

热历史

## 金鼎正烹羊

吕峰

“冬，终也，万物收藏也。”立冬，标志着冬的开始，人们在把秋收作物收晒入仓的同时，亦要避寒藏暖，正如俗语所说“冬不藏精，春必病温”。此时，羊肉是极佳的选择。在凛冽的西北风里，吃上一口热气腾腾的羊肉，从喉咙到胃甚至全身都暖和起来，无比舒坦，无比惬意，心情也会瞬间美好起来。

羊是古代六畜之一，羊肉也是一种古老的吃食。甲骨文中的“羞”字是会意兼形声字，形如以手持羊，表示进献之意，《礼记》《战国策》《宋书》等古文献均有羊肉的记载。千百年来，经过无数人的手，羊肉的烹制方法花样繁多，数不胜数。羊肉也因此成了一道上至达官显贵、下至黎民百姓都喜食不厌的绝佳美食。

羊肉吃法颇多，煎、炸、烤、焖、炖、涮、煮、炒等方法，均能烹制出不同风味的菜肴。清蒸是原汁原味的吃法，可以最大限度地保证羊肉的口感和营养。清蒸时，要辅以大料、葱段、姜片、蒜片、料酒及枸杞、大枣等，以去除羊肉的腥膻，确保羊肉“原汁原味，不膻不腻”，清蒸出来的羊肉鲜香润滑，吃起来稍带筋道，有嚼头，最宜下酒。

涮羊肉是深受人们喜爱和欢迎的吃法，又称羊肉火锅，北京人称涮锅子，《旧都百话》云：“羊肉锅子，为岁寒时最普通之美味，须于羊肉馆食之。此等吃法，乃北方游牧遗风加以研究进化，而成为特别风味。”每次吃涮锅，等汤沸菜熟，我便迫不及待地口手一起劳作，直吃得吸鼻涕，大汗淋漓。

涮羊肉起源自元初，相传元世祖忽必烈御驾南征时，一日人困马乏、饥肠辘辘，于是吩咐部下杀羊烧火。此时，探马报告敌军逼近，忽必烈下令部队立即开拔。当值的厨师急中生智，切下十多片薄羊肉，放入沸水里搅拌，待肉色一变，立即捞入碗中，撒上细盐，呈给忽必烈。忽必烈食后神清气爽，遂率部迎敌，大获全胜。战后犒赏三军，将战前所食的羊肉薄片赐名为涮羊肉。

从此，涮羊肉成了皇宫与公侯府衙宴席上重要的角色。清朝康、乾两帝共举办4次千叟宴，每次宴席备有火锅和羊肉。如今，在北京提起涮羊肉，几乎人人皆知。到了冬季，寒风凛冽，清汤翻滚，羊肉新鲜，二锅头醇香，三五好友热络，不一会



▲解州羊肉泡 (资料图)

儿，就进入欲罢不能的境界，正所谓：“铜炉沸水煮喧嚣，烈酒鲜羊座客豪。”

羊肉串是名声大噪、风靡大江南北的吃食，把鲜嫩的羊肉切块，穿在竹签上用炭火烤，边烤边撒盐、孜然、辣椒等调料。烤熟后的羊肉，色泽酱红，外酥里嫩，肉质鲜美，吃起来麻辣鲜香、不腻不膻。一个小小的羊肉串足以把人们的胃口吊得热情高涨，情不自禁，哪怕是对羊肉不感冒的人，也抵抗不了滋滋冒油的肉串的诱惑。

如果嫌吃羊肉串不过瘾，可以选择“肥而不腻、瘦而不柴”的烤羊排或烤全羊。烤全羊经文火烤熟，表面焦香酥脆，内里鲜嫩紧实。等到飘着诱人香气的烤全羊上桌时，哪怕是“久经考验”的饕餮之徒，恐怕也按捺不住，恨不得立刻动手！烤全羊保留了羊肉本身的味道，一口皮，一口肉，吃起来无比畅快。

煲汤是最简便的吃法：将带骨的羊肉洗净，放入锅中，投入姜片、大料等即可。清汤锅底最大限度地保持了羊肉的鲜美，吃起来是鲜嫩的口感。食用时，将熟羊肉和羊杂切碎放入碗中，盛上牛奶般的羊汤，放上碧绿的香菜、红红的辣油等，就成了无比诱人的美味，也让人明白了“活色生香”的含义。

