

99%的人都知道的 历史常识

历史绝不八卦，历史绝没有半点绯闻！

【雍正】(1678-1735)

原名：爱新觉罗·胤禛
职业：皇帝
绰号：四爷、工作狂
星座：摩羯



【杜甫】(712—770)

职业：资深背包客、徒步客
业余诗人
星座：疑似水瓶座，一说摩羯座

PK

饮食

根据清朝宫廷食制，皇帝一天只吃两顿正餐，叫“早膳”和“晚膳”。“早膳”一般在早晨六七点钟。“晚膳”下午二时。正餐之外，皇帝还要吃一次“早点”和一次“晚晌”。“早点”一般在起床后的五时左右进行，“晚晌”在下午六时左右进行。

工作

在位12年8个月几乎每天都工作到深夜，一年之中只有在生日那天才会休息，而且每天睡眠时间还不够4个小时，仅仅在数万件奏折中所写下的批语，就多达1000万字。

婚姻与家庭

公元1691年，奉父命与内大臣费扬古女乌拉那拉氏成婚。乌拉那拉氏薨后被谥孝敬皇后。钮祜禄氏，乾隆生母，后追封为孝圣宪皇后，生前并未册封为皇后。皇贵妃2位，妃3位，嫔1位，6贵人7常在。晴川、若曦、甄嬛什么的都是浮云啊，真是躺着也中箭啊！

死因

最为扑朔迷离，众说纷纭。

杜甫一生去了哪些地方：

吴越会稽、金陵姑苏、泰山长安、剑阁荆门、洛阳岳阳
大半个中国。杜甫真的很忙滴！

婚姻与家庭

公元741年，杜甫与司农少卿杨怡之女杨氏喜结伉俪，30岁结婚，在如今也是晚婚哦！

杜甫的好友

李白、高适、王维等，还有他是李白的铁杆粉丝。

作品

杜甫诗作1500首，他一般发表在哪里啊！（请翻阅本书找）

病情与死因

患糖尿病，并发白内障、耳聋、中风等疾病。据考证为牛肉饭撑死，一说死于食品安全，食用变质牛肉中毒。

我们的口号是：

还原某些历史细节，把历史这个小姑娘打扮得可爱一些，亲近我们一些。



新世界出版社
NEW WORLD PRESS

99%的人都不知道_的 历史常识

章学城◎著



历史绝不八卦，历史绝没有半点绯闻！

 新世界出版社
NEW WORLD PRESS

图书在版编目 (C I P) 数据

99%的人都不知道的历史常识 / 章学城著. — 北京:
新世界出版社, 2012.8

ISBN 978-7-5104-2890-6

I. ①9… II. ①章 III. ①中国历史—青年读物

IV. ①K209

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第106840号

99%的人都不知道的历史常识

作 者: 章学城

责任编辑: 王正斌

责任印制: 李一鸣 郑珊珊

出版发行: 新世界出版社

社 址: 北京市西城区百万庄大街24号(100037)

发 行 部: (010) 6899 5968 (010) 6899 8733(传真)

总 编 室: (010) 6899 5424 (010) 6832 6679(传真)

<http://www.nwp.cn>

<http://www.newworld-press.com>

版 权 部: +8610 6899 6306

版权部电子信箱: frank@nwp.com.cn

印 刷: 三河市兴达印务有限公司

经 销: 新华书店

开 本: 787×1092 1/16

字 数: 253千字 印张: 15

版 次: 2012年8月第1版 2012年8月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5104-2890-6

定 价: 32.00元

版权所有 侵权必究

凡购本社图书, 如有缺页、倒页、脱页等印装错误, 可随时退换。

客服电话: (010) 6899 8638



大忙人看这里——

刚出炉的历史常识大补药

也许你是一名保险推销员，络绎不绝的客户让你应接不暇，也许你是一名律师，千奇百怪的官司让你头疼不已，也许你是一名记者，每时每刻的报道让你分身乏术，也许你是上市公司的高管，东奔西走让你身心疲惫……不管怎样，在这样一个高效运转的社会中，你有一个让自己无奈的头衔——大忙人。

