

夜郎自大 成语形成于明代 与当时贵州社会的发展有关

□闫平凡



为什么是在明代嘉靖、万历时候形成“夜郎”与“自大”相联系的说法，以至天启年间有了“夜郎自大”这个成语形式呢？这与当时贵州社会的发展不无关联，其中涉及的原因或有以下四个方面：

首先是流官的不断进入。明代贵州建省，开始了流官治黔的新时期。明之前，历代中央王朝也在贵州设立郡县，但主要依靠本土民族首领间接管理，中央派到贵州的流官甚少。刘学洙、史继忠《历史的理性思维：大视角看贵州十八题》一书对（民国）《贵州通志·宦迹志》作了统计，结果为“汉至元1600多年，中央入黔的官

员有案可查者，从楚庄蹻与汉唐蒙算起，仅仅110人。贵州建省后，明清两代五百数十年，中央入黔的官员大增，县以上的共达2137人”。书中认为，这些客籍流官入黔，带动了贵州本土人才的成长和人口素质的提高。“从明正统四年（1439）到崇祯十年（1637）198年间，明代贵州中进士者130人，其中军籍子弟18人，官籍子弟33人。”如王世贞，其祖王倬于成化十四年（1478）考取进士，曾任贵州按察司副使。显然，王世贞能用夜郎来描述和自嘲，一方面应该有其祖父的影响；另一方面其与曾做过贵州提学金事的吴国伦交往甚厚，对贵州应该比较有比较

深入的了解和认识。

其次是贵州人才的培养。据张羽琼《贵州古代教育史》的统计：“贵州以开闾乡试为界，此前的160多年间，只出了30名进士，546名举人。而此后到明末的107年中，就出了107名文武进士，1213名文武举人。举人进士的成倍增加，反映了贵州社会文化的巨大进步。”民国学者杨恩元曾说贵州“人才极盛，实在明中叶以后”。随着科举制度在贵州的推进，贵州文化教育出现了明显的发展。如谢肇淛为杨师孔《秀野堂集》作序言：“吾友杨君愿之，鹄起夜郎，才具横绝一世。”又曰：“夜郎自青莲、龙标过化之后，鸿蒙之气郁勃未宣，历千年而后，得愿之神秀所钟，固非偶然。”因此，夜郎是明代学者借用《史记》的记载对贵州的描述，本无贬义。

再次是播州之战的影响。播州之战被列为万历三大征之一，首辅申时行从军费开支过大的角度，对“播州之役”提出批评，认为该役使“三省财力耗费以巨亿计”，穷兵殚财，非国家之利。李化龙《平播全书》载《叙助兵饷疏》中提到：“盖汉孰与我大，

从古夜郎王之见，固若斯矣。”谭其骧在《播州杨保考》中说：“元明之世有‘思播田杨，两广岑黄’之谚，言土司之最巨者，实则田、岑、黄三姓，亦非杨氏之比也。”虽然此时播州未属贵州，但其地和贵州相连，平播后把它分为平越府和遵义府，平越隶贵州，遵义属四川，后在雍正年间亦把遵义改属贵州。显然，此时对播州的描述也是借“夜郎”来指称，用“妄自尊大”来批评杨氏。

最后是汉语四字格的形式影响。四字格是汉语成语的主要形式，其形成有多方面原因：一是先秦两汉典籍中的四字语句经传习而直接演变为成语；二是大量的寓言、历史故事等，被加工提炼成四字格成语。古代的文章写作往往引经据典，使用名言警句来阐述观点、表达感情。出于语言精练、形式谐美的考虑，在引用时往往把典籍中的许多内容和语句改造为四字格成语，如“滥竽充数”“指鹿为马”等。那么“滇自大”与“夜郎自大”之间，最终定型为“夜郎自大”，也应该是和汉语四字格成语形式相关联的。

摘自《光明日报》

国菜“红炒黄” 其实是西红柿炒鸡蛋

□贾飞黄

国菜，何谓国菜？以中华美食之博大精深，谁敢自称国菜？

江南人说，淮扬菜历来为国宴主力，称国菜有理有据；广东人说，粤菜历史悠久声名远播海外，可为中国代言；四川人说川菜辨识度最高；山东人说鲁菜是宫廷菜系……然而“此之蜜糖，彼之砒霜”，大是大非者如豆腐脑之咸甜尚且吵得不可开交，想在地方风味里选出一道让所有人心服口服的菜色，难比登天。倒不如选一味随处可见、人人欢迎的家常菜，更少争议。

譬如我说的这道“红炒黄”——这是经过文案包装的名字，既然要竞争“国菜”，总要有个雅号才好，或者叫“落日熔金”也未尝不可，不过我姑且还是说回它最广为人知的本名吧：西红柿炒鸡蛋。