“清晨一碗汤，神仙也不当”“冬天一碗汤，胜过白酒斤八两”。人们口中的这一碗汤，说的就是羊汤。在北风呼啸的冬天，冷得人直跺脚，等到一碗羊汤下肚，寒气顿消，甚至有时要敞开了怀，那份痛快不言而喻。隔三岔五，每当我觉得嘴中寡淡无味时，就煮上一锅羊汤。一碗羊汤，一个烧饼，浓浓的羊汤飘着翠绿的香菜叶，直吃得浑身燥热，似乎全身的细胞都活跃起来。

羊肉汤泡馍是在古代羊羹的基础上演变而来，历史十分悠久。羊肉具有驱寒滋补、益气补虚、御寒保暖的功效。古时，清晨吃上一碗羊肉汤泡馍，能支撑一天的劳作和生活。羊肉汤泡馍烹制精细，料重味醇，肉烂汤浓，香气四溢，诱人食欲，食后回味无穷。几个人围坐在一起，人人端起一碗，碗若小盆，热气腾腾，个个埋头不语，一盏茶的工夫，馍尽汤干，眼之所及，口之所感，鼻之所闻，难以言表。

羊肉汤泡馍融热、辣、香于一碗，直吃得满嘴流油，心中充满幸福。羊肉汤泡馍的吃法亦有讲究，没经验的人，吃前总习惯用筷子来回搅动，这是非常忌讳的，搅动过甚，泡馍就成面糊了。老人的吃法是从一边一点一点“蚕食”，这样能保证汤与馍不分离，使馍始终吃出鲜味。吃时，可根据自己的口味嗜好，调入辣子酱、芝麻油或配糖蒜之类的佐料，异香满口，让人神清气爽，精神倍增。

羊肉味甘性热，滋阴养颜，健胃补脾。所以，香醇味美、黏绵韧滑的羊肉一年四季皆可食，立冬时节吃羊肉，更加畅快。无论是肥美入味的焖羊肉，还是滋滋作响的烤全羊，抑或是热气腾腾的羊肉火锅，吃上一口，驱走冬天的严寒，浑身增添了激情和热乎劲。可以说，没有羊肉的冬天是不完美的，冬天不吃羊肉，就像年少时不轻狂一样，浪费了大好时光。

“寒风响，羊肉香。”寒风凛冽，家人相聚，朋友小酌，围坐在一起，开心地吃上一碗热气腾腾的羊肉，便是一种极致的享受，身子暖和了，每个人的心也是暖暖的，再冷的天也因此变得热气腾腾、欢畅无比。（《徐州日报》）

文史小考

## 袖里玄机

张丽娜

今日城市街头，时见帅哥靓女穿着宽袍大袖的汉服出行。在古代，肥阔飘逸的大袖子不但好看，而且有妙用，出门要带的钥匙、零钱等细碎物件都可以藏到袖子里。

有人袖里藏玉石、首饰等细软，美其名曰“袖珍”；有人袖内空空，唯有两袖清风。

《红楼梦》中写道，大家闺秀薛宝钗“遂向袖中取出扇子来”，在草地上扑蝴蝶。这就奇怪了：袖口大张，袖管里的扇子咋不会掉出来呢？

汉服——汉族人的传统服饰，在不同朝代有不同形制。大袖衫是汉服的典范之作，始于先秦时期，盛行于唐代，宽袍大袖，风采独具，古人出席重要场合经常穿它。

据河南省洛阳市的汉服爱好者研究，古人一般都穿好几层衣服，为了美观，外衣上通常不缝口袋，只在内衣袖子距手腕20厘米左右的位置缝袖袋，袋口斜朝腋窝，固定且有布盖，袋底不固定。