作为大忙人的你，是否经常感到自己对历史知识知之甚少呢？当《三国演义》中刘备的军队打着“蜀”字大旗与魏军对垒的时候，你是否觉得不妥呢？当《汉武帝》中频繁出现“贵妃”这个词的时候，你是否会有疑问呢？当《康熙王朝》中佟妃称董鄂妃为“汉女”的时候，你是否听出了漏洞？当《神探狄仁杰》中契丹人与唐军在“贺兰山”鏖战的时候，你是否看出了错误呢？说千道万，不怪导演犯错，都是历史常识没有普及惹的祸。

二十几岁，简单的历史常识要懂一些，如果不懂，可能会无法在师长、领导面前侃侃而谈，三十几岁，一般的历史常识要懂一些，如果不懂，可能无法在客户、同僚面前从容应答，四十几岁，复杂的历史常识要懂一些，如果不懂，可能无法在下属、子女面前授之以理，五十几岁，深奥的历史常识要懂一些，如果不懂，可能无法在老友、

旧识面前畅谈古今。历史常识——一个平时被大家所忽略的东西，真到用时，“大忙人”们方恨少矣。

曾记否，某些偶像派明星在回答历史常识的提问时，答案让人啼笑皆非，那不仅仅是娱乐大众，也是偶像们文化素养的体现。曾记否，有些著名企业家在做客专访时，对最基本的历史常识一无所知，那不仅仅是个人学识的漏洞，也是某些企业家内涵的真实写照。曾记否，有些政府官员在发表演讲时，字里行间不时犯一些低级的历史常识错误，那不仅仅是官员历史水平的体现，也是某些公务人员知识文化的现状。如何才能避免这些让人尴尬的局面呢？现在开始，补一点历史常识吧！

历史常识中最贴近生活的无非是“饮食起居”，这简简单单的四个字，你了解其中多少历史呢？饮料、食品，古来有之，中国更是美食大国，千百年来积淀下的饮食文化已经成为一部无限耐读的书，其中小到米饭、馒头，大到满汉全席，无所不包，无所不纳。就以日常生活为例，早晨起来时常为人们所食用的油条，究竟所源何处？大街小巷上可以买到的臭豆腐又是何人所为？中秋佳节赏月时手中的月饼有何典故？这些食品背后的故事，还要你自己从书中寻找。

居者，房屋、城市也。天天行走在马路之上，居住在高楼之中，你可知道你现在所居的城市在三百年前是什么样的？你可知道秦朝的人是怎么绿化城市的？你可知道唐朝的人是如何排泄污水的？这些历史常识看似无用，可真到需要你脱口而出时，你才不知所措，是否晚矣？

现代人非常注重健康，讲究养生，医疗条件也发达了，理论上现代人的寿命延长至古代人的两倍左右。在古代，人们难道就不锻炼身体了吗？古人生了病怎么办，难道是空坐等死吗？当然不是。足球源于中国，马球源于中国，这些体育运动的背后，有着我国先民精彩纷呈的故事。五禽戏、捉迷藏皆自古有之，可见古人并不迂腐，反而经常掀起保健、娱乐热潮。反观当代伪科学、假养生的出现，让我们这些自诩现代文明的人情何以堪？



汉字流传数千年，生生不息，一般人固然都会书写，可是问其典故缘由，又有几个人能对答如流？仓颉造字虽然造福万民，可是自己却因过度劳累而死，李斯统一秦朝文字虽然功在千秋，可是自己却因谗言而不得善终，宋朝秦桧虽然创造了至今仍广泛应用的宋体字，可是秦桧本人却不失为一个很“成功”的反面人物。这些人与字的故事，展现给你的不仅仅是文字的魅力，更是一种古典人文的魅力，自诩受过高等教育的“读书人”如果不知道这些典故，岂不贻笑大方？

