

# 春秋时期战争中的贵族风度

中国贵族文化的首要标志是“礼”。春秋时代的上层社会中，“礼”如同空气一样无所不在。甚至在战场上，人们也需要遵守“战争礼”。春秋时的战争以车战为主，因此必须选择好一处平坦开阔的地点，双方约好时间，大致同时抵达，等列好队伍之后，鸣起战鼓，驱车冲向对方。这就是所谓的“结日定地，各居一面，鸣鼓而战，不相诈”。

风度大于胜败。《左传·成公十六年》记述了晋国和楚国在鄢陵打的一场大战，让我们看到春秋时代的“战争”是多么彬彬有礼。在这次战斗中，晋国的大将军郤至前后三次遇到了楚共王。他每次见到楚共王，都脱下头盔，趋避到一边，以示恭敬。楚共王很欣赏这位晋国将军的风度，派工尹襄赠给郤至一张弓，并说：“战斗正激烈的时候，我看到有位打着红色皮绑腿的有礼貌的人。他一见到我，就遵循礼节疾步而走，让他受累了！”

郤至怎么回答？《左传》记载，郤至接见了工尹襄，脱去了盔甲，



宋国与楚国打仗，宋国军队列好了阵，楚国军队渡过泓水来交战。宋国的军官对宋襄公说：“楚军比我军人数多，我们应该趁他们正在渡河马上发起进攻，那样楚军必败。”宋襄公却回答说：“不行，那不符合战争规则。现在楚军正在渡河，我军就发起进攻，不合仁义。等楚军全部渡过河，列好阵，我们再进攻。”结果，等楚军全部渡过河后，双方才开战。宋军因寡不敌众，落得大败。宋襄公也受了伤，第二年悲惨地死去。而此次战争正是遵守了古时的“战争礼”。

听他传达楚王的话，回答说：“您的外国臣子郤至，奉了我国君主的命令作战，在战场上正穿戴着盔甲，不能下拜。承蒙您派人慰问，我心里实在感到不敢当。因为在战斗当中，只好对您的使者行个敬礼了。”说完，对工尹襄作了三个揖就走了。即便是血腥的战争

中，优雅仍然是春秋时代贵族的基本追求。虽然彼此的目的都是击败对方，但他们的言行却仍然处处得体。不以杀戮和征服为目的的贵族社会有一个重要信条，就是对对方的君主保持尊重。春秋小霸郑庄公有一次大胆地挑战周王室，在战场上大获全

胜，还射中了周王的肩膀。不过，在周王逃跑之时，郑军并没有追击。庄公说：“君子不欲多上人，况敢陵天子乎！苟自救也，社稷无限，多矣。”就是说，我与周王作战，是迫不得已，怎么敢再凌辱天子！当天晚上，郑庄公专门派了使者去探望周王，并且问候他的左右近臣。

春秋时代的战争中，还有许多有趣的插曲。比如在楚国与晋国的另一次战争邲之战中，晋国被打得大败。在逃跑时，晋国的许多战车陷入泥坑，狼狈不堪。楚国士兵不但不乘机追杀，反而还跑上前教晋军如何抽去车前横木，以便冲出陷阱。晋军脱离困境后，还回头对楚军开玩笑说：“吾不如大国之数奔也。”就是说，还是你们逃跑有经验啊！这反映出贵族时代的战争与平民时代有明显不同。贵族间的战争一般并不以杀戮和彻底征服为目的，只为分出胜负。所以战争一般点到为止，给对方留足面子。在战场上，大家是敌人，下了战场，大家仍是朋友。

据《同舟共进》

## ●追本溯源

### 食盐由中国人发现

在汉语中，“盐”字本意是“在器皿中煮卤”。《说文》上讲：天生者称卤，煮成者叫盐。据专家推断，中国人大约在神农氏(炎帝)与黄帝之间的时期，即最晚在公元前5000年-公元前3000年间，就已学会煎煮海盐了。20世纪50年代，在福建出土的煎盐器具文物恰好证明了这一点。

除此之外，周朝时期，中国人就是已经使用肉桂增香。天贤们也不满足于简单的天然调和之味，以孔圣人为例，尽管周游列国的时候常常饥一顿饱一顿，对美食却丝毫不肯放低要求，坚持“吃肉一定要蘸酱”。最初是由肉糜加上盐制成的“肉醢”，到魏晋南北朝时期，用粮食发酵而成的酱油、醋和被统称为“豉”的现代意义上的酱，工艺已经相当完善。“鲜”味成了中国人独特的味觉符号，尽管“鲜”这个说法到明清以后才有。

