



有趣的科学知识系列



新奇的事物由来

齐浩然 编著



金盾出版社

— • 有趣的科学知识系列 • —

新奇的 事物由来

齐浩然 编著

内 容 提 要

生活之中总会有很多新奇的事物，可是你是不是也知道它们的由来呢？你会不会对我们生活之中的事物产生好奇？那么现在就打开本书，一起去看看那些让人新奇的事物究竟是怎么来的，满足读者更多的好奇心。相信书中的内容一定不会让你失望，会让你的头脑更加的丰富！

图书在版编目(CIP)数据

新奇的事物由来 / 齐浩然编著. —北京: 金盾出版社, 2015. 5

(有趣的科学知识系列)

ISBN 978-7-5186-0066-3

I. ①新… II. ①齐… III. ①科学知识—青少年读物 IV. ①Z228.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 022074 号

金盾出版社出版、总发行

北京市太平路 5 号 (地铁万寿路站往南)

邮政编码: 100036 电话: 68214039 83219215

传真: 68276683 网址: www.jdcbs.cn

北京市业和印务有限公司印刷、装订

各地新华书店经销

开本: 700 × 1000 1/16 印张: 10.5 字数: 198 千字

2015 年 5 月第 1 版第 1 次印刷

印数: 1 ~ 10 000 册 定价: 26.00 元

(凡购买金盾出版社的图书, 如有缺页、
倒页、脱页者, 本社发行部负责调换)



contents

无法抗拒的诱惑美食·····	1
不可缺少的实用物品·····	25
衣物让我们如此美丽·····	37
风俗节日是怎么形成的·····	51
神奇美妙的自然变化·····	102
动物世界的新奇事·····	128
令人无尽遐想的建筑·····	145



无法抗拒的诱惑美食

油条和油炸秦桧有什么关系

相信只要是中国人，应该都知道爱国英雄岳飞，但是他却被奸臣秦桧所谋害，因此人们特别痛恨秦桧，但是他位高权重，普通人拿他没有办法。于是人们就想了其他方法以泄心头之恨。

公元 1142 年，民族英雄岳飞被卖国贼秦桧和他的妻子王氏施计，暗中陷害于风波亭。京城临安百姓知道了这件事后，个个都义愤填膺，对秦桧、王氏深恶痛绝。

当时风波亭附近有一家专门卖油炸食品的饮食店，店老板正在油锅旁炸食品，得知岳飞被秦桧夫妇害死的消息后，按捺不住心中的怒火，从盆中抓起一块面团，捏成一男一女两个小人，并将它们背靠背黏在一起，丢进油锅，口里还连连喊道：“吃油炸秦桧啦！”



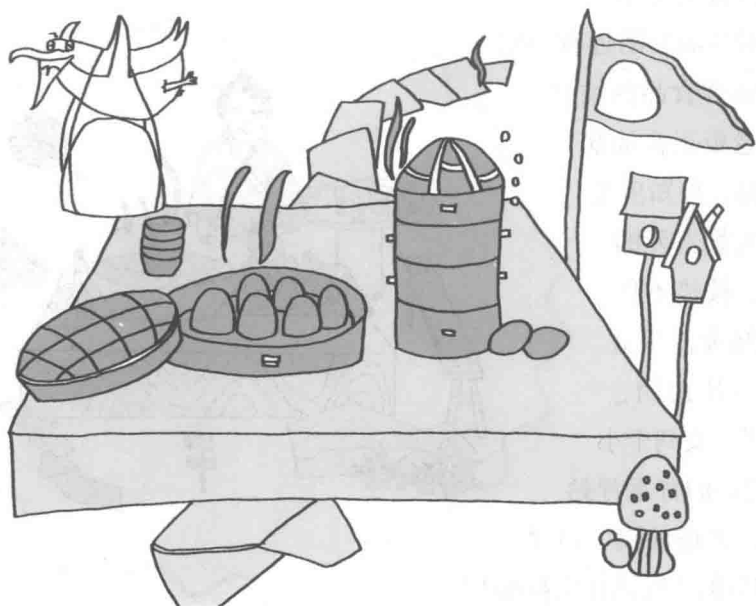
他这么一喊，周围的百姓个个心里就都明白他的意思了，便一齐拥上来，一边动手帮着做，一边帮着喊，还一边吃。其他的饮食店见状，也争相效仿。当时，整个临安城都做起“油炸桧”，并很快传遍全国。因此油条就这么传了下来。虽然是人们迫于无奈才用这种方法，但是这却宣泄了人们对恶势力的痛恨。

