

七夕节各地饮食风俗

七夕节吃“巧食”

七夕节有吃巧食的风俗。巧食的内容有瓜果和各式各样的面点,各地习俗不一。《东京梦华录》中记录了北宋汴京的巧食:“以油面糖蜜,造为笑圈儿,谓之果食,花样奇巧。”《清嘉录》则记载了当时吴地的巧食:“以面和糖,制作苕结。”胶东地区习惯用麦芽糖和面,做成圆形和半圆形的两种巧果,男子吃圆的,女人吃半圆形的。各种巧食做成后,都要陈列到庭院中的几案上,好像要请天上的织女来品评。然后大家一面观赏着遥远的夜空,一面吃着各种巧食,认为这样会使人变得灵巧。

七夕节各地风俗

漂针试巧:七月七日,为“女节”。少女感

以盂盛水向日,中漂针,照水中影,以试巧,复陈瓜果,争相“乞巧”。

月下盟结,穿针引线:胶东地区,有祭拜七姐神的习俗,年轻女子常喜欢在七夕节着新装,聚一堂,月下盟结七姐妹。有的还唱“天皇皇地皇皇,俺请七姐下天堂。不图你的针,不图你的线,光学你的七十二样好手段。”还竞赛穿针引线,争得巧手之名。

巧菜作巧花:山东荣城有两种活动,一种是“巧菜”,即少女在酒杯中培育麦芽。一种是“巧花”,也是由少女用面粉塑制各种带花的食品。

结扎巧姑,种育苗青葱、占卜巧拙、穿针引线、剪窗花:陕西黄土高原地区,在七夕节的夜晚也有举行各种乞巧活动的风俗,妇女们往往要结扎穿花衣的草人,谓之巧姑,不但要供瓜果,还栽种豆苗、青葱,在七夕之夜各家女子都手端一碗清水,剪豆苗、青葱,放入水中,用看月下投物之影来占卜巧拙之命,还穿针走线,竞争高低。同时还举行剪窗花比巧手的活动。

七姐会:有的地区还组织“七姐会”,各地区的“七姐会”聚集在宗乡会馆摆下各式各样鲜艳的香案,遥祭牛郎织女,“香案”都是纸糊的,案上摆满鲜花、水果、胭脂粉、纸制小型花衣裳、鞋子、日用品和刺绣等,琳琅满目。

净水视影定验巧拙:江苏一带的乞巧活动是取净水一碗于阳光下曝晒,并露天过夜。

吃巧食:七夕节的饮食风俗,各地不尽相同,一般都称其为吃巧食,其中多饺子、面条、油果子、馄饨等为此节的食物。吃云面,此面得用露水制成,吃它能获得巧意。还有许多民间糕点铺,喜欢制一些织女人形象的酥糖,俗称“巧人”、“巧酥”,出售时又称为“送巧人”,此风俗在一些地区流传至今。

(国林)



百尺竿头更进一步 鸡公山酒业谱新篇

□本报记者 曹威

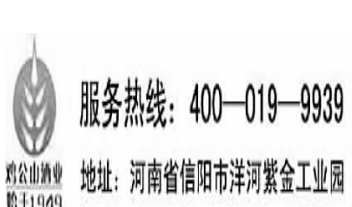
信阳素有“江南北国,北国江南”之称,得天独厚的自然环境孕育出了好山、好水。正所谓好地种好粮,好粮加好水,好粮好水酿好酒。而鸡公山粮液正是以天然清澈的南湾湖湖水,优质的五粮配方,上等的原酒精华酿造而来,并在白酒市场取得一次又一次骄人的业绩。

鸡公山酒业今日的枝头之所以挂满硕果,离不开历代人的努力,所以说,他的路程是坎坷的,也是辉煌的。信阳市鸡公山酒业有限公司的前身是信阳酒厂,与共和国同期诞生,历经半个多世纪的建设、改革、发展、成长为最具信阳地方品牌和最具规模的白酒酿造企业。现生产的鸡公山牌大曲、粮液先后荣获省优、部优、国际金奖等殊荣。鸡公山粮液被河南省工商局评为知名商品和消费者信得过产品,2006年被评为中国著名品牌,目前企业已具备5000吨系列白酒和12000吨饮料的生产能力。

