

全球连线：历史首现“负油价”，石油供需严重失衡

原话题：我是一枚研究食物史的吃货,食物变好吃经历了什么,问吧!

炒的做法诞生于何时？

22

这位吃友您好！炒菜好吃谁都知道，但中国独门的烹饪技术“炒”发明于何时呢？这个问题其实争论很大，有人因为铜炊具的使用把炒菜出现的时间认定在殷商，有人却坚持直到宋代才有了炒菜。如果从史料来说，汉代文献里有一种叫“釜炙”的烹饪手法，与炒菜十分类似。魏晋南北朝的《齐民要术》在菜肴一章里介绍了酱、腌、糟、醉、蒸、煮、煎、炸、炙、烩、熘等二十多种烹饪手法。由此通常认为“炒”这种旺火速成的方法至少在南北朝就已经被应用。唐代时不仅北方有炒菜，广州人都开始吃炒牡蛎了——刘恂《岭表录异》蚝条：“蚝肉大者腌为多；小者炒食。”根据《东京梦华录》《梦粱录》《玉食批》等书记载，宋代人的炒菜技术可以说是突飞猛进，有南炒、北炒、生炒，熟炒；还有有假炒（指原料用替代品）。宋代浦江吴氏《中馈录》里的：“用精肉切细薄片子，酱油洗净，入火烧红锅，爆炒，去血水，微白即好。取出，切成丝。再加瓜槽萝卜、大蒜、砂仁、苹果、花椒、橘丝、香油拌炒肉丝。临食时加醋和匀，食之甚美。”这样的炒法和今天的已经十分相似了。

原话题：我是川师大历史文化学院副教授王化雨,关于宋代政治史,问吧!

请问您，宋朝的理学出现发展如何和庙堂互动？

21

大体而言，北宋中后期的程颐、程颢可算是理学的开山祖师。哥哥程颢曾经在朝为官，但和王安石意见不合，很快就下野了。弟弟程颐没考中进士，没有真正担任过实际职务，只是在哲宗小时候当过哲宗的老师。从他们两的际遇来看，朝廷一开始对理学（或曰道学）并不是十分看重。不过二程之说在士人群体中影响力很大。南宋建立以后，渐渐地形成了一个声势浩大的学术群体。南宋初年的某些大臣，如赵鼎等，曾经有意识地任用过一些道学派士大夫。不过秦桧上台后，对道学之士有所压制。到了孝宗朝，理学派的社会影响力更为突出，尤其是朱熹这位理学集大成者的出现，将这一学派的声望提升到前所未有的高度。当时孝宗对理学虽不是完全信奉，但也比较看重张栻等理学士大夫。周必大等朝中名臣，也与朱熹等理学家过从甚密。这时理学隐隐有走上庙堂之势。但是好景不长，后来因为朱熹等人卷入了赵汝愚与韩侂胄的争斗，结果遭韩打压，直到韩被杀，理学家才算是喘了一口大气。

南宋后期，理学始终在民间有着极高的声望。当国者虽然对其理念并不完全认同，但为了笼络士人群体，也不得不在表面上对其给予越来越多的尊崇。尤其是理宗亲政以后，将理学的地位提升到了一个前所未有的高度，这也刺激了理学在社会上的进一步传播。后来南宋终结，理学的社会影响力却一直不减，最终被元、明、清三朝继续尊崇。

原话题：我是川师大历史文化学院副教授王化雨,关于宋代政治史,问吧!

请问您，宋朝皇帝可以有几个皇后？对后宫的管理是官还是太监？

12

一个皇帝同时只能有一个皇后。当因为某种原因，比如现任皇后去世、被废而导致皇后之位空缺时，可以立新皇后。史书中记载的一帝多后，大多是这种情况，而不是说可以同时立多个皇后。后宫名义上最高的管理者就是皇后，“六宫之主”。实际运作中，后妃、女官、宦官都在发挥作用。

原话题：我是一枚研究食物史的吃货,食物变好吃经历了什么,问吧!

古代中国为什么没有面包？

11

这就是中国的烧饼，还有中国的油饼烧饼是发面用火烤。油饼有的是发面，有的是死面，但都是用油煎！油饼有的有馅料，有的没有。吃法很多！中国美食文化绝对是非常有底蕴的。