民生民计是我们时常关注的话题，无论是于公还是于私，这个话题每时每刻都在围绕着我们。所谓民生民计，最根本的还是经济，现在经济高速发展，可是古代经济也有其独到之处。从铜钱到纸币的转化，从下品职业到豪门大家的转身，这些变化浸透了古人的血与泪。万里长城，起于砖土，没有古代经济的发展，何来现代经济的腾飞？所以说，了解古代经济的发展能帮助我们更好地认识现在经济的内涵。若是让你穿越回古代，你可否知道铜钱如何花销？可否知道货物怎么交易？可否知道银两存于何处？如若能有所了解，岂不是一件妙事？

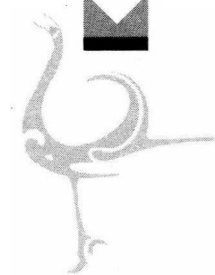
相信很多人对古代军事非常感兴趣，也许不少人是冷兵器收藏者，那么古代军事中有哪些事件能让你为之赞叹呢？人类缘何而战？史上有记录的第一次战争是哪场战役？又是谁撰写了让老外都大加追捧的兵家圣典？也许你对这些都略知一二，可是深究起来，其中的细节则不一定清楚明了。在你印象中，吕布、项羽、岳飞是否就是古代最勇猛的将军了呢？历史上那些“非主流”猛将你又知道多少？冉闵独闯14万大军而取上将首级可是吕布所能比拟？刘綎战甲全重600多斤而在战场上横冲直撞，试问项羽一定比他力气更大吗？典韦连战吕布、张辽、高顺三将，三国之中，恐怕无人出其右，若不是典君陨落得太早，恐怕也无关张赵马黄之威名了吧。如果你是一个古代军事迷，这其中的历史常识你就不得不了解一下了。

很多人对古代的典章制度一知半解，我们仅凭这一知半解，也能在电视剧或者电影中找出很多历史错误。从古代官场到宫廷规矩，从

政治游戏到后宫争宠，这其中的门道可谓多不胜数。在我们一般人看来，当官的丢了官印就是死罪，可是古人偏偏不着急，这究竟是为何？我们总认为作为朝廷京官日子一定过得很舒坦，哪里有人知道，京官都想外调，只因为一纸筹集经费的官文。总之，话里话外话官场，有理有据有制度，古代的典章制度纷繁复杂，真可称得上蔚为大观了。

历史留给我们无数宝藏，只是平时工作太忙，无暇开采，本书为你画出了一幅清晰的藏宝图，让你在百忙之中轻松找到那些尘封已久的珍宝。无论是丰富个人学识，还是应付业务需要，这都是一个补充历史常识的绝佳机会。

闲话莫说，开卷有益。



..... 第一章

以食为天——古色古香的玉盘珍肴

1. 从伏羲和烧烤说起 (古代的BBQ) / 002
2. “吃豆腐”趣话 (中国古代第五大发明) / 003
3. 番茄的滋味 (古代从异国传入的“异”味) / 004
4. 皇帝如何请客吃饭? (古代国宴的排场) / 006
5. 为什么长寿的偏偏是“面”? (长寿面的由来) / 008
6. 哥吃的不是月饼是文化! (小月饼上的大文化) / 009
7. 菜上有山水, 盘里有诗歌 (古代诗歌里的名菜) / 010
8. 呼儿将出换美酒 (杯中的历史沉淀) / 012
9. 油锅里炸的是“谁”? (油条的来历) / 014
10. 美女私房菜 (中国古代六大美女厨神) / 016
11. “臭名远扬”的美食 (王致和臭豆腐传奇) / 018

