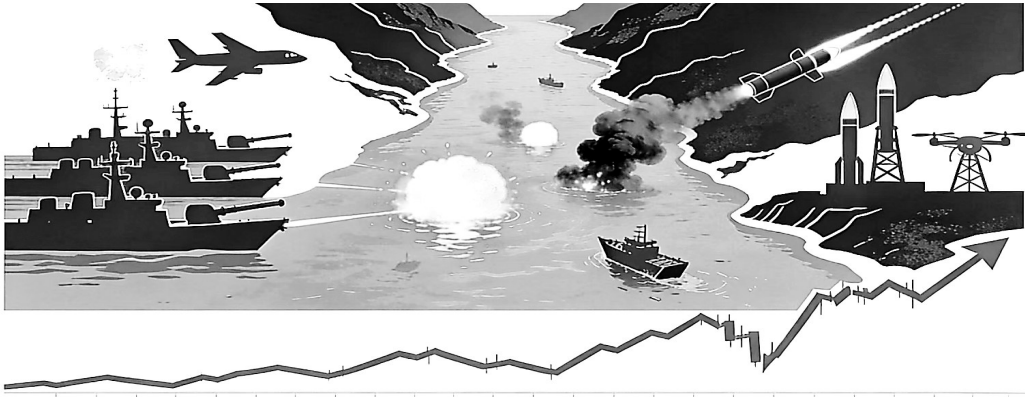




互袭加封锁,美伊退回“谅解”前?

美伊互袭 “升级但未失控”

自美军8日以伊方袭击穿行海峡商船为由对伊朗发动空袭以来,美伊军事对抗持续升级,双方从达成谅解备忘录后的短暂缓和再度陷入激烈对抗。

一方面,美伊互袭呈“高频高压”态势。一周内,美军对伊朗发动5次打击,打击目标为海峡周边、沿海及其他多地的上百个军事和后勤设施。伊朗方面则回击巴林、约旦、科威特等地区国家的美军基地。

卡塔尔半岛电视台等媒体分析指出,美伊当前对抗强度和频率有所升级,但双方仍保持一定克制,未将民用和能源基础设施作为打击目标,互袭“升级但暂未失控”。

另一方面,霍尔木兹海峡再陷“双重封锁”。12日,伊朗伊斯兰革命卫队宣布关闭海峡。特朗普13日表示,将恢复对伊朗的海上封锁。相关统计显示,近日海峡商船通行量已处于低位。地区专家认为,美

伊围绕海峡的对峙已回到停火前的高压状态。

美国曾于4月对伊朗实施海上封锁。美伊6月签署谅解备忘录后,双方承诺恢复海峡通行,但围绕通行安排的分歧并未消除。

分析人士认为,当前美伊正在进行高风险的“边缘博弈”,近期一系列对抗表明谅解备忘录已“名存实亡”。不过外交窗口仍未关闭。伊朗方面13日表示,伊方同卡塔尔、阿曼和巴基斯坦均保持联系,外交努力仍在继续。特朗普同日也表示,美伊间达成协议的可能性依然存在。

“守护海峡” 伊朗占上风

特朗普13日称,美国将成为“霍尔木兹海峡守护者”,并将对所有经由海峡运输的货物收取20%的费用,相关流程与部署工作将立即启动。然而,分析人士并不看好美国“守护”海峡。

首先,“守护”成本高。所谓“守护”需大规模军力全天候

不间断执行识别、监视、护航等行动,这将给美军带来持续负担和损耗。若在行动中遭到伊朗低成本无人机袭扰,美军只能用昂贵的导弹拦截,效费比严重失衡。

其次,安全风险大。霍尔木兹海峡最窄处不到40公里,海峡的近岸水深普遍不到25米。狭窄水域不仅会削弱美军技术优势,还极易引发碰撞、误判、误击等意外事件。而伊方则借地缘优势使用无人机、岸舰导弹、水雷等不断袭扰美军。

此外,海峡护航存在非对称博弈特点。对美方而言,要充当“海峡守护者”,必须实现接近百分之百的护航成功率,否则即任务失败;反观伊朗,只要对个别商船实施袭扰就能吓退试图穿行海峡的绝大多数船只,从而挫败美军护航行动。

美国麻省理工学院国际安全学者凯特琳·塔尔梅奇表示,在海峡护航问题上,伊朗占据上风,美国没有好选项。

此外,特朗普以“守护海峡”为名征收“保护费”的行为

遭到美国国内和国际社会批评。美国欧亚集团总裁伊恩·布雷默说,特朗普政府相当于给每桶原油提价15美元;巴西总统卢拉批评此举为“海盗国家”行径。极具讽刺意味的是,美国国务卿鲁比奥6月下旬曾公开表态称“任何国家均不得在国际水道上征收通行费”。

