

春吃花 古人吃些什么花

□ 颜克存

民间有句俗语：“春食花，夏食瓜，秋食果，冬食根。”食花，可谓正当时。

古人食花，历史久远。东晋时期，陶渊明以花为“侣”，尤其钟爱菊花，朝夕相伴。留诗“采菊东篱下，悠然见南山”。“秋菊有佳色，裛露掇其英。泛此忘忧物，远我遗世情。一觞虽独尽，杯尽壶自倾。”陶渊明不仅爱种花，他还用花泡酒，饮得绝美，一杯接一杯。从此菊花与陶渊明再也分不开，正如杨万里所说，“菊生不是遇渊明，自是渊明遇菊生。岁晚霜寒心独苦，渊明元是菊花精。”菊花因为陶渊明淡泊名利的品格，成了高洁、孤傲的代言者，而陶渊明也成了那个站在菊里看着夕阳饮酒的真隐士。

“以花入馔，食之有道。”两汉时，人们既用菊花和兰花做酒，也用芍药制酱。史料记载，“汉昭帝游柳池，中

有紫色芙蓉大如斗，花叶甘，可食，芬芳闻十里。”唐朝时期，花食品品种进一步丰富。《隋唐佳话录》里讲，武则天在花朝节时游园赏花，见百花齐放，随命宫女采集各种花朵和米一起捣碎，做成“百花糕”，还用牡丹花制作“牡丹饼”，赏赐群臣。

宋元年间，鲜花入馔之风更盛，吃花已经演变成了一件极其风雅的事。此时，桂花、杏花、梨花、梅花、樱花、芙蓉花、玉兰花、紫荆花、金雀花、玫瑰花、茉莉花等，均在美食单上，且吃法多种多样，不仅煮粥、入汤、做糕点，还煎、炸、炒。杨万里为梅花赋诗，“才有腊后得春饶，愁见风前作雪飘。脱蕊收将熬粥吃，落瓣仍好当香烧。”文学家、美食家苏轼“油炸牡丹”，味道不错，他作诗称，“未忍污泥沙，牛酥煎落

蕊。”辛弃疾看春吃春，就爱那美美的荠菜花，留下名词佳句为证，“城中桃李愁风雨，春在溪头荠菜花。”至元代，最早的熏制花茶出现，人们开始“喝花”，皇家宴会上，喝蔷薇酒，享用杏花酪等花制食品。

到了明清，吃花更加精致。明代王象晋在《群芳谱》中说：“金雀花，花生叶傍，色黄形尖，势如飞雀，甚可爱。春初开即采之，滚汤，入少盐微焯，可作茶品清供。”而《花卉入肴菜谱》，干脆把鲜花列进其中。兰花火锅、梅花玻璃鱿鱼羹、杏花烩三鲜、玫瑰银粉丝、月季花翡翠蚕豆、荷花枣泥卷等，全然可凑一桌“百花宴”。

在古人眼里，万花皆可成菜，各种花食既是美味，更成就了人们的雅趣，饱腹、美颜也醉心。

博闻

我国的教材起源很早，先秦时期的官学便有了教材。

西周官学的教学内容，主要是六艺，即礼、乐、射、御、书、数，只不过因为年代久远，现在的人们已经找不到当时的教材了。不过，《汉书》中对此曾有记载，周宣王时期的太史史籀曾经编撰过一套《史籀篇》，里面共收录有15篇课文。目前，《史籀篇》是我国历史上有记载的最早儿童启蒙课本。春秋末期，孔子创立私学，并修订《书》《诗》《易》《礼》《乐》《春秋》等“六经”。到了汉代，汉武帝采纳董仲舒的建议，“独尊儒术”。此后，历朝历代，都将儒家经典当作学习教材。

在没有印刷术之前，人们学习的教材，大都依赖于手写传抄。这样虽然能够加深记忆，但在流传过程中，也容易出现笔迹潦草难辨或者笔误。为了克服这样的问题，当时的统治者想到了一个办法——刊刻“石经”，即将经过编选的标准教材刻印在石头上作为示范，以后天下学子们的教材，就有了参考的权威版本。比如，东汉的汉灵帝曾下令校正儒家经典著作，并派蔡邕等人把儒家经典用隶书抄刻于碑上，立于太学门外。这项文化工程从175年一直持续到183年才完工，耗时8年，史称《熹平石经》。此石经共有46块，每块高3米多、宽1米多，成为当时的标准教材。对此石经，《后汉书》中称：“及碑始立，其观视及摹写者，车乘日千余辆，填塞街陌。”

由于历经了东汉末年的战乱，《熹平石经》损毁严重，所以，曹魏的第三位皇帝曹芳决心整理《熹平石经》碑石，并加刻了部分经石作为补充。于是就有了从241年开始刻制的《正始石经》。这个版本的石经以古文、隶书、篆书等三种文字刻成，所以又被称为《三体石经》。

唐朝的唐文宗也开展过类似的文化工程。开成年间，他曾命人将儒家九经与《论语》《尔雅》等12部儒学经典刻在石碑上，并立于当时的国子监，以此作为当时官方统一的标准教材，史称《开成石经》。显而易见，古人刊刻《石经》，目的主要是保证教材的准确性和权威性，为天下学子提供可供参考的标准教科书。