“油炸桧”流传到今天，许多地区已改称为“油条”，但仍然有地方叫“油炸桧”或“油炸鬼”。

如今，油条已经成为了很多人都非常喜爱的早餐，但却很少有人想到这个会和秦桧有关系，是人们对于恶势力的一种宣泄，因为如今人们已经不再把油条捏成小人儿了。

祭蜀国将士的馒头

中国人吃馒头的历史可谓历史悠久，从历史记载中最早可追溯到战国时期。《事物纪原》中记载“秦昭王作蒸饼”，萧子显在《齐书》中亦有言，朝廷规定太庙祭祀时用“面起饼”，即“入酵面中，令松松然也”。“面起饼”可视为中国最早的馒头。



但是另一个传说更加符合馒头的由来。在四大名著之一的《三国演义》中，有这样一段记载：诸葛亮平蛮回至泸水，风浪横起兵不能渡，回报亮。亮问孟获曰：“泸水源猖神为祸，国人用七七四十九颗人头并黑牛白羊祭之，自然浪平静境内丰熟。”亮曰，“我今班师，安可妄杀？吾自有见。”遂命行厨宰牛马和面为剂，塑成假人头，眉目皆具，内以牛羊肉代之，为言‘馒头’奠泸水，岸上孔明祭之。祭罢，云收雾卷，波浪平息，军获渡焉。

后来，明朝文人郎瑛《七修类稿》中一段话也再次证实了此说：“馒头本名蛮头，蛮地以人头祭神，诸葛之征孟获，命以面包肉为人头以祭，谓之‘蛮头’，今讹而为馒头也。”

自诸葛亮以馒头代替人头祭泸水之后，馒头很快就成为宴会祭享的陈设之用。晋束晰《饼赋》：“三春之初，阴阳交至，于时宴享，则馒头宜设。”三春之初，冬去春来，万象更新。俗称冬属阴，夏属阳，春初是阴阳交泰之际，祭以馒头，为祷祝一年之风调雨顺。当初馒头都是带肉馅的，而且个儿很大。

祛寒延寿的饺子

中国北方人有一种习俗，逢年过节，迎亲待友，总要包顿饺子吃。尤其是大年初一，全家人拜罢年，便围坐在一起，边包饺子边聊天，山南海北，无所不谈，不时引来欢声笑语，大有其乐无穷之意。“水饺人人都爱吃，年饭尤数饺子香”。当人们吃着这滋味鲜美的水饺时，如果再知道一些它的来历，谁能不惊叹中国文明古国的源远流长的面食奇苑呢！

对于饺子的来历，史料记载和民间传说颇多。

饺子源于古代的角子。早在三国时期，魏张揖所著的《广雅》一书中，就提到过这种食品。据考证：它是由南北朝至唐朝时期的“偃月形馄饨”。和南宋时的“燥肉双下角子”发展而来的，距今已有一千四百余年的历史了。清朝有关史料记载说：“元旦子时，盛饌同离，如食扁食，名角子，取其更岁交子之义。”又说：“每届初一，无论贫富贵贱，皆以白面做饺食之，谓之煮饽饽，举国皆然，无不同也。富贵之家，暗以金银小钁藏之饽饽中，

以卜顺利，家人食得者，则终岁大吉。”这说明新春佳节人们吃饺子，寓意吉利，以示辞旧迎新。近人徐珂编的《清稗类钞》中说：“中有馅，或谓之粉角而蒸食煎食皆可，以水煮之而有汤叫作水饺。”千百年来，饺子作为贺岁食品，受到人们喜爱，相沿成习，流传至今。

饺子在其漫长的发展过程中，名目繁多，古时有“牢丸”“扁食”“饺饵”“粉角”等名称。唐代称饺子为“汤中牢丸”；元代称为“时罗角儿”；明末称为“粉角”；清朝称为“扁食”。

