

## 吉米言专栏

吉米言法  
法律公益服务专业人士



最近同事跟我抱怨他的表妹又要结婚了，请了一大家子的人去海外参加婚庆仪式。搞得家里人团团转，忙着给新人买礼品。因为都是法律工作者，所以我建议他到英国的大宪章里面去找一下线索。这礼金怎么和大宪章还能扯上关联吗？

上一期我们提到过，所谓大宪章就是一二一五年六月在位于伦敦和温莎之间的Runnymede，英格兰国王约翰和他的贵族领主们签订了由坎特伯雷大主教史蒂芬·郎顿用拉丁语起草的一份政治性授权文件。所谓大宪章，其实是一个现代的称谓，这里的大指的是宪章的长度，一共有密密麻麻几十条的合同条款。其中的第六十一条几乎剥夺了

# 再婚的婚礼礼金我们怎么给？

国王所有的权力，让刀架在脖子上的英王约翰非常不满，他没过多久就撕毁了协议。

大宪章发生在中世纪，大约中国的南宋期间，大宪章当时的本质就是一个约定多方利益的契约。她作为宪政的象征，还要等到文艺复兴和思想启蒙运动之后，等到议会至上概念开始绽放光彩之后。

尽管几起沉浮，最终大宪章还是得以延续，今天我们来看看其中很有意思的第十二条，大宪章提到，“在未得到允许的情况下，除非是为了赎金，为了让长子成为骑士，或者让长女出嫁（仅一次），不得征收保护费。即便在以上的情况下，也只能征收合理的援助金额”。这个里面对于长女出嫁（仅一次），以及合理金额都是很值得参考借鉴的表述。

君主有收税的权力，这种权力也为日后的国家税权奠定了法理的依据。但是王子王孙众多，不能每次为了一些王室活动都要向老百姓收取苛捐杂税。所以也只有长子做骑士，长女结婚时，收取合理的礼金。

人生无常，古人又寿命短，不确定因素多，所以公主贵族太太的改嫁也就稀松平常。一旦嫁娶频繁，自然也不能动不动就收钱，会引起民愤。所以仅收取一次的礼金，倒也颇为合理。今天加拿大的离婚率是约五成，即一半家庭要经历离婚，再婚的也屡见不鲜，所以如果再婚的时候，也一样要不停的送礼金，给亲友带来的压力的确亚历山大。

读者不妨参考大宪章的这一条，从八百年的智慧中寻找智慧。

## 高清解码

在高级餐馆吃象拔蚌，无论是“生炒”还是“白灼”都很“清爽”和“滑而无渣滓”为什么自己烹煮，却老得要命，吞不下肚？个中原因，是厨师有一条小秘方你知道吗？

吃象拔蚌，如果想有最佳口感，象拔蚌必须是活生生的，屠宰的过程，要快速，否则肌肉收缩就不好吃了，这都是厨师皆知的道理。鲜为人知的秘诀是，“褪衣”的过程，绝对不能贪快而用了太高温的水。

首先解释一下何谓“褪衣”，这是指把象拔蚌的“外皮”脱下来。由于这一层薄薄的外皮呈透明状，把它脱下来，就像女士的玉腿“脱丝袜”，所以在行内的术语，也叫做脱丝袜。

薄薄的外衣，包着整条胀卜卜的象拔

蚌，包得很紧很紧，根本没可能褪出来，唯一的快速方法是，用极高温的水，冲或浸它一会，外皮胀大，肌肉收缩，外衣就可以轻轻一扯，整张外皮都完整地脱下来，这就“出事”了。

柔嫩的肉柱经高温而收缩，就会变得强韧，情况严重的话，几乎是咬之不动，十分难嚼了。

所以，切不可因贪快而用高温的热水去冲浸，只可以用“中温”的水去冲浸一会儿，待“外衣”稍为“微胀”，趁温度未降，肌肉还未收缩，快手快脚把整个外皮撕下来，才不会使“肉身”变质。

外皮撕了出来之后，你仔细看看，活似是一只脱了下来的女装丝袜，接下来的步骤，才把象拔蚌从中剖开而不“切断”，用微温水冲洗干净之后，把整条象拔“摊

# 切象拔蚌秘方

平”，放在砧板上；在视觉上，那条象拔蚌已呈“梯形”，这时最后的步骤是用笨重的斩骨刀把它拍得“扁平”，那个呈梯形的蚌身看似是大了一倍，这时才用“薄刀”去片成一片片薄似透明的肉片，无论是炒还是灼，都有最佳的口感了。

切薄片的时候，肉身的汁液甚黏，砧板会很“潺滑”，肉片就很难切得薄似透明。所以每切得十片八件，便要用厚厚的干布把砧板抹净，然后再切薄片，绝对不能偷懒省功夫。

如果你便宜买一条死去的象拔蚌，把它剖开摊平来拍打时，更要拍多几下，才有松软而不韧的口感，如果你的“刀功”不佳，最好索性切成“条状”，口感也很好，不一定要切成薄片。总而言之，经过“强刀拍打”口感必佳。