



中华民俗礼仪
我国早在先秦时期，就有了红烧甲鱼、乳猪、韭黄炒鸡蛋、切挂炉羊羔、炸烹天鹅、片酱狗肉、红烧马鞭、卤汁油鸡等宫廷菜肴。汉代的民间和宫廷中，还有烤羊羔、烤乳猪、韭黄炒鸡蛋、切挂炉羊羔、炸烹天鹅、片酱狗肉、红烧马鞭、卤汁油鸡等宫廷菜肴。汉代的民间和宫廷中，还有烤羊羔、烤乳猪、韭黄炒鸡蛋、切挂炉羊羔、炸烹天鹅、片酱狗肉、红烧马鞭、卤汁油鸡等宫廷菜肴。

历代美食趣谈

肉、酱鸡、白灼鲍鱼、焖炖甲鱼、煎鱼子酱、白切猪肝、甜豆腐脑、烤兽脊肉、卤山鸡、炖豹胎等精美菜肴。
汉魏南北朝时期，我国菜肴迅速发展，名菜大增。汉代娄护发明了杂烩菜——五侯鲭。北魏贾思勰撰写的《齐民要术》中，已列有200多种菜肴，名品有蒸熊、鸭蒂、菹羹、绿肉、灸豚、酿炙白鱼等。此时佛教的传入和流行，加之梁武帝提倡佛教斋食，素菜得到了发展。
隋唐五代时，我国的花色菜、食疗菜也有新的发展，如大型的组装风景

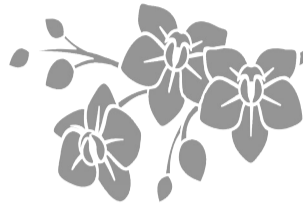
冷盆——辄川小样，用鱼篋片做成的玲珑牡丹，可用以治疗风寒骨痛的乌雌鸡羹等，在历史上均享有盛名。
宋代是中国菜肴的发展出现的一个高潮，汴京(开封)和临安(杭州)的市肆中，冷菜、热菜、羹汤和花色菜名目繁多，数以百计，当时市场上已有标明南、北、川味的菜点和素菜，表明中国菜肴的主要风味流派：在宋朝时已具雏形。
明清时期，丰富的中国传统菜肴经过交流和融合，逐渐形成四个著名的地方菜系川菜、粤菜、苏菜、鲁菜。



彼說長，此說短；不關己，莫間管。

易解：

遇到他人来说是非，听听就算了，要有智慧判断，不要受影响，不要介入是非，事不关己不必多管。



轻声提醒器



恩特是一位交通巡警，最近，他十分苦恼，因为他所管辖的街区总是发生车祸，为此，他受到了上级的严厉批评。

经过仔细的观察与分析后，恩特发现事故多半发生在几个公路的拐弯处，而且大都是由于行人的违规和不

小心造成的。
恩特的朋友贝斯听说了这件事，给了他一个建议。一个月后，恩特管辖的街区事故发生率明显降低。恩特也受到了上级的褒奖，这让他兴奋不已。原来，恩特根据贝斯的建议在提示牌上安装了一个小型感应播音器，每当有行人走近提示牌，它便会发出提示：这里是事故多发地带，请您注意安全。

播音器的声音很小，要仔细听才能听到。恩特为了察看这个方法的效果，特意守在路的旁边观察，只见匆匆的行人正打算穿过马路时，突然停下脚步，走近提示牌，侧着耳朵去听那个微小的声音，接着便露出了微笑，然后向公路的两头望了望，确认没有危险后才走上公路。

吸引别人的方法有很多种，引起别人的好奇心是其中最有效的一种。
(作者：陈胜；推荐者：冯国伟)

中华文化

中国历代第一位

- 中国第一位皇帝：嬴政
中国第一位女皇：武则天
中国第一位老师：孔子
中国第一位木匠：鲁班
中国第一位神医：扁鹊
中国第一位状元：孙伏伽
中国第一位女诗人：许穆夫人
中国第一位哲学家：周公
中国第一位兵法家：姜尚

名家名言

晴天摇动清江底，晚日浮沉急浪中。



【出处】宋·陈师道《十七日观潮》
【注释】晴天：晴朗的天空。晚日：夕阳。清江：清澈的钱塘江水。

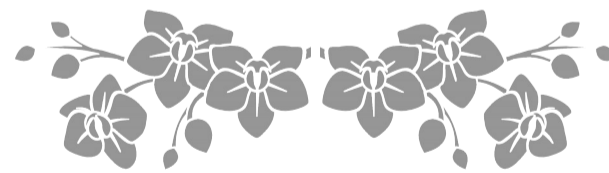


又老了一岁

makan onde lagi tua setahun lagi



冬至快乐



墨宝

博雅

丙申年

李美玲书



窒碍难行 zhì ài nán xíng
阻碍太多，难以实行。

实用成语词典

优哉游哉 yōu zāi yóu zāi
指生活悠闲自在。

张敞画眉 zhāng chǎng huà méi
张敞替妻子画眉毛。旧时比喻夫妻感情好。

亦庄亦谐 yì zhuāng yì xié
形容既严肃又风趣。

鹰嘴鹞目 yīng zuǐ yào mù
形容外貌奸诈凶狠。