..... 第二章

回味无穷——丝丝入扣的嗅觉盛宴

1. “逗一逗”你的味觉 (佐饭还是吃豆豉) / 022
2. “吃醋姐”和“吃醋哥”的传说 (古代“醋坛子”那些事儿) / 023
3. 辣椒是如何“转正”的? (“舶来品”辣椒的“调味大师”之路) / 027
4. 馋死活神仙的佳酿 (中国古代十大贡酒) / 028
5. 清新口气各自有招 (古代的“口香糖”) / 031
6. 味道的“味道” (古代五种味道的性格地图) / 033

7. 古代的小朋友都吃什么糖? (“甜”的历史)/036
8. 香料与美酒的华尔兹 (香酒的前世今生)/037
9. 厨神手中的“绝世灵宝” (古代香料的烹饪应用)/039
10. 当茗茶爱上香料 (加点“料”, 让茶更有味)/041

..... 第三章

闻鸡起舞——生生不息的体育健身

1. “五禽戏”和全民健身运动 (古代的“广播体操”)/044
2. 老百姓喜闻乐见的“角抵” (古代的“自由摔跤”)/046
3. 唐明皇和杨贵妃玩“躲猫猫” (古代的“捉迷藏”)/049
4. “懒人”健身法 (古代的“冥想”健身)/052
5. 3000年前的“足浴房” (古代的“足疗”)/054
6. 以柔克刚, 天下无双 (健身者必修的武术——太极拳)/055
7. 做爱做的事 (古代健身“房中术”)/058
8. 露出“马脚”的皇家“足球”(上) (古代的马球竞技)/060
9. 露出“马脚”的皇家“足球”(下) (古代的马球竞技)/063
10. “揪心”的中国男足老祖宗 (古代足球的起源)/065
11. 唐宋年间“疯狂”的足球 (唐宋两代足球发展史)/067
12. 足球也会玩堕落 (古代足球的下坡路)/070

..... 第四章

众志成城“城”——斗转星移的城市变迁

1. 城是城, 市是市, 城市是城市 (古代的“城市”概念)/074
2. 古代城市里的“阴暗面”:
 - 黑社会、赌博、卖淫 (古代的“罪恶都市”)/077



3. 北方爱采阳，南方喜通透 (古代城市的南北差异) / 078
4. “风生水起”话古城 (古代城市的“风水”) / 081
5. 此乃古城非古都 (洛阳古城的真实面貌) / 083
6. 多姿多彩的城隍庙会 (古代城市的民间“购物天堂”) / 085

..... 第五章

悬壶济世——妙手回春的仁心仁术

1. 以“鸟”之名的医学鼻祖 (神医扁鹊的“医术人生”) / 090
2. 从“江湖郎中”到“太常医师” (古代医生称谓的转变) / 092
3. 中医和“蝴蝶效应” (“洋气的”中医治病理论) / 094
4. 字字珠玑的《黄帝内经》 (古代医学著作领域的“扛把子”) / 096
5. “3D版”全方位药学著作：《本草纲目》 (古代药学的集大成者) / 098
6. 张仲景和《伤寒论》 (一本让感冒发烧变成“小儿科”的书) / 101
7. 药王孙思邈的贴身“百宝袋” (“抓药”的来历) / 103
8. 策划“广告文案”的“卖嘴郎中” (有趣的古代医药“广告”) / 105
9. 貌似“酷刑”的救人手段 (古代针灸疗法) / 107
10. 《史记》中摘录的25份“病历”是谁写的？ (古代最早的“病历”) / 109
11. 宋朝“验尸官版”福尔摩斯探案集 (宋慈的《洗冤录》和古代“解剖学”) / 110
12. 不爱红装爱“医”装 (古代著名“女大夫”) / 112
13. “太医署”的“师资力量”：
 师生三百人，有博士有助教 (古代的“医药学校”) / 115
14. “流行歌曲”也能治病？ (古代的“音乐疗法”) / 117
15. 《山海经》里话医药 (《山海经》与医学的渊源) / 119
16. 古人健康的守护圣兽 (我国古代的四灵神兽) / 120