饺子原名“娇耳”，相传是中国医圣张仲景首先发明的。“祛寒娇耳汤”的故事也在民间流传至今。

相传张仲景任长沙太守时，常为百姓除疾医病。有一年，当地瘟疫盛行，他在衙门口垒起大锅，舍药救人，深受长沙人民的爱戴。张仲景从长沙告老还乡后，正好赶上冬至这一天，走到家乡白河岸边，见很多穷苦百姓忍饥受寒，耳朵都冻烂了。原来当时伤寒流行，病死的人很多。他心里非常难受，决心救治他们。张仲景回到家，求医的人特别多，虽然忙得不可开交，但他心里总挂记着那些冻烂耳朵的穷百姓。他仿照在长沙的办法，叫弟子在南阳东关的一块空地上搭起医棚，架起大锅，在冬至那天开张，





向穷人舍药治伤。

张仲景的药名叫“祛寒娇耳汤”，是总结汉代 300 多年临床实践而成的，其做法是用羊肉、辣椒和一些祛寒药材在锅里煮熬，煮好后再把这些东西捞出来切碎，用面皮包成耳朵状的“娇耳”，下锅煮熟后分给乞药的病人。每人两只娇耳、一碗汤。人们吃下祛寒汤后浑身发热，血液通畅，两耳变暖。老百姓从冬至吃到除夕，抵御了伤寒，治好了冻耳。

张仲景舍药一直持续到大年三十。大年初一，人们庆祝新年，也庆祝烂耳康复，就仿娇耳的样子做过年的食物，并在初一早上吃。人们称这种食物为“饺耳”“饺子”或“扁食”，在冬至和年初一吃，以纪念张仲景开棚舍药和治愈病人的日子。

张仲景生活的年代距今已近 1800 年了，但他“祛寒娇耳汤”的故事一直在民间广为流传。每逢冬至和大年初一，人们吃着饺子，心里仍记挂着张仲景的恩情。今天，我们用不着用娇耳来治冻烂的耳朵了，但饺子却已成了人们最常见、最爱吃的食品。

饺子作为一种既有粮食，又有肉类和蔬菜的食物，营养比较全面。孩



子不爱吃的胡萝卜，老人容易塞牙的各种青菜，都可以巧妙地用饺子馅藏起来，不知不觉地让人吃下去。同时一种饺子馅中可以加入多种原料，轻松实现了多种食物原料的搭配，比用多种原料炒菜方便得多。饺子常用的馅料有几种，其中动物性来源的是猪牛羊肉、鸡蛋和虾肉；植物性来源的是韭菜、白菜、芹菜、茴香和胡萝卜等。这些原料本身营养价值都很高，互相搭配更有益于营养均衡。在日常生活中为了让馅料香浓味美，人们总会多放肉，少放蔬菜，避免产生太“柴”的感觉。同时，制作蔬菜原料时，一般要挤去菜汁，这会使其中的可溶性维生素和钾等营养成分损失严重。

现在，北方和南方对饺子的称谓也不尽相同。北方人叫“饺子”。南方不少地区却称之为“馄饨”。饺子因其用馅不同，名称也是五花八门，有猪肉水饺，羊肉水饺，牛肉水饺，三鲜水饺，红油水饺，高汤水饺，花素水饺，鱼肉水饺，水晶水饺等。此外，因其成熟方法不同，还在煎饺，蒸饺等，所以，大年初一吃饺子在精神和口味上都是一种很好的享受。

饺子的来历，除史书记载外，民间还另有一则传说。从前有一个皇帝，整天不理朝政，只顾寻欢作乐，朝里奸臣得宠，忠良受害，闹得国家贫穷

交加，百姓怨声载道。有一天，人称“潘素水”的奸臣潘奇叩见皇上，言明他有个好主意，能使皇上长生不老。皇上听后，满心喜欢。忙问：“潘爱卿，有何妙法，快讲与朕听！”潘奇奏道：“人若能吃百样饭，就可增寿延年成神仙，皇上可下令在各地招选名厨师，让他一日三餐做新样，吃到百种饭，不就如愿以偿了吗？”皇上听后连连点头，即出告示，举国招选。

