵、平昌不远的束草市。一个个家庭、一段段辛酸，让人为之动容，也让分别60余载的老人们圆了梦。

回想当年，奥运经济、科技奥运、和平奥运可能是平昌冬奥会最具代表性的标签。平昌冬奥会的探索与实践也为韩国承办2024年青奥会打下了不错的基础。



一口披萨滋味长

方伟

我们所熟知的披萨一般是这样的：一张发酵的面饼，涂上一层风味十足的酱汁，撒上奶酪碎屑以及其他食材，经过烤炉的高温炙烤后，面饼熟了，奶酪也化了，随便切几下就可以大快朵颐了。

不过，这并不是披萨的“全貌”。多年以前，笔者在意大利留学。学校位于海滨城市里雅斯特，位置大约在亚平宁半岛的东北角。每个月，我们几个中国留学生小伙伴都会跑到附近一个名为Dunio的小镇聚餐，保龄球馆旁那个披萨店更是经常光顾。

还记得初来乍到时，人生地不熟且囊中羞涩，加上意大利语又不好，看着面前纯文字的菜单当场就蒙了，只能“跟着感觉走”。到上菜的时候懂了，虽然得承认菜单没有看懂，但好歹应该是点了个披萨，可这是什么？

端到我们面前的，与其说是个披萨，不如说是个大饺子。面饼中间鼓起一个大包，番茄酱、奶酪、肉等配料完全不见踪影。而且，圆饼较薄的边被切成了一条条的形状，从上面看像是个齿轮，侧面看又像一个触角平展、立在盘子上的八爪鱼，以至于本该因为闹了乌龙而不好意思的我们，居然

当场爆笑起来。

好在，这个奇形怪状的东西虽然卖相奇特，但味道相当不错。用刀叉切开鼓起的大包，香气立刻溢了出来，原来所有馅料都被包在了里面。

后来，我们才得知，这就是有名的calzone披萨。它是披萨的一个变种，最大的特点就是配料包裹在饼里面，所以多数情况下看起来都会像一个巨大的饺子。至于八爪鱼齿状边缘，则是这家店自己的创意了。

披萨的起源众说纷纭。如果把在面饼上添加酱料或其他食材看作披萨的雏形的话，其历史可以追溯到新石器时代。公元前六世纪波斯帝国大流士大帝时期，也有士兵用盾牌烤面饼，还在上面放奶酪与椰枣的记载。有观点认为，古希腊人吃的面饼“pitta bread”最初可能来自“pikte”，即“发酵的面点”。至于古籍中对pizza最早且比较确切的记载则来自于一篇中世纪的拉丁文契约。公元997年，在意大利东南部的城市加埃塔，当地主教在一位佃户的租契中写着：“圣诞节支付12个pizza，一条猪前肘，一个猪肾；复活节支付12个pizza，两只鸡。”这意味着，早在上千年以前，披萨就已经成为当地常见的食物。

现代的披萨多被认为源自意大利

南部的那不勒斯市。18世纪早期，发面饼这种大众食品就经常被加上大蒜、猪油、盐和奶酪等材料一起烤制。当时，那不勒斯街头经常有售卖这种吃食的小贩。

至于番茄酱的使用并无明确的史料记载。

民间相传，在萨伏依王朝统治时期的1889年，皇后玛格丽塔到访那不勒斯。厨师精心准备了好几种不同的披萨，皇后对其中颜色与意大利国旗相仿的那一款情有独钟。红色的番茄、白色的奶酪、绿色的罗勒叶——这或许就是风靡世界的玛格丽塔披萨的由来。可能是因为这个原因，番茄逐渐成了制作披萨的基础原料之一。虽然历史学者们对此传说多有质疑，但并不妨碍这道美食的传承，那不勒斯的披萨也逐渐在欧洲乃至全世界流行起来。

在意大利，披萨是可以被视为正餐，可以使用正式的餐盘和刀叉享用的。饼上除了有番茄、奶酪之外，还经常出现帕尔玛火腿等食材。制作披萨

的餐馆有自己专门的名字，叫作“pizzeria”，其在意大利饮食界的特殊地位由此可见一斑。

由于披萨起源于意大利南部，很多意大利人都认为，越往南走，披萨越正宗。所以，假如有一天，您在罗马或那不勒斯这些意大利南部城市的街边小店，被正宗的玛格丽塔披萨所征服，千万不要惊讶。在这里，披萨好吃，超级好吃才是正常的。