..... 第六章

金戈铁马——刀光剑影的军事战争

1. 一旦商品不能越过边境，士兵就得越

过边境 (人类为何而战?) / 124

2. 一堆馒头引发的血案 (古代最早的战争记录) / 126

3. 打出“炎黄子孙”的那一战 (远古战争的滥觞——涿鹿之战) / 127

4. 谁撰写了兵法界的“九阳神功” (《孙子兵法》的作者) / 130

5. “军欲善其战，必先利其器”(上) (古代冷兵器进化史) / 133

6. “军欲善其战，必先利其器”(下) (古代冷兵器进化史) / 136

7. 当“单挑”成为一种习惯 (单挑：古代战争的前戏) / 139

8. 那位以一当百的super man(上) (古代攻击力指数超高的猛将) / 141

9. 那位以一当百的super man(下) (古代攻击力指数超高的猛将) / 145

10. 史上最励志的军官 (屡败屡战的英雄) / 148

..... 第七章

博大精深——字正腔圆的语言文字

1. 仓颉造字是为了避免“过劳死”? (关于汉字起源的N个传说) / 154

2. 一片甲骨惊世界 (算命算出来的甲骨文) / 156

3. 钟鸣鼎食之家 (铸在“名牌钟表”上的钟鼎文) / 158

4. 秦始皇推广“普通字” (“书同文”里“书”的究竟是什么“文”?) / 160

5. 文字史和书法史上的里程碑 (“隶变”造就的汉字新起点) / 162

6. “永久牌”中华笔 (毛笔的成长史) / 164

7. 从《说文解字》到《康熙字典》 (古代字典“升级”记) / 165

8. 汉朝“海归派”从梵文中得到了什么启发? (古代汉语拼音的滥觞) / 168

9. 活字印刷：“若印十本、千本则极为神速” (古代的“码洋时代”) / 170

10. 小白领钟爱的宋体字是秦桧发明的么? (关于宋体字的“真实的谎言”) / 174



..... 第八章

“钱”车之鉴——继往开来的经济生活

1. “货币战争”古代版 (古代经济对社会的影响) / 178
2. 不是政府犯的错，都是盐商惹的祸 (古代盐商的荣辱兴衰) / 180
3. 为何有钱人都“挨千刀”？ (古代刀币的发展) / 182
4. 惊爆：布料也能当钱花？ (唐朝的“钱帛兼行”制度) / 185
5. 古人身上的“铜臭味”从何而来？ (宋代“铜钱之变”的始末) / 187
6. 明朝钞票那些事 (明清货币与货币经济) / 189
7. 哥打的不是仗，是银子 (古代战争与后勤) / 193
8. 流产的唐代“房产税” (古代“房地产”) / 195

