

热历史

许怡童

俗话说，民以食为天。在几千年饮食文化的熏陶下，吃饭成了人们的头等大事。会做饭的用自己的手艺享受美食，不会做或者没时间的，也不肯随便将就，这时点外卖就成了最优选择。

如今的大街小巷，到处都有戴着头盔穿行于人群的“外卖小哥”。其实，类似的“外卖小哥”在一千多年前就有了。

唐朝：承办酒席，按需做饭

虽然在唐宋之前，我国古代就有了类似外卖的雏形，但“外卖”这个词，是在宋朝孟元老所著的《东京梦华录》中出现的。书中讲到宋人的美食宵夜时说：“更外卖软羊、诸色包子，猪羊荷包，烧肉乾脯，玉板、鲋鲊，鲈片酱之类。”

外卖，顾名思义，就是饭店、饭馆的售卖范围不再拘泥于本店，而是邻里街头，甚至更远一点的顾客。

古代的外卖最早是达官贵人的专享，唐宋后普通市民也逐渐普及。唐代李肇在《唐国史补》中写道：“德宗非时召拜吴凑为京兆尹，便令赴上。凑疾驱，诸客至府，已列筵矣。或问曰，何速。吏曰，两市日有礼席，举铛釜而取之。故三五百人饌，常可立办。”

大意为，唐德宗时期有个官员叫吴凑，他被提拔为了京兆尹，按照惯例，他需要宴请前来恭喜他的人。一般来说，古代设宴比较繁琐复杂，非常耗费时间。但吴凑邀请宾客到家，发现宴席已经做好了。他吃惊地问手下的小吏怎么那么快，小吏回答说：“现在东西两市的饭店都有准备宴席的菜品，只要带着锅碗瓢盆去店里取做好的就行。就算是三五百人的宴席，也能立刻办好。”

可见这时的官员买饭店的菜回来设宴，就和我们今天在家和朋友一起点外卖差不多。

宋朝：外卖小哥，配送到家

《东京梦华录·食店》：“都人侈纵，百端呼索，或热或冷，或温或整，或绝冷、精浇、臄浇之类，人人索唤不同。”这里的“索唤”就是宋朝时的外卖称呼。



▲盐湖区南山生态体育公园义娟雕像
记者 刘亚 摄

古代的外卖



▲永济博物馆历史文化展展出的饭馆模型
记者 刘亚 摄

宋朝时期，经济文化发展迅速，开放夜市，百姓生活水平和消费水平有了很大提高。简单来说，就是兜里有钱，点得起外卖了，外卖从达官贵人飞入了寻常百姓家。

《东京梦华录》里记载：“市井经纪之家，往往只于市店旋买饮食，不置家蔬菜。”

不过古人没有手机，他们的点外卖方式比较朴素。大户人家会派遣家仆到饭店去“下单”，由仆人或饭店的“配送员”按时将饭菜送来。普通老百姓也可以自己到店里去“下单”，并说明配送的时间、地点，由店里配送。

这种配送方式就产生了一种特殊职业——“外卖小哥”。《东京梦华录》有：“更有百姓入酒肆，见子弟少年辈饮酒，近前小心供过，使令买物命妓，取送钱物之类，谓之‘闲汉’。”

宋朝的“外卖小哥”被称为“闲汉”，他们常常在酒楼附近徘徊，看到别人在喝酒，就小心地上前询问有没有什么需要跑腿购买的。

据史书记载，宋代的皇帝也都很喜欢“点外卖”。宋孝宗就经常派人到市场上“宣索”李婆杂菜羹、戈家甜食等美食，而且“直(值)一贯者，犒之二贯”，还会给额外的小费。这么大方，不愧是皇帝。

外卖：品类繁多，方便保温

唐宋时期“外卖”行业这么繁荣，除了方便以外，菜品丰富好吃也是很重要的原因。

宋人吴自牧《梦粱录·面食店》中，便记载了当时流行的各类美食：“又有专卖家常饭食，如擗肉羹、蹄子清羹、鱼辣羹、鸡羹、耍鱼辣羹、猪

大骨清羹、杂合羹、兼卖蝴蝶面、煎肉、大熬虾等蝴蝶面，及有煎肉、煎肝、冻鱼、冻鲞、冻肉、煎鸭子、煎鲚鱼、醋鲞等下饭。更有专卖血脏面、齑肉菜面、笋淘面、素骨头面、麸笋素羹饭。又有卖菜羹饭店，兼卖煎豆腐、煎鱼、煎鲞、烧菜、煎茄子……”

鸡鸭鱼肉、素面清汤，种类如此丰富，能满足多数人的用餐需求。可以想象，当时宋人偶有一天不想自己做饭，在家点一份喜欢的外卖美食，该是多么惬意。

古代的外卖跟现在还有不同的一点是配送用的外卖包装，这一点上，古人比今天讲究多了。

古人送“外卖”会用温盘，这是古代用来保温食物的器皿，它由上下两层瓷构成，上层瓷薄，下层瓷厚，中间是空的，在使用时向盘内夹层注入热水，可以保持菜品的温度，以免影响口感。

