川漢聲川

格言

一，養得性情和平，方可做事，看來古今莫大事業，皆從性情上上做來，故聖賢之學，只是理會性情。

二，喜生於好，怒生於惡。

三，安則樂生，病則思死。

福州人的早點

風土人情

福州人的早點不但花樣多，而且隨着季節的變化有所不同，大抵冬季春季注重性溫暖而有補益的食品，夏季秋季則喜愛味甜和涼潤爽口的食物。

（一）

線麵是福州人普遍喜愛的早點，既有補益，又容易消化，因此老年人，小孩子，病人和一般顧客都離不開線麵的。

線麵的煮法很簡單，就是俟清水煮沸後，把線麵投入，滾幾滾就熟了，撈起後盛在碗內，並無其他煮法，可是配料却有好幾種，最常見的一種是羊肉麵，製法是把羊肉和黃酒燉成濃汁傾在麵上，還有鷄麵，煮法與羊肉相同，其次是炒酒蛋麵，即把生鷄蛋打散倒在油鍋內炒熟，再用上等黃酒冲入，煮沸爲湯，還有一種是白撈線麵，不用湯汁，只用熟豬油及預先打散的生鷄蛋拌入拌勻，便可取食。

福州線麵，最著名的要算是布司埕線麵店的出品，它顏色潔白，又細又勻，被稱爲銀絲線麵，布司埕現已改名爲鼓屏路，這一家老店依舊存在，不但繼續供應銀絲線麵，而且加製了一種鷄蛋線麵，這種麵是把鷄蛋澆在麵粉內製成的，食時更覺香潤。

比線麵更大衆化，更簡便的早點，要算鍋邊（俗稱鼎（旁金）邊湖）配上新炸的蠣餅了，鍋邊是用米漿在熱鍋上攤成的薄片，加上蝦仁，蠣乾，澆以湯狀，味極可口，蠣餅是選用鮮肥蠣肉，蛋投入拌勻，便可取食。

衛國英雄霍去病

但漢兵的不敵匈奴，也有其客觀的原因，匈奴是一個游牧民族，以迅捷強悍的騎兵爲主力，一向以兵車步卒爲主的漢兵，實在不能適應，所以如果要遏止匈奴的入侵，在兵種和兵制上必須做到相應的改革，戰術戰畧也須要建立新的觀念，在漢武帝決定對匈奴改守爲攻，進行積極防禦時，霍去病就以一個新型的將領而出現了。

漢武帝元朔六年（公元前一二三年），霍去病是一個十八歲的青年，以侍中的身分隨大將軍衛青出塞，由於他的騎射精練早爲漢武帝所認識，因此特別令大將軍衛青挑選了八百名精銳的騎士，撥出霍去病指揮，並加以「票姚校尉」（又作票鷂，剽姚，嫖姚，是形容騎術的迅勁勇猛）的名銜，霍去病就在此時，顯示了他在戰術上的天才，他摒棄了過去漢兵只知固保，一味挨打的被動做法，充分發揮了騎兵的作用，他率領這八百人，衝入匈奴腹地，直撲其心臟要害，這種孤軍深入，本來是有一定冒險性的，可是在當時却是一種新創造出來，沒有人嘗試過的戰術，匈奴事前毫無防避，首腦部分受到嚴重打擊，因而大大削弱了他的力量，這一次霍去病的八百人斬敵兵二千餘人，殺死匈奴的相國，當戶等官，活捉了單于的叔父，這證明了漢的騎兵在霍去病的指揮下，已經趕上了和超過了匈奴的騎兵，在此之前，無錯（漢文帝時人）曾說：「今匈奴弟形技藝與中國異，上下山阪，出入溪澗，其疾如飛，雖有千里之足，無所施用，故以數十騎追之，必盡禽之，今以陛下之明，將軍之勇，邊境之士，騎射之巧，人人自奮，以一當十，固已久矣，況乘陛下之威，以擊衰亡之虜，其必禽匈奴明矣，願陛下勿憂匈奴事，數月之間，必可以報，願陛下遣臣，臣願得精兵，與戰，必能破匈奴，臣願得長驅，入匈奴，要之，以不過數月，必可以報