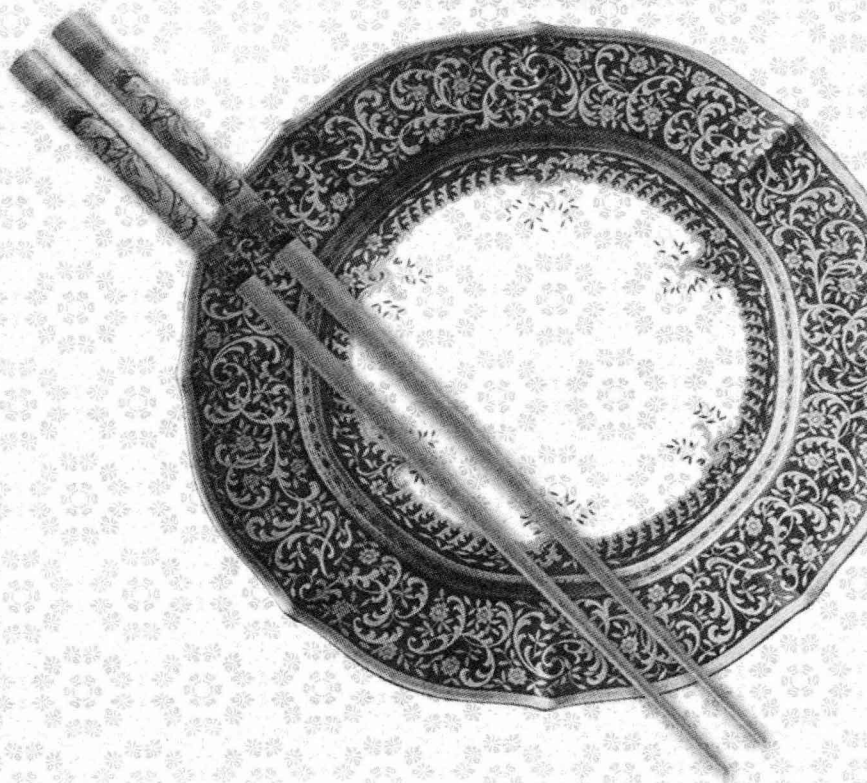
..... 第九章

卷帙浩繁——蔚为大观的典章制度

1. 古代“既得利益集团”如何“分蛋糕”？ (古代的封爵制度) / 200
2. 科举：“知识分子”的登龙术 (古代的“高考”) / 202
3. 穿什么就是什么 (漫谈古代官服制度) / 205
4. 古代公务员有“黄金周”吗？ (官员的作息节假日) / 207
5. 小心我告你“非礼”！ (古代的礼仪制度) / 209
6. 古代“小三儿”的地位 (古代的姬妾制度) / 211
7. 汉朝的一次“越级上访”事件 (古代的“上访制度”) / 212
8. “见不得人”的政府高官 (古代的回避制度) / 214
9. “跳火坑版”超级女生选拔赛 (古代宫女的选拔制度) / 216
10. 汉朝的“公务员”必须“以德服人” (古代的举孝廉制度) / 217
11. “非主流”曹操，用人“唯才是举” (古代那些“体制外”的经典“案例”) / 219
12. 话里话外话“老公” (“老公”一词的来历) / 222

以食为天

——古色古香的玉盘珍肴



古代的BBQ

中国古代第五大发明

古代从异国传入的“异”味

古代的国宴排场

长寿面的由来

小月饼上的大文化

古代诗歌里的名菜

杯中的历史沉淀

油条的来历

中国古代六大美女厨神

王致和臭豆腐传奇



1. 从伏羲和烧烤说起 (古代的BBQ)

现如今，BBQ已经成为了一种时尚的代名词。BBQ是barbecue的缩写，即“烧烤大会”的意思。走在路上，随处可见各式各样的烧烤，如韩国料理、BBQ烤肉店等等。平时约上两三好友，围桌而坐，几瓶冰凉的啤酒，边喝边聊，边吃边烤。上班时的不快便会被火炭烘烤得无影无踪！烧烤时散发出的诱人四溢的清香，再加上肉在铁板上发出的“滋滋”声，无不让“好吃者”垂涎欲滴。

烧烤这种烹饪方法在世界上已经流传很久了。古时并不像现代这样用锅、用灶，而是直接放到火上烧制出美味的佳肴来，我们也可以这样说，自从人们掌握用火的方法之后，烧烤就一直伴随着人们的饮食。在我国，烧烤的历史可以追溯到五千年前的伏羲时代。

说到北京的饮食，那就不能不提“北京烤鸭”。稳坐北京饮食龙头老大的“北京烤鸭”其实是起始于明朝的南京城。嘉靖年间，北京出现了第一家专业的烤鸭店，其名为“金陵老便宜坊”。同治三年，现如今的全聚德烤鸭店正式诞生了。同时代的鸿宾楼和翠华楼的鸭子也都不错，皮脆里嫩，油而不腻。