不几日，全国各地好多有名厨师陆续被送到京里，经过殿试，手艺高的厨师苏巧生被选上了。从此，苏巧生凭着自己高超的技艺为皇上做了九十九种不同花样的饭菜，皇上十分满意。这一夜，苏巧生很高兴。心想：“明天早上再做一样饭就可以离开这个可恨的昏君，回家与亲人团聚了。”但到了做饭的时候，竟不知该怎么做最后一顿饭了。他想到自杀、逃跑，还想到毒死这个吃喝人民血肉的昏君。正在悲伤的时候，他突然看到菜案上有些剩下的羊肉和菜，便拿起刀把羊肉和菜一起剁碎，胡乱搁上调料，用白面皮包了许多小角角，然后放在开水锅里煮熟，当作最后一样饭给皇上端去。苏巧生正木呆呆地坐着等死，谁知皇上吃了这餐饭后，竟穿着睡衣跑进厨房说：“今日这顿饭最香，这叫什么名字？”苏巧生听罢，长长地叹了口气，随后抬头看了一眼这种扁扁的东西，信口答道：“这是民间上等产品——扁食。”皇上又留苏巧生继续给他做饭，苏巧生对这个贪得无厌的昏君毫无好感，第二天便偷偷地溜走了。后人为了纪念这位厨师，就学着做扁食吃。后来才一代一代，一直流传到了今天。

守城战中的年糕

宁波人爱吃年糕，多少年来，每逢过年，家家户户都要舂米做年糕。习俗之中，年糕与过“年”有关，还蕴含着“年年高”的吉祥之意。虽然到处都产年糕，但却数慈城年糕最有名，外观洁白细腻，口感柔滑，糯而不粘，嚼之爽利，富有弹性，浸煮不化。而慈城年糕的始作俑者，说来难信，因为这个人就是战国名将伍子胥！

相传战国时期，伍子胥曾在慈城打过仗。一代叱咤风云、威震天下的名将，此时此地，已是“廉颇老矣”。吴越两国交战，吴王夫差被“美人计”



迷惑得浑浑噩噩，常年不思进取，越王勾践却十年卧薪尝胆，东山再起，已成咄咄逼人之势头，越兵强悍将强，屯兵围地攻城掠池，吴国的城池一个个沦丧越国。眼看兵临城下，慈城已岌岌可危，朝不保夕了。危难之际，偏偏伍子胥卧在床上，眼看已经挨不过几天了，部将忧心忡忡，每天服侍床前，面面相觑，时而长吁短叹。

伍子胥心里明白，部将半是为自己行将就木而伤感，半是为眼下的局势所忧虑。看看时机已到，就招手示意，部将会意，轻轻凑近身来。伍子胥环顾围集身边的部将，断断续续地说：“国家危难，城防危急，老夫不能与汝等共患难，实在死不瞑目！”部将抽抽泣泣，咽咽呜呜，宽慰将军道：“将军英武，不可妄自失了锐气，不日定能重披铠甲，率领我等保城护国？”伍子胥轻轻摇头，脸上现出一丝苦笑，与部将摩掌执手，拟作最后告别，末了又交代几句：“日后如遇国家有难，城防危急，部卒断粮，百姓饥饿，可到城墙之下，挖地三尺，便可得到粮食。”原来，当年伍子胥驻守慈城，在督造城墙时，曾征集了大批糯米，发动全城军民，浸水磨粉，又蒸又舂，热火朝天忙碌了几个月，制作了无数块“城砖”。军民们谁也

不解其意，议论纷纷，都搞不清伍将军葫芦里卖的什么药，但虽然犯疑，又不敢质疑将军威严，也无人细究，照着做就是了。

造城墙时“城砖”用于何处，兵卒也不甚明了，时隔两年且又人事多变，此事早已被淡忘。伍子胥把此事作了交代，自感别无牵挂，只是声声叹息吴王夫差昏庸，沉湎酒色，不思进取，葬送锦绣河山。部将深知伍将军一生忠烈，至此真所谓“人至将死，其言也善”一起陪着垂泪。不几日，伍子胥就咽了气。驻城将士不敢张扬，忍着悲痛悄悄料理了将军后事，惟恐走漏风声，招来兵戎之祸。但是，“世上没有不透风的墙”，天不如人愿，伍子胥丧殁的消息还是传了出去。势头正猛的越军得知消息，认为攻城时机到了，早先慑于伍将军的威名，暂且避其锋芒，拿薄弱之处先下手，现在不攻，更待何时？就此点兵点将，派出数万大军，兵分几路直向慈城扑来。

大军到处，布城调防，兵车隆隆，训练有素的数万越军，一夜之间，就把慈城团团包围了。守城军民夜里听得城外马嘶人喊，沸沸扬扬闹了个通宵，料想必是越军前来攻城，等到拂晓天明，登城观望，慈城早被围得铁桶似的，水泄不通。晌午时分，越军一鼓作气，摆开阵势，领队的将军横刀立马，跃跃欲试，上前喊阵挑战。守城将士悲愤填膺，岂容越军目中无人，如此张狂？一声炮响，城门

