

## 《大故宫2》

12

## 同治皇后红颜薄命

《大故宫2》延续第一部精彩内容，首次深入内廷禁地，真实再现后宫风云，透彻解析皇室君臣政治博弈，生动讲述三千佳丽兴衰荣辱，为近年来首部正说东西六宫的历史著作。著名清史专家阎崇年曾以《正说清朝十二帝》掀起正说历史的热潮，此次正说后宫，以人为鉴，以史为镜，真实的后宫历史，比虚构作品更惊心动魄，更发人深省，更有现实借鉴意义。

第二任张皇后，就是嘉靖帝在品茶时看其手的那位张顺妃。陈皇后暴崩后，张顺妃被册立为皇后。这时，嘉靖帝正在追循古礼，让皇后率领妃嫔等到先蚕坛去行亲蚕礼，还让张皇后率领六宫妃嫔、选侍、淑女等，在宫里听讲《女训》。张皇后任职皇后五年，便被免职——废居别宫。张皇后是什么地方人，为什么被废了，《明史·后妃传》都没有记载。张皇后被废的事，使人们知道：做皇后也不容易，也不是“铁饭碗”。张皇后被废，打入冷宫，心情郁闷，又没处说，两年后就死了。张皇后遗留的中宫“职务”，由方皇后接任。

第三任方皇后，江宁(今江苏省南京市)人。方氏怎么会当上皇后呢？这里有两个机遇：第一个机遇是，嘉靖帝当了10年皇帝，已经26岁，还没有儿子。于是，一位叫张璁后改名孚敬的大学士，向嘉靖帝建议：“古者天子立后，并建六宫、三夫人、九嫔、二十七世妇、八十一御妻，所以广嗣也。陛下春秋鼎盛，宜博求淑女，为子嗣计。”他建议嘉靖帝除皇后外，应在全国选娶一百二十多位“淑女”——年轻、漂亮、聪明、贤惠的美女到后宫，为嘉靖帝多生些儿子。这个马屁拍得嘉靖帝很高兴，顺水推舟，颁旨“从之”！随

后，方氏就被册封为九嫔之一的嫔，不久又升为妃。张皇后被废，她就成为坤宁宫的主人、执掌六宫的方皇后。这位方皇后，在夫君“壬寅宫难”时，救了嘉靖帝一命(前面已经讲过)。但是，方皇后厄运来了：嘉靖二十六年(1547年)，病崩。虽然嘉靖帝深感方皇后救命之恩，并下诏曰：“皇后补救朕危，奉天济难，其以元后礼葬。”这话的意思是方皇后葬仪要按照嫡娶的皇后葬礼对待。但是，后来事态，起伏曲折，就不多说，有兴趣者，看《明史·后妃传》吧！方皇后死后，皇后的空缺，由杜皇后填补。

第四任杜皇后，大兴(今北京市)人，本来是嫔，后进为妃，但是命好，生了儿子，就是后来的明穆宗隆庆帝，她也就成为万历皇帝的奶奶。不过，人的命运，起伏跌宕，难以预料。杜皇后在嘉靖三十三年(1554年)正月薨。离她儿子当皇帝还有十二年，所以杜皇后没有看见儿子登极为帝，自己也没有享受皇太后的清福。

嘉靖皇帝的四位皇后，或惨死，或被废，或历险，或早死，都没有享受完整圆满的人生。

## 同治皇后红颜薄命

清朝所有第一任皇后，没有一位是好命的。我们来看看同治帝皇后的

悲剧故事。

同治帝6岁(虚岁)登基，同治十一年(1872年)九月，17岁的同治皇帝大婚。皇后阿鲁特氏，蒙古正蓝旗人。她出身于相府门第，书香之家，祖父赛尚阿为大学士，父亲崇绮(qǐ)为状元。史称：“立国二百数十年，满、蒙人试汉文获授修撰者，止崇绮一人，士论荣之。”就是说清朝定鼎北京后的268年间，满洲、蒙古人以汉文参加科举考试而中状元的，只有崇绮一人，士人以此为荣。后迁侍讲、户部尚书、日讲起居注官等。义和团失败后，崇绮走保定，住莲池书院，自缢而死。母亲瓜尔佳氏，也是忠贞节烈的女子英杰。八国联军攻入北京时，她先派人预掘深坑，率一子四孙及儿媳等，分别男女，入坑活埋，阖门死难。