新疆羊肉串可算得上是地地道道的烧烤。在北京，早在蒙古人入主中原的时候，便把具有浓厚草原气息的“烤肉”带到了北京。而清康熙年间，北京的街头就已经出现了推着烧烤车的小贩。到了咸丰时，北京人熟知的烤肉店——“烧肉宛”，在宣武门大街正式营业。同治时，北京什刹海出现了专卖烤肉的食摊，也就是我们现在所看到的“烤肉季”。

蒙古烤肉以羊肉为主。而取肉的部位一般都是肉质鲜嫩，特别是肥瘦相当的“上脑”“大小三岔”“瓜条”等处，这样烤出来的肉才会不膻不腻。

韩国的烤肉则以“萨拉伯尔”为代表。在韩式烧烤中，一直以牛肉为上品，先用料酒、酱油、红糖、蒜泥等调味品腌制，在烤熟后拿薄荷叶包

住，再配上多种韩式特制的泡菜，那种特有的香味，吸引着为美味而来的顾客。

现如今，随处可见各式各样的烧烤店，烧烤种类和方式也层出不穷，例如在肉类烧烤中，有烤羊肉、烤牛肉、烤鸡肉等，仅烤鸡肉就有鸡肉串、烤鸡翅、烤鸡腿、烤鸡心等，甚至连鸡皮都能烤。

每一种烧烤都蕴含着各地的饮食习惯和文化。我国的烧烤虽然不能算是一种舶来品，但其中蕴含的时尚因素却是由异国带来的。随着韩国烤肉陆续进入中国市场，逐渐地改变着我国烧烤文化，使得我国带有粗犷性的烧烤披上了典雅的外衣。这更让崇尚优雅的白领们对其爱不释手。

2. “吃豆腐”趣话 (中国古代第五大发明)

豆腐是人们平时经常食用的物美价廉的食品。它含有丰富的蛋白质和对人体有益的多种矿物质，营养价值非常高，从古至今，它一直为国人所喜爱。

相传，我国早在两千多年前的秦汉时期，就已经发明了用大豆制作豆腐的方法。经一些史学家的考证和揣测，比较可靠的说法是在距今一千多年前的五代十国时期，人们掌握了利用大豆制作豆腐的方法。北宋大诗人苏轼曾作有“煮豆为乳脂为酥”等关于豆腐的诗句。

人们为什么不直接食用大豆，而是把大豆制作成豆腐呢？

我们都知道，维持我们生命的有蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素、矿物质等。体内各种细胞的基本材料和新陈代谢，都离不开蛋白质。

食物中的鱼、肉、蛋等动物性蛋白质属于完全蛋白质，是营养丰富的食品。在植物性食品中，大部分含蛋白质较高，但其并不是完全蛋白质。唯独大豆，不但蛋白质含量特别高，而且还是完全蛋白质。大豆中的蛋白质含量几乎是鱼、肉所含蛋白质的两倍，所以，大豆在民间又有“素牛肉”之称。

大豆中所含的蛋白质虽然量多质优，但是不足之处在于较难被人体消化吸收，只有把大豆加工为豆腐或其它豆制品时，大豆中所含的蛋白质才更容易被人体吸收。



古人无意间触碰了我们现代人的科学成果，发明了制作豆腐的方法，使之成为一种大众食品，促进了人们的身体健康。古人研究出的制作豆腐的方法，是我国劳动人民加工植物蛋白质的重大突破，是我国饮食界的一项重大发明。

古人探索制作豆腐的方法其实并不是一件简单的事。人们首先要把大豆用水浸胀后，磨成豆浆，之后把豆浆放到锅中煮熟。但是豆浆并不能马上成为块状的豆腐，人们还必须往豆浆中加入适量的盐卤或石膏。这样，豆浆就会慢慢地凝结成豆腐花或豆腐脑，最后用布兜着放在木架上，把豆腐花中的水滤去一部分，这样，既新鲜美味，又营养丰富的豆腐就做成了。