后世将《熹平石经》《正始石经》《开成石经》合称为我国古代著名的“三大石经”。到了宋代，活字印刷术的发明让教材的出版进入了便捷化、规范化的轨道。

石经·古代的标准教材

□ 雨林霖

谈

老舍与齐白石的合作

1951年初，老舍特意选了苏曼殊的4句诗“手摘红樱拜美人”“红莲礼白莲”“芭蕉叶卷抱秋花”“几树寒梅带雪红”，向齐白石求画，形同考试。齐白石拿到“考卷”后，非常认真，每幅画都用炭笔打了稿。只是在画芭蕉叶时，他停下了笔，认真地跟老舍说，自己记不得芭蕉叶是向左卷还是向右卷，只好画成直叶芭蕉了。画作完成后，合在一起，恰是春、夏、秋、冬四景。老舍请人精心装裱，赶在春节前挂上客厅的西墙。前来拜年的友人被这一墙新画所打动，连呼“好画！好画！”

1951年秋，老舍再次以四句诗求画。不过，这次近乎“出难题”，因为老舍的求画信中有查初白的诗句“蛙声十里出山泉”和赵秋谷的诗句“凄迷灯火更宜秋”，并用红笔作了注。在“蛙声十里出山泉”的后面，老舍写道：“蝌蚪四五，水中游弋，无蛙而蛙声可想矣”；在“凄迷灯火更宜秋”之下，老舍写道：“一灯斜吹，上飘一黄叶，有秋意也。”而且，老舍把这几句诗的基调定为“冷隽”。齐白石看到“考卷”，思索了3天，最终完成了画作。

在《凄迷灯火更宜秋》画中，齐白石用两笔直线画了窗的一角，里面有一盏小油灯，火苗是红的，被风吹得稍歪，由窗外飘来一片橘黄色枫叶，慢慢地落到灯火的上方。而在《蛙声十里出山泉》中，齐白石用重墨在纸的两侧画了一个山涧，中间有一条急湍的溪水在山涧流淌。6只形态可掬的蝌蚪在远山的映衬下，从山涧乱石泻出的一道急流中，摇曳着小尾巴顺流而下。

老舍看到画作后，特地在东安市场萃华楼设宴，请齐白石吃饭。席间，齐白石详谈了画的构思，大家对这4幅画赞不绝口。其中《蛙声十里出山泉》影响最大，后来还被印成邮票，发行全国。

两位名家，一个出题、一个作画，开创了由两位文艺大师共同合作完成艺术杰作的先河，被文艺界传为美谈。

源

苍生因何指百姓

所谓苍生，指的是草木丛生之处，借指百姓和一切生灵。它最早的出处是《尚书·益稷》：“帝光天之下，至于海隅苍生。”南宋的孔传做注说：“光天之下，至于海隅苍苍然生草木，言所及广远。”这是禹赞誉舜帝德行高洁，恩泽四方，连草木都被惠及了。后来，苍生衍化出百姓的意思，像《出师颂》里讲：“苍生更始，溯风变律。”李商隐也有诗曰：“可怜夜半虚前席，不问苍生问鬼神。”

为什么有这种衍化呢？有说法称，古人讲究尊卑，对普通百姓的称谓也多有蔑称，如布衣、黔首、草民、黎庶、白丁、黎民、匹夫等。在这些称谓里，黔首的黔有黑色之意，黎庶、黎民的黎，

古通黧黑的黧，也是黑色；白丁的白表示白色，都和苍生的苍代表的灰白色接近；草民则接近苍生之意，老百姓生活在草木附近，所谓生于草莽。不过，到了诗人笔下，苍生又有了些许凝重。苍是个复杂的颜色，除了可以表示灰白，还是植物和天空的颜色，像苍松、苍天、苍穹。于是，苍生还有了苍天下的民众之意，自然令诗人有了悲天悯人的感怀。

有趣的是，苍生和众生两词意义非常相类，那它们有什么区别呢？众生虽首先出自儒家经典《礼记》，却多被佛教借用。众生指一切有情众生和无情众生，包括山河大地、蚊虫鬼神等。而苍生则似乎有了文艺范，难怪乎文学家们对其青睐有加。

摘自《西安晚报》



话

“君子远庖厨”被人误解了

□ 刘绍义

现在，有人喜欢美味，可又看不起厨师，有时还拿出“君子远庖厨”作为挡箭牌，来替自己辩护。

其实，这是对“君子远庖厨”一语的误解。在古代，厨师的地位是相当高的，厨师是普遍受到社会尊重的。

唐代史学家司马贞在司马迁的《史记》后补有一篇《三皇本纪》，里面就说人文初祖伏羲就是厨师出身：“太昊伏羲养牲以庖厨，故曰庖牺。”又称“庖牺”，获取猎物之谓也。这事早在皇甫谧的《帝王世纪》中就有记载。

这里的“庖厨”就是“庖人”，也就是

现在的厨师。我们在中学时代读过的《庄子》中的《庖丁解牛》，文中的“庖丁”就是一个姓丁的厨师。古时候还常常拿庖厨活来喻说安邦治国之大事，老子“治大国若烹小鲜”就是一个著名的例句。刘向《新序·杂事》中也有类似的妙说，他说一个国君就好比一个美食家，那他的大臣们就是一个个厨师了。据《尚书·说命下》记载，商王武丁赞美他的名相傅说时也说：“若作酒醴，尔惟曲蘖；若作和羹，尔惟盐梅。”这里武丁就把傅说比作酿酒的酵母、调羹的盐梅。

既然厨师在古代广受尊重，那《孟



子》为什么还说“君子远庖厨”呢？其实，有人把此语望文生义了。这句话是孟子与齐宣王在谈到君子的仁慈之心时，说君子对于飞禽走兽，看到它们活着就不忍心看到它们死去，听到它们临死前的悲鸣声，就不忍心吃它们的肉了，所以君子应该住在远离厨房的地方，不让他们看到宰杀禽兽的场面，不让他们听到禽兽死前惨烈的叫声。这句话最早应见于《礼记·玉藻》中：“君子远庖厨，凡有血气之类弗身践也。”