还有一种叫食盒，是古代专门盛放食物酒菜、便于携带行走的长形抬盒，有木、竹、珐琅、漆器等材质，其中又以木质的居多，内有数层不等，可以一次送好几种菜品。

唐宋之后，外卖在普通人之间更加普遍，清朝时，人们出门玩乐、游船，“野食谓之饷。画舫多食于野，有流觞、留饮、醉白园、韩园、青莲社、留步、听箫馆、苏式小饮、郭汉章馆诸肆，而四城游人又多有助于城内肆中预订者，谓之订菜，每晚则于堤上分送各船。”(《扬州画舫录》)

从达官贵人专享，到寻常百姓“于市店旋买饮食”，古代的外卖在唐宋时期的发展凝聚了人们的智慧，不仅方便了市民百姓的生活，也显示了当时人生活的富足安乐。

(《郑州日报》)

古代女医美名传

史海钩沉

刘凯

在中国古代，有很多受人爱戴的悬壶济世女名医。

西汉时期，河东有位叫义娟的民女，是中国历史上最早有记载的女医生。她拜长安第一名医郑无空为师，苦学医术，悬壶济世，一时间被誉为“女中扁鹊”。汉武帝闻其名，便将义娟召进宫中做了女侍医，专为皇太后治病。汉武帝册封她为西汉历史上第一位女国医。

西晋的鲍姑是我国历史上第一位女施灸家。鲍姑，晋代上党人，医家葛洪之妻。葛洪去世后，鲍姑继承丈夫衣钵，来到岭南苦心钻研医术，尤长于灸法，以治赘瘤与赘疣擅

名。她的灸术流传了几代。鲍姑去世后，岭南人民修建鲍姑祠，以志纪念。

唐代女道士胡愔，居太白山。她在养生长寿和吐纳导引等方面提出自己的见解，著有《黄庭内景经》《黄庭外景图》《补泻内景方》等。

宋代有两位女名医，一位是著名妇科医生郭敬仲的母亲冯氏，她擅长治疗妇科疾病，曾入宫为太后诊病，一剂便见效，被宋高宗封为安国夫人。另一位是女外科医生张小娘子。张小娘子医术高超，临床经验丰富，尤其对患有疮疡痈疽的病人可谓是刀到病除，立竿见影，受到了时人的爱戴。

(《湖南日报》)

生活史

风箱

乔加林

民间有句歇后语：老鼠钻到风箱里——两头受气。风箱到底是个什么东西呢？现在的年轻人是没有见过的，但凡出生于20世纪六七十年代农村的人，绝大部分人应该是再熟悉不过了。

风箱，又称风匣，相当于今天的鼓风机，是过去农村家庭和铁匠铺不可或缺的炊事用具。长度大约一米左右，高度二尺上下，宽度大约在一尺二。由木箱、活塞、拉柄、活门、出气孔组成，方方正正的木箱，长长的拉柄，玲珑乖巧的两个活门。推拉拉柄时，用绑缚的鸡毛做成的活塞来回压缩空气，将鼓起的空气缓缓送入灶膛，前后的活门也随之吧嗒——吧嗒——有节奏地闭合。随着风箱“吧嗒——吧嗒——”的响，灶膛里面的秸秆迅速燃烧，慢慢变白，慢慢软化，化成一截一截或者一团一团的灰。

拉风箱很多时候都是小孩子的事情，放学回到家里，多半是母亲做饭的时间，孩子们就会自动或者被迫蹲在灶台前拉风箱。随着推拉，灶膛里的火旺起来，锅里面的水逐渐热起来……提起小时候烧锅拉风箱，至今记忆犹新，念念不忘，经历了喜爱——讨厌——再喜爱的过程。

20世纪80年代后期，几乎在一夜之间，外形精细漂亮的电吹风机替代了老式风箱。在这个小小的精致铁家伙面前，风箱显得丑陋和笨拙。自鼓风机出现，风箱再也没有用武之地，被磨得锃亮的风箱只能留下岁月的痕迹。

(《青海日报》)



▲临猗县大嶷山农耕文化博物馆展出的风箱
记者 刘亚 摄

席子

杨学涛

席子为什么会诞生？三个原因，保持地面干净、防潮和保暖。

早期的席子，就是用植物的枝和叶交叉铺在地上就可以了。在商代的甲骨文里，“席”字就是一个长方形的框，里面是类似草或者竹子编织的垫子，有波形的纹样，是个非常典型的象形字。

为什么席子出现那么早呢？原因无外乎两点，第一，席子材料成本低，工艺简单，方便普及；第二，原始社会的居住条件比较差，房子比较低矮，席子做成之后就可以随地铺设，更节省高度上的空间。

到了周代，席成为了文明社会里最主要的坐具。上至天子，下至庶民，无论是日常起居还是皇帝上朝，都是在席上进行。但周朝的统治者讲究以礼治国，要明确社会等级，所以用礼乐制度把这一方小小的席子做了等级的区分，同时还赋予了许多精神层面的象征。

在西周时期，专门有一个工作岗位叫作“司几筵”，工作内容就是几项：第一，管理五种席垫的名称和品质；其二，辨别席子的用途以及陈设的位置；其三，根据人的身份等级差别，制定关于席的使用秩序和规范。

“五席”包括莞(gu ān)席、藻席、次席、蒲席和熊席。

(《北京青年报》)



▲临猗县大嶷山农耕文化博物馆展出的席子
记者 刘亚 摄