通过这样复杂的工序，“素牛肉”中所含的蛋白质被“撕得粉碎”，从而更易于人体吸收了。

古人将豆浆制作成豆腐的过程，从化学上讲，其实就是将胶体溶液变成胶冻溶液的过程。这种技术在如今的很多方面都有所应用。例如，在橡胶工业中，工人从橡胶树上采下白色胶汁，也就是橡胶的胶体溶液，然后在这种胶汁中加入适量的醋酸，胶乳就会慢慢地凝聚成胶片，最后送到加工厂制作出各种橡胶制品。

由此，我们可以看出，我国在一千多年前所发明的制作豆腐的方法，与现代工业中所运用的技术已经十分相似。

3. 番茄的滋味

（古代从异国传入的“异”味）

据说秘鲁和墨西哥是番茄的老家，以前人们认为番茄只是一种生长在森林里的野生有毒的果子，常把它称为“狼桃”。当地有个古老的传说，森林中的狼桃有巨毒，如果有人吃了狼桃的话，那么这个人就会全身起疙瘩长瘤子。尽管它成熟时鲜红欲滴，在绿叶的衬托下，十分诱人。但正如娇艳优美的蘑菇有剧毒一样，人们对它敬而远之，没有人敢去当“傻瓜”吃上一口，只是把它作为一种观赏植物。

据记载，当时有位来自英国佛罗达拉里的公爵去南美洲游历，一次偶然的机会，见到了番茄，第一眼就被它光鲜亮丽的颜色深深吸引，于是公

爵就把这个光艳照人的番茄带回了英国，作为稀世珍品献给了他的情人伊丽莎白女王，用来表示他对爱情的忠贞。自此，番茄便被套上了“爱情果”的美名。人们常常把番茄种在自己的庄园里，作为象征爱情的礼品赠送给爱人。就这样，过了一代又一代，番茄仍然只是作为一种观赏品留存于世。

番茄是在明朝时期传入中国的。很长时间内仍是作为一种观赏性植物存在。据《群芳谱》中记载：“番柿，一名六月柿，茎如蒿，高四五尺，叶如艾，花似榴，一枝结五实或三四实，一株二三十实。缚作架，最堪观。来自西番，故名。”

直到十八世纪初，才有了第一位敢于冒险吃番茄的人。相传，法国有一位画家看到番茄如此诱人，便萌生了一种“敢为天下先”的念头，要尝尝它到底是什么滋味。他鼓足了勇气，为了后人的“口福”，一咬牙，一跺脚，毅然冒着生命危险吃了一个，觉得甜甜的、酸酸的，他禁不住又多吃了几个，然后，整理好衣服，躺到床上，等待死神的降临。

一天过去了，他还睁着眼睛对着天花板发愣。怎么？自己吃了像毒蘑菇一样艳丽鲜红的“苦果”居然没死！他咂巴咂巴嘴，回想起番茄那酸中带甜的味道，真是好极了，于是他兴高采烈地把“番茄无毒可以吃”的消息告诉了自己的亲朋好友，大家被他吃“苦果”的行为惊呆了。不久，番茄无毒的新闻便震动了整个西方，并迅速传遍了全世界。

从此，人们知道了番茄的实用价值。享受到了这位“敢为天下先”的勇士冒死给人们带来的口福。于是人们便纷纷把它从花园里挪到了自家的菜园。

后来，意大利厨师把西红柿做成了一道色艳、味美的菜肴。客人吃后赞不绝口，番茄终于登上了历史的餐桌。自此，番茄赢得了人们的好评，被誉为金苹果、红宝石、爱情果。而到了清朝末年，番茄才被中国人应用到饮食调味的行列。

目前，已经被科学家证实，西红柿中含有丰富的维生素A和C，并且含有叶酸、钾等营养成分，特别是它含有的对人体健康有益的茄红素，要远远大于西瓜、柚、杏等水果。近些年，根据美国《全国癌症研究所杂志》的报道，美国医学专家研究表明，多吃番茄可以有效起到防癌的作用，甚至对胃癌、结肠癌等也有作用。