多点冲突 或再次出现

分析人士认为,尽管美伊仍在释放谈判信号,但在霍尔木兹海峡控制权问题上,双方都有无法退让的理由。

对伊朗而言,控制海峡就能影响全球油价,进而影响美国经济和民意。对美国而言,伊朗常态化控制海峡通航意味着美国随时可能被“拿捏”,特朗普倚赖的“赢学叙事”将垮塌,其本人和共和党在选举政治中的处境也将恶化。

正因如此,美伊都选择“硬刚”,并试图通过加大军事压力迫使对方让步。美国《华尔街日报》等媒体认为,特朗普政府恢复对伊海上封锁以及实施护

航行动很可能让双方陷入一场“永久冲突”。

此外,美伊冲突外溢的风险仍然存在。以色列长期谋求彻底削弱伊朗,内塔尼亚胡政府在大选临近之际有趁势出击的极强动机。而一旦以色列再度“下场”,伊朗的地区盟友也门胡塞武装和黎巴嫩真主党必然出手,二者在美伊此前冲突时都曾袭击以色列,胡塞武装甚至还威胁封锁曼德海峡。英国《镜报》网站援引军事情报专家的话称,如果美伊谅解备忘录彻底破裂,冲突将在数日内“立即升级”,中东地区多国将再度卷入。

上海外国语大学中东研究所教授丁隆认为,美伊已陷入“袭击-报复”的恶性循环,双方冲突从试探性交火转向实质性升级,且地区内多点冲突正在成形。伊朗若认定包括海峡控制权在内的核心利益受损,可能进一步动员地区盟友协同行动,不排除冲突扩大到黎以之间、阿拉伯半岛至红海一带,甚至波及伊拉克。

据新华社

灶台四十载,一鸭知春秋

牡丹晚报全媒体记者 郭卫东 姜培军

炉火映照四十年

7月16日上午,菏泽众悦大酒店后厨,油烟机低鸣,灶火正旺。一位身形挺拔的中年汉子俯身案板前,正为一道拿手菜锅贴鸭方忙碌着。他叫朱德启,众悦大酒店总经理,一级烹调技师。

他将一只仔鸭从背部利落切开,流水冲净。花椒、桂皮、八角、香叶、小茴香、白芷等十几种香料依次入盆,加料酒、精盐、味精、葱段、姜丝。双手翻揉间,香料的气息渗入鸭肉的每一丝纹理。腌制三十分钟,上笼汽蒸。

趁蒸制的空当,他备好水发香菇丝、五花肉丝、葱丝、姜丝,调成馅料。另取三个蛋清加湿淀粉,筷子搅打至起泡,蛋清糊细腻如脂。

三十分钟到,鸭子蒸熟,满

屋飘香。

“鸭子蒸熟后,骨头一定要拆净,”朱德启一边拆骨一边叮嘱徒弟,“带馅那一面煎的时候一定要小火,油要多放些。”蒸好的鸭子骨皮分离,皮朝下铺平,馅料均匀抹上,再刷一层蛋清糊。

热锅凉油,滑好锅,鸭方入锅。滋啦一声,香气炸开。小火慢煎,两面金黄。出锅、改刀、装盘,长方形的鸭块整齐码放,外皮酥脆金黄,内里咸香透骨。葱丝碟、黄瓜条碟分列两侧,一道锅贴鸭方大功告成。

“肥而不腻,细嫩不柴。”朱德启擦了擦额头的汗,“这道菜,我做了四十多年。”

从学徒到掌勺人

1981年,朱德启参加工作,进入菏泽地区曹州宾馆。那是菏泽最早、也是当时规模最大的宾馆。朱德启的父亲是

济南南郊宾馆厨师班长,后出国在大使馆工作。子承父业,似乎顺理成章,但这条路,朱德启走得远比想象中扎实。

从三级厨师到二级、一级,再到特级厨师、厨师长,一步一个脚印。1997年,他出任曹州宾馆餐饮部经理,多次参与重要接待任务。每一次接待都是一次“大考”,容不得半点马虎。那些年,他守在灶台前,守护着每一道菜的品质。

如今,朱德启已是菏泽众悦大酒店的掌舵人。从灶台到管理岗,身份变了,但对火候的拿捏、对食材的敬畏,一点没变。

“做菜如做人,火候到了,味道自然纯正。”锅贴鸭方看似简单,腌制、蒸制、拆骨、铺馅、挂糊、煎制,每一道工序都有讲究。尤其是带馅那一面,必须小火慢煎,油要足,火要匀。这何尝不是他四十多年厨师生涯的写照?



从曹州宾馆的青涩学徒,到菏泽众悦大酒店的沉稳老将,朱德启用四十多年熬出了自己的“火候”。

一菜一味一人生

白瓷盘中,鸭块金黄,葱丝翠绿,黄瓜条清嫩。

朱德启解开围裙,擦了擦手,目光落在那盘菜上,像是在看一位相识多年的老友。

客人夹一块入口,连连点头。那道锅贴鸭方,外皮酥脆,内里咸香,像极了这位鲁菜厨师的性格:外表平和,内里笃定。

一道菜,四十年。一个人,一辈子。

