

远比“穿山甲”奢侈的腐败宴

论清正廉洁、厉行节约,封建王朝的皇帝里,可没几个赶得上清朝的道光。但是即便皇帝极力节俭,下面官员的腐败之风却依然没有停止。若说起道光年间官员们的腐败菜,那可比现代社会办公室里水煮穿山甲高了不止一百个档次。

《庸盦笔记》卷三“河工奢侈之风”中,记载了道光年间一位治河官员的回忆:说有一次河督宴客,其中有一道猪肉片味道鲜美,人人点赞。

一名客人出去上厕所,发现居然地上倒了十几头伤痕累累的死猪,好奇地问了一句为何。下面人介绍道:刚才席上有道猪肉片就是从这来的。

把几十头精壮肥猪关在圈里,然后用竹竿一一殴打,一头也不能放过。猪们当然是东奔西逃,放声嚎叫。等到体力不支累觉不起时,赶紧割取猪背上的里脊肉一片。

猪的一身精华,全部集中在这片肉上,不论是清炒还是油爆,都是美味无敌。而身上其余

的肉全都腥恶失味,不能入口。几十头猪联合起来,才能奉献出这样一盘肉片。

还有一道鹅掌,那是把鹅关在铁笼里,笼下生起炭火。鹅受热而满笼飞奔,等到活鹅变成烧鹅的时候,只把鹅掌割下来食用,因为全身精华也全在两掌上。每一席这道菜所用的鹅在几十只到上百只不等,鹅掌之外的部分就割掉扔掉啦。

还有一道鱼羹,是取鲜活的大鲤鱼几十尾,全部五花大绑倒吊起来。在鱼下面放一口沸腾的汤锅,跟着敲破鱼头——这一敲最难,必须要见血,还不能把鱼敲成休克——鱼血滴入锅中,受伤的鱼为水蒸气所逼,用力摇头摆尾挣扎一刻不停。等到鱼停下

来的时候,鱼血也滴得七七八八了,于是厨师就来加作料调味上桌,这些鱼就全部扔掉,把位置腾出来换下一批。

道光辛辛苦苦节省下来的银子,拨给河工,能有十分之一用在治河上就不错了。这还不包括工程里的层层上下转包、处处雁过拔毛。

清人金安清在笔记《水窗春吃》里记载道,每年到了秋季,水患的危险眼见着慢慢小下去,就到了河工们丰收的季节。从九月开始到十一月,主旋律就是吃喝玩乐。宾客就位后,宴席从上午开始直到半夜,只要宴席不散,上菜就不断。有时一台宴席可以摆上三天三夜。

据《国家人文历史》

“梦中情人”源自赵武灵王



“梦中情人”作为一个典故在中国历史上确有源头,此人被梁启超老先生称为是:黄帝以后第一伟人的赵武灵王。据史料记载:公元前310年,赵武灵王巡狩大陵。有一天,他和他的近臣们在饮酒作乐时,讲到了他头一天做的一个梦。在梦里,他见到了一位过目难忘的美女,弹着琴,唱着文辞凄婉动人的歌谣:“美人荧荧兮,颜若苕之荣。命乎命乎,曾无我赢!”

说者无意,但听者有心。大臣吴广听闻此事,将自己的女儿孟姚,献给了赵武灵王。赵武灵王见到孟姚后,一口认定她

就是自己在梦中遇到的美人,对她非常宠幸。孟姚小名叫娃嬴,赵武灵王也叫她吴娃,后来还把她立为了王后。写到这里时,看似很让人羡慕的一对神仙鸳鸯,却为赵武灵王饿死沙丘官的凄惨谢幕埋下了伏笔。

子因母贵,原太子赵章被废了,吴娃生的儿子赵何被立为了太子,赵何就是后来的赵惠文王。后来,赵武灵王在有生之年,把政权平稳地交给自己的接班人赵何,开始以主父的身份扶持赵惠文王。退身二线的赵武灵王,没能很好地协调处理好新王与旧太子之间的恩怨,对赵章的叛逆之心不提前加以扼制,结果引发沙丘兵变。在赵章叛乱兵败后,他又在沙丘官对其进行了庇护。结果是,赵章被杀,赵武灵王被围困并被饿死于沙丘官中。曾经编织过一个似真似假“梦中情人”故事的赵武灵王,这么浪漫又英雄了得的一个盖世人物,居然落了这么一个结果,让人唏嘘不已!

据历史百家争鸣

汉代撸串儿很流行

曾经有一篇热帖,说的是如果一个现代人穿越到秦朝的咸阳城,就只吃“开水烫白菜”。这让人有一种感觉:当时的中国物产匮乏、烹饪手段单一,“吃货”们并没有很多选择。事实果真如此吗?