皇后阿鲁特氏幼年，由父亲崇绮亲自授课，讲解经史，学习诗词，受到良好的家庭教育。她聪明贤惠，知书达理，性格刚烈，不善奉迎。阿鲁特氏被立为皇后，同治帝与皇后仅在坤宁宫居住两天，就搬到养心殿后殿的体顺堂居住。皇后遇斋戒期，居住在钟粹宫。

明天请看：明清第一任皇后之悲(上)



## 《浮沉》

24

## 是共赢还是共输？

小说以外企职场为背景，通过讲述职场上各色人物际遇的浮浮沉沉、潮起潮落，真实展现了缤纷的职场风云和商战玄机。点滴的细节，串成完整而实用的职场生存法则：阴谋与阳谋相反相成，勇气和智慧并力齐发，构成最为惊心动魄的商界博弈大战。

第二，他虽然分管技术，但是因为个人性格原因，与其他部门关系一般，确实存在过分强调技术，而忽略市场推广与客户关系的毛病；第三，交出雷小锋，随时可以找一个技术过硬同时有一定管理能力的人取代，可以把对公司内部的影响降到最低，所以，何乘风将他提为大项目总管，就是要让他充分暴露他的问题与缺点。

所以，陆帆只是笑了笑，告诉乔莉是市场部的人写了邮件，虽然他们知道雷小锋是被冤枉的，但毕竟隔着太平洋，那边的人不知道哪个是实情。何总也不是万能的。

乔莉抿了抿嘴，陆帆的回答十分令人信服，她不得不信。她轻轻吐出一口气：“我明白了，谢谢老板。”

付国涛终于拿下了BTT的单子，琳达终于结束了牵制付国涛的任务，刘俊终于实现了对何乘风的承诺，终于对自己的下属与同事有了一个圆满的交代，不过，他有点小遗憾，这段有趣的职场经历就要结束了，以后办公室里就不会再有琳达了。

大年初四。陆帆与云海两家人正在三亚度假，可陆帆接到了于志德的电话。于志德想要250万美金，并且要求他在初十前给他。陆帆听后心中一愣，嘴上说，钱没问题，但时间方面只能尽力争取。

于是他和家人交给云海照顾，自己第二天飞北京，与欧阳贵商量对策。

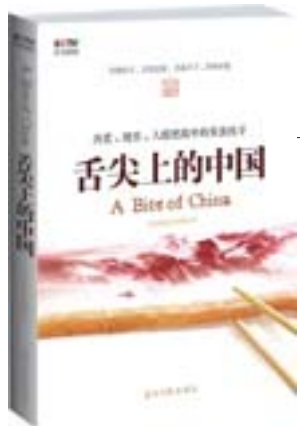
## 是共赢还是共输？

陆帆下了飞机，赶到了欧阳贵的办公室。他汇报了电话的内容，欧阳贵为显诚意支持给他250万美金。但是陆帆还是迟疑。两个人甚至争执起来，陆帆想拖过初十，但欧阳贵却想马上给。最后欧阳贵拨通了何乘风的手机，想听何乘风的意思。

何乘风心里的斗争与矛盾并不比他们少，但最后还是拿出了主意：“我建议你们都去石家庄，一方面和张亚平、省内的官员，还有一切相关人员联系，看看于志德为什么一下子开口要钱，这方面由欧阳出面；另一方面由弗兰克出面，尽量拉拢于志德，告诉他赛思一定给这笔钱，但是一定要拖过初十，他既然定了这个日子，我们拖着不给，他一定会着急，只要着急，就会露出马脚。我们可以把钱准备好了等他，一直稳到最后，看到底是因为什么。”

欧阳贵与陆帆听着电话扩音器里何乘风的声音，都默默地在心中点头。何乘风又说：“我们还可以再等等SK的消息，估计于志德如果是为了用钱，会向两边都开口，我们可以向付国涛透个底，就说我们打算急着给钱，看看能不能和他联手稳到初十之后，如果付国涛不愿意，先给了于志德，我们就可以查于志德到底用钱干什么。总之表面上要快、要全盘答应，骨子里要慢、要尽量摸清情况，等有了更多信息的时候再做一个决断，你们认为呢？”