当然，如今的披萨早已不仅仅是意大利人独享的美食。随着国际交往的加深，意大利移民走遍全球，披萨也在全世界范围内遍地开花。比如，美式披萨就发展出一种“薄饼大片”，方便手持，一角即可顶一顿饭；calzone也在芝加哥等地被发扬光大。远在东方的北京、上海也遍布着各式披萨店，甚至衍生出了诸如北京烤鸭味、麻辣小龙虾味的带有浓郁本地特色的口味。

美食之美，无外乎传承与创新。当意大利披萨遇到世界各地的老饕，多“滋”多彩也就不足为奇了。



椰枣飘香

罗怀伟

沙特阿拉伯乃至西亚和北非地区最具特色、最受欢迎的农产品非椰枣莫属。无论是在农贸市场还是大型商超，总能看到椰枣的存在。

在沙特，当你买了一块看起来像豆沙馅的面包、一份看起来像巧克力味的蛋糕、一瓶看起来像红枣味的牛奶，你实际得到的可能都是椰枣味的食品。

根据沙特官方数据，2020年沙特椰枣产量达154万吨，其中66%用于本国消费。

沙特人对椰枣偏爱自古有之。椰枣在阿拉伯文化中具有重要意义。历史上的阿拉伯半岛资源匮乏，椰枣曾是游牧的贝都因人重要的食物来源。阿拉伯民间文学巨著《安塔拉传奇》中就描写了大量与椰枣有关的情节，比如将成串的椰枣比作“黄宝石的项链”，以及“将椰枣去核后加入果仁、糖果”的加工方式等。到了今天，椰枣已经成为阿拉伯文化中重要的文化符号之一，沙特的国徽上就绘有椰枣树的图案。

作为西亚和北非地区的传统食品，椰枣富含膳食纤维和抗氧化物，营养价值丰富，含糖量又高，因此被称作“沙漠面包”。

鲜椰枣有一定的涩味且保存期限较短。不过，随着果实逐渐成熟，椰枣中的单宁和水分会逐渐减少，味道越来越甜，保存期限也越来越长。因此，椰枣常以果干的形态出现在消费者面前。

有意思的是，由于当地气候炎热干燥，因此传统上椰枣并非采摘后再晒

干，而是在树上晒干后再采摘，当地人甚至会晒干的过程视为椰枣生长的最后一个阶段。如今，椰枣的加工和储存技术已经很发达，但尚未晒干的新鲜椰枣仍不常见，只有在成熟季那几天才能在市面上看到。

根据联合国粮农组织数据，2019年椰枣产量最高的前10个国家中有8个是阿拉伯国家，其中沙特排在第二位。根据沙特官方数据，2020年，沙特面向107个国家和地区出口椰枣，出口额同比增长7.1%，达9.27亿美元；出口量同比增长17%，达到21.5万吨。

作为重要的椰枣产地之一，沙特始终积极发展和推广本国椰枣产业。

沙特卡西姆省首府布赖代市就以优质椰枣而闻名。每年秋天椰枣收获的时节，该地都会举行盛大的“布赖代椰枣节”。当地农民会将椰枣装满卡车，各地经销商、投资者和消费者纷纷赶来，整个布赖代椰枣市场都洋溢着丰收的喜悦。2021年的椰枣节持续了35天，日销售额预计超过150万里亚尔。

为推动椰枣产业可持续发展，扩大沙特椰枣全球影响力，沙特于2011年成立了国家椰枣树和椰枣中心。近年来，该机构着力打造“沙特椰枣品牌”，期望通过改善生产和加工质量，提升沙特椰枣的市场价值。

沙特的椰枣农场、工厂和公司均可申请使用“沙特椰枣品牌”。目前获得资格的枣椰树数量已达到170万棵，占全国总数的5%，拥有品牌使用许可的农场、工厂和公司已达上百家。