回望2008年,鸡公山酒业迁址到信阳洋河紫金工业园,总投资

8000多万元。第一期工程投资4500万元于2008年5月6日破土动工兴建,该项目占地7999平方米,生产区建筑面积为18976平方米,生活及办公区建筑面积为5760平方米,厂区硬化面积约2万平方米。一期投产后可以生产成品酒8000千升,实现销售收入1.2亿元,实现利税3600万元。由于该项目的核心技术窖池培养采用的是国内最先进的现代生物浓缩已酸菌液新技术,不仅改进了生产工艺流程,提高了工作效率,而且使鸡公山粮液酒的品质得到有效的保证和提高。

几年来,鸡公山酒业发展势头非常迅猛,营业利润不断攀升,市场规模不断扩大。公司各项专业技术人才增加了2.5倍,年销售成品酒增加了3.2倍,不仅创出了品牌,打出了声誉,而且在全省竞争激烈的白酒行业中占有重要地位,为信阳酒业走出河南开辟了新天地。



服务热线:400-019-9939
地址:河南省信阳市洋河紫金工业园



时下,越来越多的年轻人和放假在家的孩子喜欢品尝新鲜的面包糕点,美味的口感,精致的造型会让人身心愉悦,轻松惬意。因为日前消费者在我市体彩广场附近的红房子面包店选购刚出炉的糕点。

本报记者 曹威 李海 摄

初秋养生重收敛 健脾补肝防“秋燥”

立秋过后,天气渐渐凉爽,炎炎夏日即将结束。气候中一些微小的变化正在进行,比如气候变得日趋干燥,空气中水分减少,人们的日常保健也应该及时做出调整,而不是等到出现一些不适症状时才开始保健。

睡眠:早睡早起可防病

秋季养生首先调整的就是睡眠时间,早睡早起是众所周知的。秋季自然界的阳气由疏泄趋向收敛、闭藏,起居作息也要相应调整。早睡,以顺应阴精的收藏,以养“收”气。早起,以顺应阳气的舒张,使肺气得以舒展,对预防秋季的呼吸道疾病大有裨益。适当早起也可减少血栓形成的机会;起床前适当懒床几分钟,舒展活动一下全身,对预防血栓形成也有重要意义。

进补:初秋进补应清补

秋季进补,调养保健身体是十分必要的,民间也有“吃秋膘”一说。虽然入秋后天气渐渐转为早晚凉爽,但“秋老虎”的威力很大,气温仍然较高,进补宜“清补”。所谓“清补”主要是指补而不腻,具体而言就是适当食用一些具有健脾、清热、利湿的食物。一方面可以使体内的湿邪之邪从小便排出,以消除夏日酷暑的“后遗症”;另一方面能调理脾胃功能,为中、晚秋乃至冬季进补奠定基础。“清补”当忌辛辣、生火助阳或肥甘油腻、生痰助湿类食品,但并非禁荤素食。

养生:健脾补肝清肺

秋季的养生应以润燥益气为主,以健脾补肝清肺为要旨。专家说,秋季的饮食既要考虑营养滋补,又要选择一些容易消化吸收的食物,应遵循少辛增酸的原则,可以多喝一些粥进补。阴虚体质者在安排膳食时,可选食瘦猪肉、鸭肉、兔肉、白斩鸡、咸鸭蛋、清蒸鲜鱼等富含优质蛋白质的食品,以增加蛋白质的摄入量。脾虚的老人应选食有健脾胃、性质平和、补而不腻的补益食品,常用的有赤豆、薏米仁等,将其煮烂,加糖服食,是良好的滋

(韩婷 沈剑)

虾仁韭菜

原料:虾仁30克,韭菜250克,鸡蛋1个,食盐、酱油、淀粉、植物油、麻油调成蛋糊,把虾仁倒入拌匀待用;**3.**炒锅烧热倒入植物油,待油热后下虾仁翻炒,蛋糊凝住虾仁后放入韭菜同炒,待韭菜炒熟,放食盐、洗干净,切3厘米长段备用;**2.**鸡蛋

打破盛入碗内,搅拌均匀加入淀粉、麻油调成蛋糊,把虾仁倒入拌匀待用;**3.**炒锅烧热倒入植物油,待油热后下虾仁翻炒,蛋糊凝住虾仁后放入韭菜同炒,待韭菜炒熟,放食盐、洗干净,切3厘米长段备用;



功效:补肾阳、固肾气、通乳汁。(韭菜含大量粗纤维,能刺激肠壁,增强蠕动,故这道菜益可作习惯性便秘患者之膳食。)

秋季进补要避免4大误区

误区一:恒“补”不变

有些人喜欢按自己的口味,专吃某些食物或专服某种补品,继而又从多年不变发展成“偏食”、“嗜食”,这对健康是不利的。因为药物和食物既有保健治疗作用,也有一定的副作用,久服多服会影响体内的营养平衡。而且不同的季节,对保健药物和食物也有不同的需求,因此,根据不同情况予以调整是十分必要的,不能恒补不变,一补到底。