明天请看：我们晚上住哪儿



## 《舌尖上的中国》

16

## 储藏腊肉的最佳地点

《舌尖上的中国》是中央电视台播出的美食类纪录片，主要内容为中国各地美食生态。通过中华美食的多个侧面，来展现食物给中国人生活带来的仪式、伦理等方面的文化。本书不仅真实呈现了整部纪录片的信息，还提供了主要食材的相关资料，如产地、选购标准、营养价值和烹饪方法等，让读者对于中国美食有了更深入的体会。

禾花鱼就是农家在稻田里放养的鲤鱼，因鱼喜欢吃飘落在水面上的禾花而得名。禾花含糖，所以鱼长得很快，肉质特别鲜美，也很甜。

在龙毅的记忆里，小时候最快乐的事情就是吃禾花鱼。妈妈每年都会做蒸鱼吃，小孩子每人拿着一热气腾腾的禾花鱼啃，甜甜的鲜鱼让孩子们大快朵颐。

制作腌鱼，首先要将糯米炒熟，这是必不可少的调味料之一。其他调味料是刚从地里摘的新鲜上好的红辣椒、生姜、山奈、木姜子，还有盐。在鱼腹内塞入这些调料，然后将鱼放入腌桶，层层重叠压紧，再压上重石，一个月后即可开桶食用。

现在，每次重返山寨，对龙毅来说都是一次心灵的回归。在她读书期间，妈妈每年都会腌上许多腌鱼和腊肉，龙毅上学时用玻璃瓶装上一大瓶，有时全是腌鱼，有时腌鱼里放黄豆，或者是腊肉炒萝卜条，一瓶就可以吃上好几天。那种味道，龙毅至今忘不了。

湘西冬日高寒，每当冬季来临之前，村子里家家户户都要熏制腊肉。把肉均匀地切成块状，然后抹上盐，再用苗家自己酿的米酒把盐溶掉，腌制腊肉的步骤就完成了。

湘西木材丰富，熏烤腊肉的燃料以硬木为佳，如茶树和杨梅树。熏烤时，要把腌制好的肉挂在取暖做饭的火塘之上，不断地将松果、茶壳、橘皮等放入火塘，这样熏烤出来的腊肉，就会带着茶果的香味。

储藏腊肉的最佳地点，就是谷仓的稻谷堆里，这里既避光又干燥。

腊肉食用前，先用炭火烧皮，然后用淘米水洗净。因为用来烧皮的树质地特别结实，烧出来的火子就很多，通红的火子熏出来的腊肉黄黄的，用苗家的话说，“腊肉就是亮晶晶的”。

将腊肉和萝卜干一起炒，是苗家最常见的食用方法之一。

对纯朴的苗家人来说，腌鱼腊肉，不仅仅是一种食物，而且是被保存在岁月之中的生活和记忆。每天三四点钟起床，妈妈带着腌鱼腊肉送龙毅上学的场景，永远留在了她心中。

腊肉和腌鱼陪伴着苗族少女走出一片新天地，而同样穿行在崇山峻岭中的徽州人对腌鱼却有着自己的心得。

徽州是徽商故里和徽文化的发祥地，包括徽派建筑、徽剧、徽菜和徽雕在内的徽州文化，在中国传统文化中独树一帜。由于古徽州地少人多，

居民们不得不背井离乡，走出深山去闯世界求生存，而他们在路途之上的食物，也不得不经过风干和腌制，以便于保存和携带。比如徽菜里的腊八豆腐，虽然像铁饼那样坚硬，但保质期可以很长。食物放久了终究会发酵变臭，不过久而久之，腐败竟然也成为味道的一种，比如臭豆腐，比如更为极致的毛豆腐。嗜臭，于是也成为徽菜一个独有的特征。

鳊鱼是中国独有的淡水鱼之一，俭朴智慧的徽州人则发明了用腌制和发酵这两种方法来再次制造美味的魔法。

臭鳊鱼是徽州菜的代表。臭鳊鱼的制作在选鱼方面相当讲究，一定要选用三四月桃花盛开季节的鱼，这个季节的鳊鱼是最肥的，肉质也最鲜美。

臭鳊鱼腌制好以后，鱼的表面变成铜绿色，鱼鳃发红，闻起来臭，但吃起来特别香。用筷子把鱼肉拨开，它是呈蒜瓣状的，细嫩而且无比鲜美。

徽菜的另一道代表菜“刀板香”中的鲜肉腌制后，省略了烟熏的程序。

明天请看：腌货中国味觉纪念馆