西汉时期,一种青铜染炉非常流行,以至于在许多地方都有出土。这种染炉分为三个构造:主体为炭炉,下部是承接炭灰的盘体,上面放置一具活动的杯。它曾让几代学者对它的用途迷惑不解,直到今天,考古界才确定它就是一种类似现代意义上的“小火锅”。

著名考古学家王仁湘曾撰文认为,染炉是汉代前后贵族饮食生活的一个侧面,是一种精致的食器。由于汉代实行的是分餐制,一人一案,一人一炉,甚是惬意。这一幕也被记录在汉代画像石上。

在这种场合下,酒简直是不可缺少的助兴之物。从1968年河北保定市满城汉墓的出土文物可以看到,方形陶缸上还写着酒的名称,种类和重量,如“黍上尊酒十五石”“甘醪十五石”“稻酒十一石”等。

在江西海昏侯墓,西安张家堡新莽墓葬都出土了一种类似蒸馏酒器物。精巧的器物让人不仅“脑洞”大开:蒸馏出的酒水倾入金樽,度数更高,口味也更加甘冽,直让人耳酣目热。

说到火锅,不能不提中国人涮火锅的“标配”——豆腐。这一国民食品传说起源于西汉淮南王安在八公山炼丹时的“无心插柳”。由于美味又廉价,它逐渐在民间流行起来。

汉人嗜烤肉,在画像石上也看得明明白白。在山东诸城前凉台村发现的一处庖厨画像石上,刻画了一幅跟现在相差无几的“撸串儿”场景:一人串肉;一人打着扇子,翻转肉串;其他两人跪立在炉前等着。

那时的食材,比起现在还丰富。画像石上,不仅显示了宰牛、羊、猪及杀鸡、屠狗等情景,还悬挂着龟、鱼、雁、鸟、兔等不同动物的腿肉。同时,他们也会捕食一些野生动物来改善饮食结构,靠山吃山,靠水吃水。

从汉代的狩猎图和出土的动物骨骼不难看出,传统“野味”就有鹿、麋、野猪、兔、雁、雉、雀、鹤等,像熊、虎、豹、狼这样的猛兽也不在话下。

据《北京晨报》



“随和”原来是两种宝物

“随和”常用来形容为人谦和。鲜为人知的是,这个词是古时随侯珠,和氏璧两种宝物的并称。

春秋时期楚国人卞和献给楚厉王的和氏璧已尽人皆知。随侯珠则是春秋时期随国的珍宝。传说随国君主随侯在一次出游途中看见一条受伤的大蛇,心生恻隐,令人给蛇敷药包扎,放回草丛。这条大蛇痊愈后衔一颗夜明珠来到随侯住处,自称龙王之子,前来报德。这就是被称作“灵蛇之珠”的随侯珠。

战国时期《墨子》云:“和氏之璧,随侯之珠,三棘六异,此诸侯之良宝也。”旧《辞海》在“随和”一条上注释说:“随侯之珠,卞和之璧,皆至宝也,故随和并称。”

在《官场现形记》第十二回:“周老爷一帮人见他如此随和,大家也愿意同他亲近。”“随和”一词已有了谦和之义。

据《百科知识》

从晚清到民国一直说中国是“四万万”人口,这虽符合人们对历代乱世人口衰落的认识,但由曹树基、侯杨方分别完成的《中国人口史》后两卷以翔实具体的考证和统计告诉我们,这个印象并不真实。

清末以太平天国战争为主的咸同年间大战乱,固然使人口从4.36亿降到了3.65亿,但辛亥革命前夕却恢复了增长。据《中国人口史》第6卷,清末民初到抗战前的人口增速更是超过了清朝的康雍乾盛世。在1911-1936年间,全国人口从4.1亿增长到5.3亿,年均增长率达到1.03%。尽管抗战

建国初人口激增

时期又一次导致人口下降,但1949年年底仍达5.4亿。该书据此认为:整个“民国时期的全国人口增长速度之快可能是中国历史上前所未有的”。

中华人民共和国成立后于1953年进行首次人口普查时,就出现了5.8亿,连同港澳台已超过6亿的惊人数字,出乎所有人的意料(普查前几乎所有人都认为中国人口仍不到5亿),显然,1949年后超过2%的人口年均增长率就是民国时期的这种变化的“自然延续,而并不是另一阶段的突然变化”。

据《民国历史的不同面相》

史上最浪漫诏书:“故剑情深”

