

时令味道② 雨水

鲜为人知的“神仙吃法”

本报记者 牛瑞芳

雨水节气的含义是降雨开始。进入雨水节气，北方地区尚未有春天气息，南方大多数地方已是春意盎然。对于大同人来说，雨水节气虽然没有特殊的食俗，但在雨水之前的“小天仓”“老天仓”，以及之后的“二月二”，则有诸多“味道”。近日，记者采访了赵富平大师及我市其他民俗学者。

填仓节，是我国民间的传统节日。所谓填仓，意思是填满谷仓，是一个象征新年五谷丰登的节日。填仓节，因“填”与“天”谐音，亦称为“天仓节”。民间有“小天仓”“老天仓”之说，农历正月二十为小天仓，正月二十五为老天仓。

采访中赵富平介绍说，小天仓这天，老大人早晨起来要用炉灰在院子里溜(画)一个圆圈，里面放些谷物，寓意粮食满仓。这一天要吃饼，寓意给粮仓盖盖子。赵富平说，小天仓吃大饼、粉汤。讲究的人家要去店铺买大饼，经济条件一般的人家则自己烙饼吃。饼铺卖的大饼是一种发面饼，用饼铛烙制，外脆里软。粉汤是将黄花、木耳丝、白菜丝、胡萝卜丝等放入锅中，加肉汤和水烧开后放入调味料，勾一点薄芡，再加入粉条。加粉条时锅中水一定要宽，吃时碗中有菜、有粉、有汤。可将大饼泡入汤中，滋味十足。

讲到大饼，赵富平说，老大人同的大

饼有多种吃法，除了家常吃法外，还有“二鬼子拉磨”“蛤蟆含蛋”“铁绳拉磨”及熏肉套大饼等。“二鬼子拉磨”，是把大饼沿着沿儿划开，放入蜜麻叶或大头麻叶，两手捏住饼口大快朵颐；“蛤蟆含蛋”，是在大饼里夹入一颗麻糖；“铁绳拉磨”，是在大饼里夹一根小油果(小麻花)。因为有了这些“神仙吃法”，所以老大人同饼铺旁边一定有个炸麻叶、炸油果(麻花)的店铺或摊点。最经典的当数熏肉套大饼，而且一定要是熏猪头肉。将肉切片放入饼中，吃起来豪气十足。

赵富平说，老天仓这天也要吃饼，但要吃馅饼、糖饼，也有人吃白皮饼。无论吃哪种饼，个头都要比小天仓的饼大一圈，寓意将“仓”盖严实，财富、粮食都跑不了了。

“二月二，龙抬头”。农历二月初二，是我国民间又一重要的传统节日。据市地方志记载，在大同，“二月二”又称春龙节，传说是“龙抬头”的日子，表示春季来临，万物复苏，蛰龙开始活动，也预示着一年农事活动即将开始。是日清晨，各家要投9枚“乾隆”铜钱于壶中，汲井水沿途倒洒，至家后将余水与铜钱尽倾于水瓮中，称为“引钱龙”。周边一些县区则在“引钱龙”回家后，在水瓮盖上以豆腐为头、葱为角、麻花为腿、鸡蛋为眼、面条为尾摆成龙形，并用

核桃壳盛油点灯供祭。“二月二”这天，老大人同多吃饺子、油糕、粉条，名安龙角、安龙鳞、挑龙尾。此外，民间还讲究分吃过年时供的“枣山”，每人一块，山尖由家长所食。



云中茶事

健康饮茶有讲究

如今，喜欢喝茶的人越来越多。不过，喝茶虽对身体有益，但需要注意的事情也不少。

据我市一家茶庄的茶艺师介绍，饮茶也是要讲究方法的，这样才能在品饮的过程中更好地品味到茶叶的特性，使茶叶的作用得到更好的发挥。比如，在生活中，许多人在喝茶时都会先洗茶。其实，不是所有的茶叶都适合洗。像龙井、毛尖、铁观音等嫩度较高的绿茶，都是不建议洗茶的。因为绿茶中含有大量的氨基酸、维生素和儿茶素等营养成分，在注入热水后3秒内45%的营养成分会被最大程度挥发出来。如果此时选择洗茶，就会将刚刚挥发出来的营养物质给冲掉。但对于普洱茶来说，由于其中的营养物质经过长时间的存放会处于休眠状态，所以需要将它唤醒，唤醒的方法就是洗茶。而且，洗茶时可以让茶叶与水分、温度充分接触，这样更有利于茶叶香气的形成，激发出茶叶原有的香味。另外，还有的人喜欢喝新茶。其实，新茶由于存放时间短，含有较多未经氧化的多酚类、醛类及醇类等物质，对人的胃肠黏膜有较强的刺激作用，有胃肠疾病的人宜少喝新茶。

除此之外，这位茶艺师也提醒说，茶友在平时饮茶时还应根据时令调整茶叶种类，如春季宜喝花茶，有助于疏通肝气；夏季首选绿茶，有助于消暑解渴；秋季适宜喝乌龙茶，有助于清热生津；冬季适宜喝红茶和熟普洱，可暖胃祛寒。(一凡)