专家支招:吃宜求多变

营养学家指出,只有食物的多样化才能供给人体全面的营养。如谷类主要供给热能和维生素B,豆类及豆制品主要供给植物蛋白质,蔬菜水果主要供给维生素C、无机盐和食物纤维等。秋季要补充因夏季气候炎热、食欲下降导致的营养不足,更应该注意饮食中食物的多样及营养的平衡,特别应多吃富含纤维的食物,可以有效保持肠道水分、防治内燥。

误区二:凡补必肉

“秋风起,贴秋膘。”于是人们大补肉以内进补。动物性食物无疑是补品中的良剂,不仅有较高的营养,而且味美可口。但肉类不易消化吸收,若久吃多吃,对胃肠功能已减退的老年人来说,常常不堪重负。而肉类消化过程中的某些“副产品”,如酸性的脂类、糖类物质又往往是心脑血管病、癌症等老年常见病、多发疾病的病因。

专家支招:果蔬秋当家

新鲜水果和蔬菜含有的多种维生素和微量元素是人体必不可少的营养物质。根据秋季气候特点和人体的反应,秋季宜多吃新鲜瓜果蔬菜,有利于润肺润燥,补充营养。

误区三:进补多益善

任何食物或补药食用过量都有害,认为“多吃补药,有病治病,无病强身”不科学。无病乱补,既增加开支,又有害自身。如过量服用参茸类补品可引起腹胀、不思饮食;过量服

茶谚漫谈

茶谚,是我国茶叶文化发展过程中派生的又一文化现象,所谓“谚语”,用许慎《说文解字》的话说,“谚;传言也。”也是指群众中交口相传的一种易讲、易记而又富含哲理的俗语。茶叶谚语,就其内容或性质来分,大致属于茶叶饮用和茶叶生产两类。是一种关于茶叶饮用和生产经验的概括或表述,并通过谚语的形式,采取口传心记的办法来保存和流传。

茶谚不是与茶俱有,而是茶叶生产、饮用发展到一定阶段才产生的一种文化现象。我国饮茶和种茶的历史十分久远,但是,关于茶谚的记述,直至唐代末年,苏广的《十六汤品》可见。

在我国整个古代茶书和其他有关文献中,基本上都未提到植茶的谚语,直到明清期间,才有“茶是草,簞是宝”,以及《月令广义》引录的“谚曰:善蒸不若煎炒,善晒不如善焙”这样两条记载。在古代条件下,茶叶的收藏防潮,主要用竹簞,以簞封口,剪簞置于茶中较理值

“烧灰”或存放焙笼等办法,要省事得多。其后一条谚语,所谓“善蒸不若煎炒”,就是说善蒸不如炒青;“善晒不如善焙”,是指晒青不如烘青,其实这条谚语仅仅反映一些地区或一部分人对各种绿茶的推崇和喜好而已。

如提倡和劝种茶树方面的谚语,有“千茶万桑,万事兴旺”,“浙西开化一带,有“千杉万松,一生不空,千茶万桐,一世不穷”等,这些茶谚,都较古朴,虽然搜集于本世纪中期,但是,与种植植果的一些谚语对照,就其风格来说,很像是明清间或更古的茶谚。浙江全省采摘茶叶的谚语面广量大,单以杭州一地这方面的谚语为例,最具代表性的谚语,如“清明时节近,茶采忙又勤”;“谷雨茶,满地抓”。

“早采三天是个宝,迟采三天变成草”。“立夏茶,夜夜老,小满过后茶变草”,以及“头茶不采,二茶不发”,“春茶留一丫,夏茶发一把”。“春茶苦,夏茶涩,要好喝,秋露白”等,就都体现了这一采摘指导思想。

(海燕)

董酒系列四:年份篇

不是年份酒的“年份酒”

真假难辨年份酒

上年头,够年份的酒才是好酒。然而,目前市场上“年份”概念被过度炒作,15年、30年、50年的“年份酒”一年更比一年高,“年份”成了一个让人真假莫辨的噱头。与这种满目浮华的营销形成鲜明对比的是,有一种酒,不叫做年份酒,却是实实在在的“年份酒”——贵州董酒。

瓶瓶都是年份酒

真正的年份酒不需要标榜。国密董酒不以年份酒为名,却有“年份酒”之实。董酒发展经历了一个特殊的曲折过程。1992年,董酒产量达到历史最高水平10000余吨,但从1995年开始,董酒公司开始了长达十多年的潜心停产体制改革,数万吨基酒就此进入了漫长的沉寂酝酿期。