大开杀出一彪人马，中间一队当先，左右两队稍后，成“品”字形立定，几句话的时间，两军主将便战在一起，不一会儿的时间，一将手起刀落，一将人头落地。看清了越将已被斩于马下，两军上前一番混战，城头弓箭齐发，声威震天，越军支持不住，望风逃出十里路外。强



将手下无弱兵，一仗下来，越军锐气大挫，越王亲自调整战略，改攻城为围城，欺侮慈城城小人寡，围它一年半载，城中军民必然会断粮饿死！

围城一月有余，城中果然断粮，军中不断有人饿死，人心惶惶之际，有人忽然想起伍将军临终交代，带了兵卒来城墙脚下挖地三尺，果然挖出“城砖”无数。原是伍子胥当年囤积的糯米年糕，洁白坚韧如初，逾年不曾变质，城中军民无不欢声鼓舞，更加众志成城，城池岿然不动。围城数月，几度攻守，越军总是难以得逞，军心溃散无心恋战，眼见慈城军民同仇敌忾，越战越勇，遂不战自退。

慈城年糕因在守城战中立下大功，名声也随之大振，从此以后，家家户户都依照伍子胥制作方法做年糕，人人过年吃年糕，制作越见精细，以此来纪念伍子胥的功绩。

味道胜过茶楼点心的老婆饼

老婆饼口感酥松，滋味香甜，是很多人都喜欢的美食。那么大家知道老婆饼的由来是什么吗？关于老婆饼其实是有传说的。传说老婆饼是聪明能干的潮州老婆为了丈夫的事业发明的。



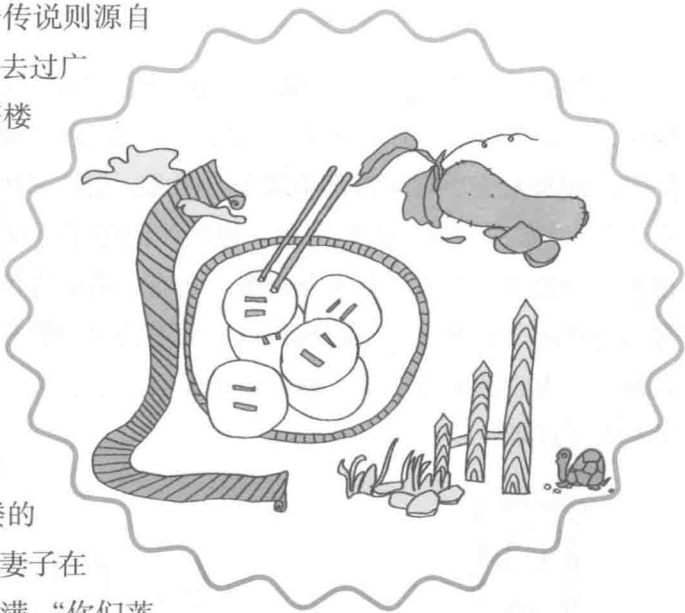
老婆饼的由来传说一

从前，有一对恩爱但家庭贫穷的夫妇，由于老父病重，家中无钱医治，媳妇只好卖身进入地主家，挣钱给家翁治病。失去妻子的丈夫并没有因此气馁，最终研制出一道味道奇好的饼，并卖饼赚钱赎回了妻子，重新过上了幸福生活。这道美食流传开来后，便被人们称作老婆饼。

老婆饼的由来传说二

老婆饼的另一个传说则源自于广州的莲香茶楼。去过广州的人都知道莲香茶楼是广州名店，而潮州老婆饼则是它的看家点心。

相传，清朝末年，当时莲香楼请了一位潮州籍的师傅。有一年，他探亲回家带了许多莲香楼的点心给家人，不料他妻子在吃了点心之后大为不满：“你们莲



香楼的点心还比不上我娘家炸的冬瓜角呢。”点心师傅听了妻子的话，很不服气，于是便说：“那就把你娘家的冬瓜角做出来，跟我们莲香楼的点心比一比！”