美食传说故事

猫耳朵：软糯筋道 味美可口

猫耳朵，是我们生活中常吃的一种面食。将其下锅在沸水中煮熟后，根据个人口味，浇上或荤或素的臊子，再倒点老陈醋，吃起来软糯筋道，味美可口。

猫耳朵是山西传统风味面食之一，因为形状玲珑可爱，与猫耳朵形似而得名。此外，猫耳朵也被称为碾疙瘩、圪托儿、圪朵儿、圪搓面等。据《中国历代御膳大观》记载，圪搓面本是为祭雁而制，元代骑马射猎者却奉为获猎之吉食，称为“马乞”，进入了御宴当中。可见，猫耳朵在元代就开始流行了。明清时，猫耳朵已在山西民间被普遍食用，并传到陕、冀、鲁、豫乃至江南一带。相传，乾隆下江南时曾食之并

夸赞。当时，乾隆微服乘一叶小舟游玩西湖，游得兴致勃勃时，忽然下起了小雨，众人连忙避雨于船舱内。可是，雨下了许久都不见停，乾隆感觉饥饿，便问老船夫是否有吃食。老船夫说，有面但没有擀面杖，没法做。这时，老船夫的小孙女说：“没有擀面杖，我用手捻。”于是，小姑娘动手将面捻成块，状似小花猫的耳朵，小巧可爱。然后，将其下锅煮熟，配以青菜、肉末及各种调味汁，端给乾隆品尝。乾隆见此面食玲珑别致，吃起来柔软筋道、味美汁香，便问小姑娘这是什么，小姑娘回答说是猫耳朵。乾隆听后，连连夸赞道：“猫耳朵好吃，猫耳朵好吃。”



猫耳朵不仅制作方法简便，用料也十分多样。除了白面以外，还可用豆面、荞面、莜面、高粱面等制作。吃的时候，可以煮熟后配以各种臊子食用，也可上笼蒸熟后食用，或是素炒、蛋炒、肉炒。老舍先生曾写诗赞曰：“驼峰熊掌岂堪夸，猫耳拨鱼实且华。”(一凡)

解读“云冈”酒

酒 篓 子

酒篓子是一种盛酒工具，形状通常因定制要求不同而不同，但缩口一般都是过去家里吃饭碗的大小，约12厘米左右。打开酒篓子，倒一碗酒喝了，随手将碗往篓口上一放，既方便饮用，又可防止酒跑味。

酒篓子，相传由诸葛亮的养子诸葛亮发明。诸葛亮曾在军队负责后勤工作，经常率队携带酒、食物等奔赴前线犒劳三军。由于蜀道崎岖，栈道凶险，酒坛、酒罐极易被磕碎，因此到了营寨后，酒水常常损失近半。一日，诸葛亮偶然发现包裹生肉的纸张晾干后很有韧性，

不易渗水。之后，他又受到纸糊的雨伞刷上桐油可防雨的启发，最终发明出了竹篾编织、猪血浸纸裱糊的酒篓子。这样的酒篓子不易破碎，而且人们背着它爬山越岭，既轻巧又安全，所以很快便为人们所接受。

酒篓子是盛放酒的上好器具，既可以很好地保护酒的品质，又方便运输和储存。民国时期，浑源白酒就是用酒篓子运往外地的，每篓可装80~100斤白酒。

1953年，大同市酒厂从山东曲阜购买回约300个酒篓子，现大同云冈酒业有限责任公司仍存有32个。酒篓子大



小不等，一般长2米，宽1.5米，高1米，可盛酒1.5~2吨，小的也可装1吨酒。此外，该公司另有一种大酒缸，是20世纪50年代从江苏宜兴定制的。每口缸都刻有生产厂家及生产者姓名，可盛酒700斤，目前保留有500个。(一凡)

“驼能”产品 营养美味

作为一家专注于骆驼奶产业创新发展的企业，驼能生物科技有限公司自创骆驼奶品牌“驼能”，以生产纯骆驼奶及驼奶制品为主。近年来，该公司为了满足不同消费者的营养需求，不断优化和创新产品，先后推出纯驼乳粉、纯骆驼奶(液态奶)、初段纯驼乳粉、儿童驼乳粉、益生菌驼乳粉、臻纯驼乳粉，以及驼奶苏打饼干等产品。

骆驼奶营养成分极高，不仅富含人体必需的18种氨基酸，还含有多种维生素、矿物质，以及丰富的蛋白质、天然乳钙质、不饱和脂肪酸等。“驼能”骆驼奶的原配方选用生鲜驼乳，牧场采集后2小时内锁鲜加工，并采用国家发明专利低温干燥技术，不含任何食品添加剂，最大程度保留了活性营养成分。

在“驼能”骆驼奶系列产品中，纯驼乳粉、纯骆驼奶、初段纯驼乳粉及儿童驼乳粉、臻纯驼乳粉等，皆为双有机认证、零添加、无蔗糖，不掺一滴水，不掺牛羊乳，可以满足不同消费者的营养需求。驼奶苏打饼干则精选优质面粉，并添加纯驼乳粉，经24小时发酵制作而成。其色泽金黄，奶香四溢，口感酥脆，好吃不腻。而且，驼奶苏打饼干不添加蔗糖，可以说是健康与美味兼得。此外，独立小包装设计，方便随身携带，让你可以随时随地享受美味。(广告信息)