西红柿炒鸡蛋是国菜？别忙，这不是我自封的，乃是网上“吃货”们推举的。因为这红黄二色，本就是中国国旗的基本色，每届奥运会中国健儿入场，身披国旗配色的运动服，总要被吃货们亲昵笑称为“西红柿炒鸡蛋”，一来二去，便有了“国菜”的名号。这就不只是口味上的优中选优，更有了一些爱国情结的味道了。

“吃货”与“爱国”，不搭吗？当然不会。有外人觊觎我们的疆土时，吃货们在网上疾呼：祖国的土地一寸也不能丢，因为谁也不知道会长出什么好吃的

来。义正辞严，情感深沉。既然“民以食为天”，那么以“食”来论“天下事”，也就没什么毛病了。

西红柿，西者，外来也。番茄之番，也是同理。无论你怎么叫，它确实不是中国土生土长的蔬菜。一个番邦柿子，不远万里来到中华，不仅扎根数百年，还成就了一道今日所谓国菜，可谓佳话。而鸡蛋，则是最为平淡无奇的食材，中国各地吃，世界各地也吃；金銮殿上的天子吃，山沟沟里的百姓也吃，这便有了泽被天下的品行。两种有品行的食材，以最淳朴的方式相遇，便如金风玉露，有了饱暖天下人的厚德味道了。这便是相由心生、味从德生。

作为一个中国人，可以不会做狮子头、回锅肉、烧海参、白切鸡，但如果连西红柿炒鸡蛋都不会，恐怕只能承受“不会做菜”的判词了。为何国人的厨房生涯往往都从西红柿炒鸡蛋开始？无他，简单。西红柿，不用打皮，洗好了去蒂，直接切块下锅；鸡蛋，连洗都省了，直接在碗里打匀了，下锅。如果更狂野一点，西红柿直接用手捏开下锅炒烂，连菜刀都不需惊动，可说是最容易做的中餐快手菜没有之一。

当然，对于追求精致的人，鼻子挑剔的，可加葱蒜炆锅提香；眼睛挑剔的，出锅时加小葱切葱花，柳绿莺红；舌头挑剔的，西红柿用开水烫过再剥皮，炒出来细腻绵软；火候挑剔的，先把鸡蛋



炒到刚刚成形，然后鸡蛋出锅再炒西红柿，西红柿八成成熟再把鸡蛋放回来翻炒，鸡蛋滑而不老；口味挑剔的，加辣椒，加糖，加香油，加生抽，都没毛病，不串味。一道菜，从飞雪北疆到椰影南国，满足百人百味，万变不离，和而不同，可谓上了境界。

西红柿炒鸡蛋不仅是国菜，亦是海外游子的思乡菜。国人于吃独有所心得，外国厨子难得其门而入，故而国人远走异国他乡，往往难以吃到一道正宗的家乡味，五脏庙里“报国无门”，只能自己动手，把一个个吃货生生逼成了厨子。然而巧妇难为无米之炊，外国的油盐酱醋葱姜蒜椒样样不趁手，肉桂花椒茴香大料等更是一概欠奉。什么中国菜用料最为简单常见？思来想去，只有那本就“西”的“红柿”，还有四海皆同的鸡蛋，肯定是买得到的。于是“西红柿炒鸡蛋”就成了餐桌上的常客，今天盖浇日本大米，明天拌意大利面条，给在饮食上处处将就的游子一点点乡情的慰藉。

摘自人民网

■史海钩沉 为什么“至尊” 一定要是“九五”？

在汉语语言环境中，“九五”绝不可等闲视之，“九五”是个特定的概念，“九”“五”两个数字有着至高无上的象征意义，只有特定的人才能享有和使用这样一个概念，这个人就是皇帝。那么，为什么“至尊”一定要是“九五”？

一般认为，中国古代把数字分为阳数和阴数，奇数为阳，偶数为阴。阳数中九为最高，五居正中，因而就以“九”和“五”象征帝王的权威，称之为“九五之尊”。

也有人认为，“九五”一词的起源和《易经》密切相关。《周易》六十四卦的首卦为乾卦，乾者象征天，因此也就成了代表帝王的卦象。乾卦由六条阳爻组成，是极阳、极盛之相。六个阳爻，从下向上数就是：初九、九二、九三、九四、九五、上九，“初”就是第一位，依次向上推，到六位（六位是上位，在乾卦中，就是“上九”）。为什么放着比“九五”还要高的“上九”不去，皇帝却只占定“九五”？这是因为比“九五”再高的地方是“上九”了，而“上九”的位置，就是“亢龙”，过犹不及，结局只能是“亢龙有悔”，这往往意味着倾、覆、亡、失、败、退。所以，中国古代的皇帝就老老实实地呆在了“九五”这个位置上。

摘自《天津日报》