第二天，妻子准备了一锅冬瓜茸，用白糖、面粉来做馅料，再用面粉皮包成小角，放在油锅里炸至金黄色。点心师傅尝了之后，连声赞好。

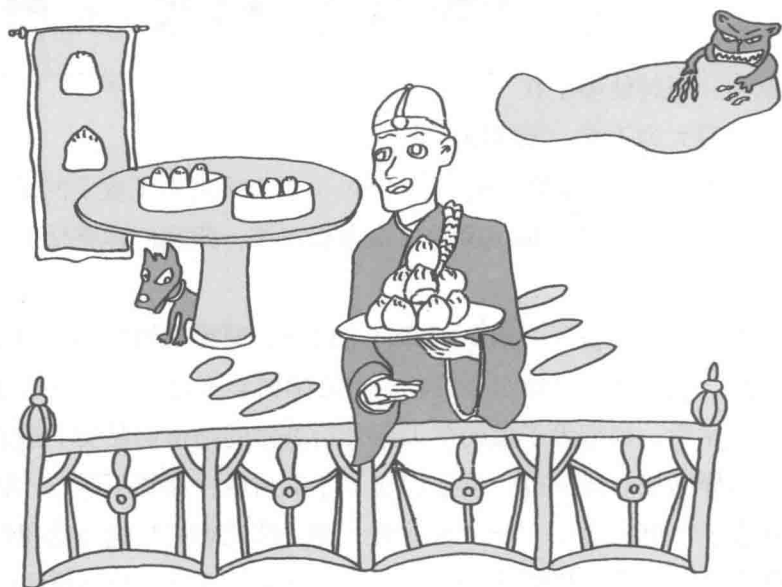
回到广州后，他把妻子做的冬瓜角带给茶楼的师傅们品尝。莲香楼的师傅们什么样的点心没见过？可他们吃了冬瓜角后，都赞不绝口。莲香楼的老板知道了，也来尝了一个。老板说：“嗯，味道很好！这是哪里的名点啊，叫什么名字？”潮州师傅一时也回答不出来，其中一个师傅便说：“这

是潮州师傅的老婆做的，就叫它‘潮州老婆饼’吧。”

有趣的是和“老婆饼”相对应的还有一种饼叫作“老公饼”，它们在形状上稍有差异，吃起来味道别具风格。“老婆饼”形状小巧，口感细腻，一粒粒的芝麻吃完后还觉得唇齿留香，真的犹如小女人一般细致周到。而“老公饼”则形状稍大，味道和面包有点相似，倒真有点像个大大咧咧的大男人。

天津狗子做的“狗不理”包子

中国的天津有一家享誉津门、驰名海内外的包子店——“狗不理”。据传，这家包子店主姓高名贵友，乳名叫“狗子”。高贵友小时候的脾气很倔强，倔起来连小狗来逗都不理睬。因此，街坊邻居都取笑他，叫他“狗不理”。后来，高贵友去学厨艺。他制作的包子不仅选料十分讲究，而且技艺十分独到，味道更是十分鲜美，具有鲜明的特色，因而深受广大食客赞扬与青睐。慈禧太后慕名品尝后，也不禁大加赞赏。从此，这种包子闻名遐迩，生意越来越红火，慕名前来品尝包子的顾客与日俱增，常常令高贵友忙不过来。



后来，高贵友突然急中生智，想出了一个经营新点子：在店内桌上放上几大箩洗干净的筷子，顾客们想买包子，先把零钱放进碗内，然后他便照碗里的钱多少按价给包子。顾客们吃完包子，放下碗筷就离店，而高贵友忙得自始至终不说一句话。于是街坊邻里们都取笑他说：“狗子卖包子，一概不理睬”。后来，好事的街坊们就把他的包子店取名“狗不理”，把他制作的包子叫作“狗不理包子”，而高贵友也不理睬。此店名一经传开，远近闻名，一直传至今天，可谓久盛不衰。

医治宋朝贵妃的冰糖葫芦

冰糖葫芦，酸甜适口，老少皆宜，它不仅好吃，而且还十分好看，红彤彤的山楂果按大小排列穿在竹签子上，外面裹着晶莹透明的糖稀。出售它的人往往把一个个糖葫芦串插在特制的木棍上，像一颗结满硕果的小树，煞是诱人。

早些年，在北京春节的庙会上还时常看到串得长长的糖葫芦，最顶上贴着一面小彩旗，一串上面足有百十来个山楂果，被红红的果实压弯了的竹签子，拿在手中一颤一颤的，更增添了节日的热闹气氛。提起冰糖葫芦的来历，还得说说南宋的宋光宗皇帝呢。