这种设计甚是巧妙。袖袋装上东西后，无论胳膊怎么动，皆因重力原因自然下垂，不用担心东西会掉出来。

另有一说，袖袋缝在肘后方偏上的位置。东晋医学家葛洪著有《肘后备急方》，“肘后”意为这种应急的偏方应放在肘后的袖袋中，以备不时之需。

总而言之，汉服袖里有玄机。袖里藏珍的都是有钱人，穷人没啥可装的，要袖袋也没用，为了省布料，要么做内衣不做袖子，要么只穿件外衣充门面。

孔子的高徒曾子太穷了，衣衫破旧，一扯衣襟，坏了，胳膊肘露出来了，这就叫“捉襟见肘”。（《洛阳晚报》）

古事汇

## 古代的“苦命鸳鸯”

黄金生

婚姻有时又不仅是两个人之间的事，比如古代婚姻多是“父母之命、媒妁之言”，如果父母不喜欢这个儿媳妇，夫妻二人可能也会被强制离婚。

我们熟悉的《孔雀东南飞》里的刘兰芝与焦仲卿二人虽情深意笃，刘兰芝本人也“鸡鸣入机织，夜夜不得息”，但就因为得不到婆婆的喜欢而被迫离婚。

在历史名人中，陆游夫妇就是一对被父母拆散的“苦命鸳鸯”。陆游的原配是表妹唐琬，唐琬从小饱读诗书，聪慧美丽，与陆游青梅竹马，结为伉俪。

但陆母却不喜欢这个儿媳妇，强迫陆游写下一纸休书，并遵母命另娶王氏为妻。唐琬也由家人做主，嫁给了皇族后裔赵士程。几年后，陆、唐二人在山阴（今浙江绍兴）沈园相遇，非常伤感。不久，唐琬便郁闷愁怨而死。而晚年陆游每年春上都要前往沈园凭吊唐琬，每往或诗或词必有寄情。

王献之是东晋著名书法家王羲之的幼子，其书法“兼众家之长，集诸体之美”，后世将他与其父并称书法“二王”，但他的离婚却是一桩悲剧。王献之的原配是表姐郗道茂，两人青梅竹马，渐渐日久生情，双方父母也顺水推舟，成就了两人的姻缘。

但是后来，晋孝武帝的妹妹新安公主司马道福也看上了多才多艺、风流倜傥的王献之，便央求哥哥孝武帝替她做主，许配给王献之。

皇帝便找到王献之商量此事，有史料记载王献之“灸足以违诏”，也就是用自残的方式抗拒，但皇命终难违，最终他写了一纸休书，将结发妻子扫地出门。娶了新安公主的王献之，自然在仕途上一路看涨，后官至中书令。

然而，表面风光的背后也掩盖不了他对前妻的亏欠之情。晚年一次重病，有人问他有何遗憾，王献之说：“不觉余事，惟忆与郗家离婚。”（《国家人文历史》）

史海钩沉

## 古代的养猪业

钟科普

家猪是由野猪驯化而来。原始养猪业不同于现代，以放牧为主。史料记载秦汉时期有“牧豕人”，即放猪者，古代粮食比较匮乏，但荒地多，适合放牧猪这种杂食动物。到宋代苏东坡对猪肉做法进行了改良，加入佐料经久炖而成东坡肉，成为一绝才被广泛接受。

古代养猪业伴随着农业生产而发达起来，不仅为了食肉，也为积肥。汉代人们对肥料与土壤的关系已有相当的认识。经对汉墓出土的陶猪圈的考证，证明某些地区已出现舍饲与

放牧相结合的养殖方式。为了积肥，设计了各种形式的猪圈：独立式猪圈、与厕所相连的连茅圈及与作坊相连的猪圈等。汉代在猪种选育方面也有相当发展，方以智所著《物理小识》中提到“短项无柔毛者良，一厢有三牙者难留。”说明当时已掌握了猪机能与形态的关系，对猪种质量的提高起了很大作用。

魏晋南北朝以后，人们养猪的经验日益积累，并用文字记载下来。北魏的《齐民要术》中载有：“圈不厌小，圈小肥疾；处不厌秽，泥秽得避暑。春夏草生，随时放牧，八九月放而不饲，所有糟糠，则畜待穹冬春初。”说

明当时人们已注意到放牧与舍饲的结合、因季节而实行不同的饲养方式、利用放牧节约饲料等重要观念。

隋唐以来，随着生产力不断发展，养猪已成为农民增加收益的一种重要手段。《朝野僉载》中载：“唐洪州有人畜猪以致富，因号猪为乌金。”即古代养猪专业户。《新唐书·卢杞传》记载当时官办养猪场猪的数目有数千头，可见唐代我国养猪业的规模。

到了宋代，由于经济的发展对人们饲养及猪肉的质量提出较高要求。《东京梦华录》中记载北宋末年京都开封每天从南薰门赶进猪只的情况：“唯民间所宰猪，须从此入京，每日至晚，每群万头者。”说明当时城市发展对猪肉的需求程度和宋代养猪业发展的情况。（《株洲日报》）