据中新网

## 猪肉因何“逆袭”并获“大肉”封号



西周时期的青铜猪尊

我们现有的优良猪种都是由野猪驯化而来的，考古学家指出：继在旧石器时代驯化了狗之后，到了新石器时代，人类显然已经驯养和驯化了猪，因此被驯养的猪大约在8千到1万年以前的新石器时代前期就已经出现了。

为了获得更稳定的动物食品来源，先人开始尝试圈养动物，地上跑的“野兽”驯化成“家畜”，天上飞的“野禽”驯化成“家禽”(传说中的“伏羲氏”时代)。“家”字“屋”中有“豕”(猪)，反映了野猪向家猪驯化的历史过程。

中国人对猪肉的热爱倒是比很多人印象中要晚得多。直到物产大丰饶的唐代，人们的肉食还是以羊、鸡肉为主。如此局面，都怪中医。宋代名医陶弘景和唐代名医孙思邈都认为猪肉“味苦，虚人”，久食容易生病。但这也间接导致了猪肉成为一种平民食品，因其“价廉如泥土”——这话出自苏轼的《猪肉颂》，接下来两句是“富者不肯吃，贫者不解煮”。随着“东坡肉”的发明，猪肉大受欢迎，再加上宋朝羊肉供应逐渐紧缺，猪肉渐渐有取而代之之势。尽管随后蒙古族的南下，元朝的建立一定程度上延缓了猪肉地位的上升，但它还是在明朝初年成了中国人的首选肉食，并获封“大肉”称号。

据《经济日报》

## 故宫的“门”字为什么不加钩

故宫各殿匾额上“门”字都没有钩，看上去总有什么不对劲。只要在纸上写写就会发觉，小时候老师教我们的门应该是“一竖一点横折钩”，怎么最后的钩没有了？这不算错字吗？

此事还要从明朝开国之初说起。当年，随着各官殿的逐渐建成，朱元璋命当朝“书法第一家”——詹希原，为集贤门写门匾。这詹希原的书法之精湛，可以说是无人不晓。因而每每有匾额急需题写时，他自然也就成了不二人选。然而命运多舛的詹希原，成也书法败也书法，且是毙命的一败。

问题就出现在“门”字的题写上。原来，当他在写“门”字的最后一笔时，顺其自然的将向内

提起的“钩”写高了些，以致于朱元璋看到后勃然大怒道：“我本想召集贤士，你却想闭门堵住贤士的路吗？”于是下令斩首了詹希原，并用粉液涂掉了“门”字的那一钩。此后，“门”字不准带钩的传统便在明代沿袭了下来。因为顺其自然的一笔而招致杀身之祸，可见伴君如伴虎呐。

事实上，“门”字末笔不带钩的写法始于宋朝。据记载：南宋迁都临安后的某一日，玉牒殿(专门存放皇家家谱的地方)因走水失火了。火势之大，将殿门都烧尽了。于是有大臣上奏说：“门字有勾脚，带火笔，故招火厄。”他觉得这一钩很像熊熊燃烧的烈火，太不吉利了。自此为避火灾，谁还敢给“门”字加钩呢。



而有关“门”字无钩的缘故，另有一种格外有趣的说法。说皇帝觉得这一“钩”除了可以钩住鱼，还很容易钩掉龙鳞，没了龙鳞那还了得！皇帝内心极度不安，“门”字自然也就跟着没“钩”了。

由此看来，“门”字无“钩”怕是注定的了。这大概也是故宫的魅力之一吧，处处都隐藏着故事。

据《国家人文历史》

## 传说中的北京“八大碗”指哪几样

北京作为世界著名的古都，几千年来积累了深厚的文化底蕴，反映在饮食方面，各式口味在这里融合、演变，形成了今天独具一格的北京菜。这当中，上了年纪的人大多对“八大碗”印象深刻。物质不充裕的年代，普通人能填饱肚子就很不错了，哪里奢求大鱼大肉，因此过年或吃宴席的时候有“八大碗”绝对是件幸福的事情。这种美味，直到今天想起来都让人回味。