“故剑情深”最早被记载在《汉书·外戚传上》:“公卿议更立皇后,皆心仪霍将军女,亦未有言。上乃诏求微时故剑,大臣知其指,自立许婕好为皇后。”现在常用来比喻夫妻之间情意深厚,不离不弃的坚固感情。

公元前74年汉宣帝刘询登基,其时大权掌握在霍光手中,为了更好地控制刘询,霍光有意让小女儿霍成君为皇后。由于霍光权势庞大,所以霍党大臣们纷纷附议奏请立霍成君为

皇后。但刘询不同意,并当众下了一道诏书,说想寻找自己贫贱时曾用过的一把旧宝剑。

朝臣们善于揣测上意,很快品出了这道圣旨的真实意味:连贫贱时用过的旧剑都念念不忘,自然也不会将自己相濡以沫的女人抛舍不顾。于是他们都联合奏请立许平君为后。霍光虽百般阻挠,却也无济于事。刘询最终册立了许平君为皇后,并封许平君出生卑贱,受过官刑的父亲为昌成君。 据《越历史》

李景端

1960年,各种物资尤其是食品普遍匮乏,北京市民每月口粮:干部是28市斤,居民只有26市斤,每月每人供应猪肉只有2两。肉荒对饮食业的打击最大,饭馆经营所需的猪肉,本来就限量供应,又因货源不足,常常有计划却无肉可供,以致许多饭馆都成了只卖大锅菜的食堂。

面对各地不断来电告急,作为饮食业的主管部门,自然十分焦急。中央商业部饮食服务局除了向主管生猪调配的商业部食品局反映、呼吁之外,也挖空心思,为“巧妇”寻求解困“无米之炊”之策。

有一天刚上班,领导很神秘地叫我马上跟他走。我们驱车来

到中国科学院微生物研究所,交谈之后才知道,该所研究出一种新的微生物,好像叫什么“白地霉”。这个白色菌种,无毒无害,只要置于淘米水中就能繁殖,更重要的是它的口味很像猪肉,如果加上淀粉和色素,做成猪肉形状,可以成为一种“人造肉”。

困难时期的“人造肉包子”

我们几人舔了一下菌种的标本,果然有猪肉的香味。能找到代替猪肉的食品,一时大家都很高兴。领导命我详细记下该菌种培养繁殖的方法和程序,并随带一小瓶母菌回去,准备找一家饭馆进行试做。临走时,研究所的人叮嘱我们,这项技术目前属于绝密,务必控制知情的范围。

回到局里汇报后,觉得在北京试做容易张扬出去,决定去天津找一家不起眼的饭馆来试验。因为是我记下操作规程的,于是我就当起了现场试验的“工程师”。先是特意洗出淘米水,用试纸测好pH值,投入母菌,启动鼓风机送气,步骤全对,可水中就

是不起泡沫,这表明菌种繁殖太慢了。过一阵我突然想起,微生物所的人曾讲到,用淘米水做培养基,是因为这个菌种有嗜糖的习性。于是我大胆提出,赶快在水中加糖。经过几次增量放糖,泡沫出来了,试验总算勉强“成功”。又经厨师加上淀粉、藕粉和着色,终于做出红白相间、红烧

肉状的两盘“人造肉”。

带回样品回京经领导品尝时,觉得虽有猪肉的口味,却无猪肉的口感,特别是还要加那么多的糖,糖也是紧缺食品,一时恐难大面积推广。最后决定只在北京三家小饭馆的点心中,先掺点“人造肉”菌种试卖,看看食客反应如何。

其效果不言而喻,自然乏人叫好。最有趣的还闹了一出笑话。有一家小吃店在供应品种告示上,是用粉笔在小黑板上写上“人造肉包子”,后来那个“造”字不知怎么抹得看不出来了,于是有人打电话质问,这卖“人肉包子”是怎么回事。这起“人造肉”的“发明”,幸好只是小范围试验,后来不了了之,没有铸成大面积瞎指挥的后果。

民国火车不报站

民国时期的铁路并不中途报站。准备在中途下车的乘客,需要自己看外面的站牌,或者四处打听。1913年,冯玉祥带一名护兵从北京坐火车到河南新乡。夜幕降临后冯玉祥不知道到了哪个车站,就向茶房打听:“离新乡还有几站?”茶房回答:“还有四站。”四站后匆忙下车的他们发现自己在河南汤阴县,离新乡还有好几站。

现在我们已经无法考证是“茶房”记错了车站,还是冯玉祥数错了站数,但民国火车没有完善的中途报站机制,给旅客带来了很大的不便与麻烦。 据《文史博览》