

『楷模』原本只是两棵树

楷模,意为榜样,模范。现今,值得学习的人被称为楷模。但鲜为人知的是,楷模,原本指两种不同寻常的树。

《说文解字》说:“楷,木也,孔子冢盖树之者。”楷树之所以会和孔子联系在一起,是因为它是长在孔子墓旁的一种树。段玉裁在《说文解字注》中说:“据《皇览》记载,孔子坟墓旁有数百种珍奇异木,传言是孔子弟子种下的,楷树正是其中之一。”

楷树俗称“黄连木”,这种树,不论高矮,大都树干挺直。唐代博物学家段成式《酉阳杂俎集·支植下》记载:“蜀中有木类柞,众木荣时枯槁,隆冬方萌芽布阴,蜀人呼为楷木。”说别的树茂盛的时候,楷树像一个枯树桩子一般无动于衷,到了隆冬时节,它反而树干挺拔,枝繁叶茂,生机勃勃,因而人们赋予其刚正挺拔之“直”。楷树,也就成了众树的榜样。

模树,现在已经很难找到了。据古书所载,周公墓前生长着模树。模树也是一种不同寻常的树,据说,此树为应时之树,其叶能随季节变化,在四季呈现四色:春天青翠碧绿,酷夏赤红如血,秋季雪白耀目,寒冬漆黑似夜。加之模树生长在黄土地上,正好凑成五色。古时,以青、黄、赤、白、黑等五色为正色,故而,模树色泽纯正的“五色”被赋予了不染世俗的“正”。模树亦成为群树的榜样。

周公因制礼作乐名垂青史,堪称礼仪之邦的奠基者。毕生致力于恢复周礼,年老时仍感慨“甚矣,吾衰也!久矣,吾不复梦见周公”的孔子,培育弟子三千,被誉为万世师表。

“礼”将他们紧紧地联系在了一起。楷树和模树,因生长在流芳千古的孔圣人和先智先哲的周公两座墓旁,其形状、质地和不同寻常的特点又为人们所喜爱、钦敬,加之它们的“正”和“直”,均可引申为规范人的法则、“礼”,因此,后人将其合称“楷模”,巧妙地让二者不期而遇。

虽然后世把榜样、模范称之为“楷模”,但最早使用“楷”字代指模范人物的,却是孔子本人。《礼记·儒行》孔子答鲁哀公中有“儒有今人与居,古人与稽;今世行之,后世以为楷”一句,这里的“楷”字,已经是榜样的意思了。孔子身后,弟子在其墓旁植楷、守庐,对先师的崇敬之情不言而喻。

“楷模”的最早连用,史书上明确记载的是《后汉书·卢植传》。曹操北伐时,在书信中称赞当时的经学家卢植“名著海内,学为儒宗,士之楷模,国之桢干也”,明确使用了“楷模”一词。后世的语言继承这一文化典故,楷模一词逐渐被大家认可,沿用至今。

由楷模二树可以看出,古人对“木”发自内心的尊崇。

所以,把人才称作“人材”,也就顺理成章了。十年树木,百年树人。千百年来,树木与树人,都是在华夏大地上树一种积极向上、朝气蓬勃的精气神。踏上新征程,我们不仅要向楷树与模树学习,正直做人,更要担当作为、负重前行,努力让自己成为堪当重任的栋梁之才。

据《北京青年报》

婴儿香

原来是真的香

所谓香喷喷的婴儿,到底是源于人们的爱意,还是说确有其香?《通讯·化学》3月21日一项小型研究首次分析了婴儿和青少年体味化学组成的差异。研究显示,有两种较难闻的化合物仅在青少年体味样本中存在,它们闻起来有汗液、尿液、麝香和檀香的气味。

德国埃尔朗根-纽伦堡大学团队此次比较了18个婴儿(0岁—3岁)和18个青少年(14岁—18岁)混合体味样本的化学成分。样本来自缝在棉质T恤和婴儿连体衫腋下的棉垫,受试者穿着这些衣物过了一夜。青少年和婴儿参与者的父母被要求在研究前48小时里,避免食用味道强烈的食物和使用芳香剂及清洁剂。

研究团队发现,虽然两组体味的化学组成相似,但从青少年那里收集的样品中含有更多的羧酸3-甲基丁酸、2-甲基庚酸、辛酸、4-乙基辛酸、月桂酸和肉豆蔻酸,以及百秋李醇和一种未知气味。他们将羧酸的气味描述为“乳酪味”“果味和干李子味”“霉味、芫荽味和油脂味”“山羊味”“蜡味和肥皂味”,以及“泥土味、青草味和青椒味”,而那种未知气味有“檀香和香氛”的味道,百秋李醇则有“泥土味”。

