

古代食品安全管控，最早始于周朝

近日，冷链食品安全受到了全民关注，各地也纷纷出台了措施来对冷链食品进行管控。事实上，对食品安全的管控古已有之。

我国最早关于食品安全管控的记录始于周代，《礼记》中有载：“五谷不時，果实未熟，不鬻于市。”不仅如此，周朝时就开始从源头上对食材进行了安全监控。《周礼·天官冢宰》中就记载了当时肉类食品中有一套“不可食”的标准：“牛夜鸣，则

唐；羊冷毛而毳，臄；犬赤股而躁，臊；鸟鹵色而沙鸣，狸；豕盲眈而交睫，腥；马黑脊而般臂，痿。”

汉朝为了杜绝有害食品流入市场更是制定了一系列明确规定。汉朝的《二年律令》中就规定：“诸食脯肉，脯肉毒杀、伤、病人者，亟尽孰（熟）燔其余。其县官脯肉也，亦燔之。当燔弗燔，及吏主者，皆坐脯肉臧（赃），与盗同法。”意思是说因腐坏等原因可能导致中毒的腐肉应尽快焚毁，

否则将会处罚肇事者及相关官员。

到了宋朝，为了对市场进行更好的监督管理，官府开始要求所有的商贩都必须加入行会，并进行登记造册，否则不允许从事相关行业。各个行会的首领会对售出的商品进行审核，再根据商品的好坏制定售价，一旦发现弄虚作假者，立刻对其严惩。

清朝则是我国历史上食品安全监管最为科学与完善的时期，其中一些

方法甚至一直影响至今。就拿茶叶的监管来说，当时为了杜绝茶叶造假贩假的现象，清政府可谓双管齐下。一方面实行茶叶执照经营，当时茶商必须要持有清政府颁发的“经营执照”和“注册商标”才能允许经营；另一方面，清政府会定期派官员去对茶商们的茶叶包装以及质量进行彻底抽查，如果发现存有不符现象会进行相应惩处。

（据《国家人文历史》）

钩沉

《五牛图》旧貌换新颜的故事

《五牛图》是现存最早用纸作画的孤品，也是我国十大传世名画中唯一的生肖国画，距今已有一千二百多年的历史。作者韩滉是唐代宰相韩休的儿子，这幅《五牛图》是韩滉最为传神的一幅作品。其用笔之细腻，描写之传神，牛态之可掬，几可呼之欲出。

清朝末年，这幅名画被转到中南海瀛台保存，1900年，八国联军洗劫紫禁城，《五牛图》被劫出国外，从此杳无音信。上世纪50年代初，新中国刚刚成立，周恩来总理收到一位寓居香港的爱国人士的来信，信中说，唐朝著名画家韩滉的《五牛图》将在香港拍卖，画的主人要价10万港币，自己无力购买，希望中央政府出资尽快收回国宝。10万港币，无疑是一笔巨款，但是，怎么能眼睁睁地看着国宝流落海外？周总理果断地给文化部下达了指示，鉴定真伪，不惜一切代价购回，并指示派可靠人员专门护送，确保文物安全。

专家小组成员火速赴港，《五牛



《五牛图》部分

图》确系真迹，经过多次交涉，最终以6万港元成交。《五牛图》虽然回归祖国，但经历了颠沛流离，画面残破不堪，更有大小洞蚀数百处。1977年，《五牛图》被送到故宫博物院文物修复厂，由裱画专家孙承枝先生主

持修复。装裱修复完成的《五牛图》画卷从此旧貌换新颜，名画重又焕发生机。《五牛图》现藏于北京故宫博物院，成为故宫现藏数量极少的唐代绘画杰作之一。

（据《看历史》）

大家

张謇策划“南欧北梅”顶流同台

张謇和梅兰芳相识于1914年。1917年，时年65岁的张謇赠诗24岁的梅兰芳：“老夫青眼横天壤，可忆佳人只姓梅。”抒写了内心对这位京剧奇才的高度赏识，并多次写信给梅兰芳，表示自己将创办戏校，诚请当时已誉满梨园的梅兰芳鼎力相助：“可奋袂而起，助我之成也。”彼时，中国戏剧界有“南欧北梅”之称，“南欧”指欧阳予倩，“北梅”即梅兰芳。梅兰芳非常感激张謇的信任，但他婉言相谢。

1919年5月，张謇在戏剧家、京剧旦角欧阳予倩的支持和协助下，在南通筹建戏剧学校。9月中旬，“南通伶工学社”（今健康路严家巷

4号）正式成立，成为我国第一所培养京剧人才的新型戏剧艺术学校（以昆曲为基础，京剧为主体），张謇担任董事长，其子张孝若出任社长，梅兰芳为名誉社长，欧阳予倩就任主任并主持教学工作。欧阳予倩不仅举家从上海来到南通亲自教戏，还聘请了一批颇有名望的老师。

伶工学社成立后，张謇盛邀梅兰芳赴南通演出，梅兰芳欣然应允：“闻命之下，欣幸无似，届时倘无他故，定当前往。”

1919年农历重阳节，“更俗剧场”落成庆典隆重举行，张謇力邀梅兰芳莅临开幕仪式，并献演代表作

《贵妃醉酒》。北派魁首梅兰芳与南派泰斗欧阳予倩在更俗剧场同台献艺，联袂演出，前后11天，场场爆满，盛况空前。一出《游园惊梦》，一出《思凡》，精彩绝伦，艺惊通城，观众无不击节称赏，叹为观止。张謇每场必看，对梅兰芳的精湛演技赞赏不已，梅兰芳每唱一出，他便赋诗一首，隽词妙句，让梅兰芳大为感动。

此后，梅兰芳在1920年和1922年，又应张謇之邀两次赴南通倾情演出，还为伶工学社延请教师，收学校高材生李斐叔为徒，更和欧阳予倩结为挚友。

（据《文史博览》）

逸闻

原版东坡肉其实是煮猪头

苏东坡流放黄州时，俸禄断绝，因为缺钱，买不起羊肉，只能买来猪肉，亲自下厨，然后他留下那首短歌：“净洗铛（chēng），少著（zhuó）水，柴头罨（yǎn）烟焰不起。待他自熟莫催他，火候足时他自美……”把锅洗净，少添些水，把猪肉放锅里，小火慢炖，别急着起锅，火候到了，肉自然美味。

这首短歌是现存文献中苏东坡做猪肉的唯一记载，题目叫《猪肉颂》，在他另一本著作《仇池笔记》里又叫《煮猪头颂》。这说明苏东坡的烹饪手法简单粗暴，没有蒸，只有煮，煮的可能还不是半肥半瘦的五花肉，而是猪头。你能想象最原版的东坡肉其实只是煮猪头吗？如果把这样的东坡肉端到你面前，你愿意吃吗？也许你愿意，但肯定不会像吃现代版东坡肉那样大快朵颐。

现代版东坡肉是什么时候出现的呢？应该是在清朝末年。在清朝末年和民国初年的四川成都，厨师圈子里以手抄本形式流传一部烹饪手册，叫做《筵款丰馐依样调鼎新录》，里面清晰地记录了改良后的东坡肉做法：将五花肉切成麻将块，用细绳扎紧，煮后捞出，用酱油和黄酒煨透，最后上锅，蒸到酥而不烂。这才是我们现代人爱吃的东坡肉。

（据《看历史》）

遗失声明

长沙市育能网络科技有限责任公司遗失公章、财务专用章、法人章，作废。

遗失声明

长沙铂亿科技发展有限公司遗失公章、财务专用章、法人章，作废。

遗失声明

拓维信息系统股份有限公司遗失公章，作废。