2007年,董酒重新上市,这批珍藏了10多年的珍贵陈酿终于得以为人所享。凭借10多年

潜心酝酿的底气,董酒瓶瓶都是年份酒。

不以年份论尊贵

时间让董酒在涅槃中重生,也让所谓的“年份酒”在它面前相形失色。然而,真正让董酒傲立于名酒之林的,不仅是实打实的年份,更在于它独特的酿造工艺——国密工艺。董酒采用小曲小窖制取酒醅,大曲大窖制取香醅,双醅串香工艺生产,造就董酒典型的风格——酒液清澈透明,香气幽雅舒适,入口醇和浓郁,饮后甘爽味长。

国家于1983年、1994年、2006年三次将其配方和酿造工艺列入“国家机密”,保密期限为长期。独特的酿造工艺、严格的保密措施更让董酒彰显尊贵。

董酒信阳品鉴馆地址:中碑路中段

品鉴热线:3227888(持本报可在品鉴馆获赠精美小酒1瓶)

□李海

金风玉露一相逢,便胜却人间无数,两情若是久长时,又岂在朝朝暮暮!古人对于七夕的美好期盼传唱至今。8月23日便是农历七月初七,七夕节是一个以牛郎织女的民间传说为载体,以爱情为主题,以女性为主角的节日。按照民间传说,牛郎和织女都是“已婚人士”,而且还有孩子,七夕节表达的是已婚男女之间“不离不弃”、“白头偕老”、“忠贞不渝”的一种情感,恪守的是双方对爱的承诺。所以说,七夕节相比西方情人节更具民族特色,更符合国人温婉柔情的爱情观。

信阳的小雨淅淅沥沥下了两天,似乎要给七夕节凭添几分诗情画意,甚是浪漫,细

□李海

细品味七夕节,我们能感觉到它独特的魅力:七月初七,表示两情相悦,但很有内涵,不露骨,又使用了古人惯用的隐喻表达方式,情意绵绵。和风细雨,心旷神怡,笔者来到位于信阳市较为繁华的体彩广场附近受即将来临的七夕节。体彩广场周边,各类酒店餐厅与大型商场超市纷纷打出七夕节促销活动,内容多是打折优惠,没有太多的新意。唯一让笔者眼前一亮的就是澳门金汤豆捞的七夕节活动,他们推出的百年好“盒”小礼品和特色饮品“思红”别具匠心,笔者叫定进店一探究竟。走进正门一看,那才叫一个火爆啊!没想到夏季还有这么多人来吃火锅,餐厅经理得知我们的来意,热情介绍起来。原本夏季不易多吃火锅,但这里的火锅

确实以清汤为底,并不上火,而且整个大厅虽然座无虚席,但并没有感到拥挤和吵闹,这都是源于餐厅巧妙的餐桌设计与良好的隔音玻璃。看了半天,记者并没有发现跟七夕节有关的活动,莫非是个幌子?经理看出了我们的疑惑,解释说百年好“盒”与“思红”这两种神秘嘉宾都要等到七夕节当天才登场呢!其他的优惠活动也是如此。经理接着说:“澳门豆捞一直注重传统节日,希望市民能通过七夕节感受到与西方情人节不一样的文化理念。百年好‘盒’是我们特别为七夕节当天进店消费的顾客每桌馈赠的一份甜蜜小礼品,里面装有巧克力或蜜糖,象征甜甜蜜蜜,取百年好合的谐音也是希望每一位顾客都能与爱人和谐和美,幸福长久。”还有

健康饮食

一款是该店的七夕新品——思红,即相思与红豆,王维的那首“红豆生南国,春来发几枝。愿君多采撷,此物最相思。”正是道出了古人用红豆寄托思念之情。澳门豆捞的这款饮品思红以红豆为原料,精心调制而成,给你不一样的惊喜。七夕节当天感恩价一杯“思红”仅售7.7元,既美味养颜,而且满含情谊。不知道你心动了吗?

除此之外,澳门豆捞为了回馈广大新老顾客,将以会员才有的优惠幅度让利给每一位进店的顾客,即七夕节当天消费金额满100元送10元代金券。七夕佳节临近,你愿意与你的爱人品尝这甜蜜的百年好“盒”,共饮美妙的“思红”吗?

澳门金汤豆捞
地址:信阳市体彩广场金杯财富大厦C座
电话:0376-6382222 6383333