何为“八大碗”呢？其实就是把鸡鸭鱼肉烹制成菜肴，用传统瓷碗盛放的美食。相传它的由来和八仙有关。八仙过海惹怒龙王，激战已久，十分饥饿，就决定分头寻觅些食物来。其中，曹国舅行至一家农宅门口，闻到里面飘来的菜香味，垂涎三尺，便进去打听。只见这户人家四方桌上有八人围坐，于是带走了八样菜肴，并留言：国舅为众仙借菜八碗，日后定当图报。由此，便有了“八大碗”一说。

清军入关后，带来了满族的“八大碗”，即雪菜炒小豆腐、卤虾豆腐羹、扒猪手、炖田鸡、小鸡珍蘑粉、年猪烩菜、御府椿鱼和阿玛尊肉。这些菜制作方便，易储存，行军打仗的士兵取胜后常摆八大碗祭祖，然后分而食之。后来这些菜经过改良走进宫廷，又成为清王朝宴席上必不可少的好佳肴。相传，乾隆六下江南，曾多次用满族“八大碗”宴请江南地方官吏和名人志士。

清末民初，“八大碗”进入寻常人家，食材上也更贴近百姓的口味，一般现在说的“八大碗”是指大碗三黄鸡、大碗黄鱼、大碗肘子、大碗丸子、大碗米粉肉、大碗扣肉、大碗松肉和大碗排骨这八道菜。老北京人对“八大碗”的记忆都来自宴席。

过去人们婚嫁娶，由于桌椅、碗筷等数量不够，便采用“随来随吃，吃完即走”的方式。这种流水宴，主家根据客人的亲疏、名望来安排入席次序，虽有先后

之分，但席面内容一致。“八大碗”这些大鱼大肉等平常难得之物，以蒸煮为主，做得快、分量足、味道基本一致，便成了宴席上必不可少的主菜。当然，每桌上不一定只有八碗菜，加些炒菜的情况也常见，只不过人们认为“八”有“四平八稳”之意，一直保留着这一称呼。后来的宴席上也延伸出“四冷”“四热”等花样，再后来，为了美观，盛菜的碗也都改为了盘。逢年过节，老北京人家里常会准备“八大碗”，久而久之，这也成为了北京特色的“年菜”。

物以稀为贵，过去由于条件所限，人们只有在重要的日子或者红白喜事里才会制作八大碗，因此它成为人们念念不忘的美食，也是那个年代特有的记忆。如今，随着生活水平的提高，人们对饮食健康更为重视，尤其逢年过节，大鱼大肉反而少吃了许多，八大碗逐渐淡出人们视野。

据中国网

## 西汉能吃韭菜炒蛋

现在我们吃到的菜品主要以炒菜为主，而中国烹饪中炒的技术也是历史悠久，可能萌芽于殷商时期，但还有待进一步考证。不过春秋战国时代炒法应该已出现，南京农业大学中华农业文明研究院何红中副教授说，此时我国已具备“炒”的物质条件：薄的铜锅、动物油脂，以及能将肉类切成细丝、薄片的刀。中国科学院自然科学史研究所杜新豪指出，至少宋代，炒菜方法已经非常成熟。而韭菜是我国土生土长的蔬菜，“韭菜炒鸡蛋”在西汉的时候就可以吃到，因为西汉《盐铁论》中已经出现了这道菜。

据凤凰网

## 尖椒土豆明清传入

西红柿、土豆、辣椒都是美洲作物，基本都是明清时期通过海运从东南沿海传入我国。它们的传入丰富了我国蔬菜的种类，但作用却不甚相同。土豆的传入主要是在某些地区起到了补充主粮的作用，养活了更多的人口；番茄初期主要作为观赏作物，清末民国才进入菜园作为蔬菜，而大规模发展是在新中国成立后；辣椒的传入则对中国饮食起到了颠覆性的作用，使得西南一些地区形成了无辣不欢的饮食文化。想分辨一种蔬菜在我国出现的大致时间，从它的名字上也可以看出一些端倪，比如“胡”字系：胡瓜、胡桃、胡豆、胡椒、胡萝卜等大多为西汉两晋时期由西北陆路引入；“番”字系：番茄、番薯、番椒、番石榴、番木瓜多为南宋至元明时期由“番舶”带入；“洋”字系：洋葱、洋白菜(卷心菜)等，大多由清代乃至近代引入。

据《中国纪检监察报》