团队识别出两种甾体化合物雄烯酮,其仅存于青少年的样本中。他们报告这两种物质分别有“汗液、尿液和麝香味”以及“檀香和麝香味”。而一种好闻的 α -异甲基紫罗兰酮,有“紫罗兰般的气味”和“肥皂与香氛的气味”,在婴儿体味样本中水平更高。

研究人员认为,较高水平的羧酸和甾体的出现,可能是由于青少年与婴儿皮脂腺及大汗腺活跃度差异所致。他们判断,因为婴儿体味样本中没有难闻的甾体气味,羧酸水平也较低,这可能导致人们认为婴儿非常好闻且香喷喷。

据《科技日报》

酵母

小苏打

泡打粉

正确用法看这里

生活中常吃的精白米面在加工过程中会损失很多矿物质和膳食纤维,营养大大下降。而有些朋友消化能力弱,也吃不了太多粗粮,若想要给主食增加营养,可以选择吃发酵食品,不仅容易消化吸收,营养也不错。那么,酵母、小苏打、泡打粉这三种常用发酵剂到底有什么区别呢?做面食选哪种比较好?

● 酵母

酵母是一种单细胞真菌,属于天然生物性膨松剂。酵母本身富含多种维生素、矿物质和酶类,它对面粉中的维生素还有保护作用。

酵母发酵过程中不断产生二氧化碳气体,这些气体会让面团膨胀,疏松多孔,做出来的面食也就会更加松软好吃。它在发酵中生成的多种有机酸、醇、醛、酮和酯等风味化合物会赋予面食特有的香气和发酵风味。

不仅如此,酵母还有助消化的作用。发酵后,面粉里影响钙、镁、铁等元素吸收的植酸可被分解,从而提高人体对这些营养物质的吸收和利用。而且,酵母菌在繁殖过程中还能增加面团中B族维生素的种类和含量。

所以,发酵过的馒头、面包更容易被消化吸收。胃肠功能低下者以及老人和孩子都可以适当吃发酵面食。

● 小苏打

小苏打即碳酸氢钠,属于碱性膨松剂,在遇水和高温环境中也会释放二氧化碳气体,但相

对酵母,二氧化碳释放较少,所以加量少时蒸出来的面食往往不够松软。但如果放多了,食材会看起来发黄,而且还会出现苦涩的味道。不仅如此,小苏打还会破坏面粉中的B族维生素,使食物营养价值有所下降。

● 泡打粉

泡打粉是一种复合膨松剂,主要成分是小苏打、酸性材料和玉米淀粉。相比酵母和小苏打,泡打粉发酵的速度更快,而且没有温度要求。

需要注意,一些老式泡打粉含有铝,常用这样的泡打粉对身体不利,购买时可注意查看外包装配料表。

用法

一般来说,酵母更适合无添加糖和油或低添加糖和油的面食。因为酵母本身营养丰富,在发酵过程中又会增加营养,所以日常生活中,使用酵母发面是比较好的选择。

而高糖、高油类的蛋糕点心类面食则需要选择小苏打、泡打粉这一类化学膨松剂。因为过多的糖和油会抑制普通酵母菌的活性,往往无法成功发酵。

答疑

吃发酵面食会得胃病吗?

有的朋友担心常吃发酵面食会得胃病,因为这类食品存在大量二氧化碳。

实际上,发酵面食中的二氧化碳达不到致病的量,相反,酵母发酵的面食对肠胃更加友好,胃肠功能低下的人可以适量食用。

常吃酵母发酵的面食会患痛风吗?

单从嘌呤含量来看,100克酵母嘌呤含量为559毫克,酵母确实属于高嘌呤食物。但酵母的加入量通常是0.5%-1%,用酵母发酵的主食如馒头、大饼等,仍然属于低嘌呤食品,尿酸高的人也可以适量食用。

发面食物影响血糖吗?

发面食物更好消化,所以升糖的速度确实会更快一些,糖尿病患者吃发面馒头等食物时确实要谨慎一些,应注意整体一餐的科学搭配。

同餐应保证富含优质蛋白质的食物以及富含膳食纤维的蔬菜。主食也要注意粗细搭配,别光吃馒头,比如可以搭配点杂豆类,馒头里也可以加点粗粮粉,并注意把主食放在一餐的最后吃,同时控制好食用量,监测好血糖。据《北京青年报》

长见识