

惊蛰这天为什么要吃梨?

■ 余浩然

每年当太阳运行至黄经345度时即为惊蛰,是二十四节气中的第三个节气,一般在公历的3月5日或6日。惊蛰反映的是自然生物受节律变化影响而出现萌化生长的现象,其含义为“钻到泥土里过冬的小动物被雷震苏醒出来活动”。很多人都习惯在这天吃梨,那么,你知道为什么这天要吃梨吗?

到了惊蛰节 锄头不停歇

时至惊蛰,阳气上升、气温回暖、春雷乍动、雨水增多,万物生机盎然。我国劳动人民自古很重视惊蛰节气,把它视为春耕开始的节令,在农耕上有着相当重要的意义。惊蛰节气后,南方暖气团开始活跃,天气回暖较快。“春雷响,万物长”,惊蛰时节正是大好的“九九艳阳天”。农谚:“到了惊蛰节,锄头不停歇。”到了惊蛰,中国南方大部分地区进入春耕大忙时节,北方地区也渐渐入春,春耕由南向北渐次展开。

吃梨

在民间素有“惊蛰吃梨”的习俗,

但源于何时、起于何故已无迹可寻。最为广泛的说法为,惊蛰后天气明显变暖,人们容易口干舌燥、外感咳嗽,而梨性寒味甘,有润肺止咳、滋阴清热的功效,所以惊蛰这天吃梨对身体很有滋养作用。

也有传闻,说是闻名海内的晋商渠家,先祖渠济是上党长子县人,明代洪武初年,带着信、义两个儿子,用上党的潞麻与梨倒换祁县的粗布、红枣,往返两地间从中赢利,天长日久有了积蓄,在祁县城定居下来。雍正年间,十四世渠百川走西口,正是惊蛰之日,其父拿出梨让他吃后说,先祖贩梨创业,历经艰辛定居祁县,吃梨是让你不忘先祖,努力创业光宗耀祖。渠百川走西口经商致富,后来走西口者也仿效吃梨,多有“离家创业”之意,再后来惊蛰日也吃梨,亦有“努力荣祖”之念。

而苏北及山西一带流传“惊蛰吃了梨,一年都精神”的民谚;也有人说“梨”谐音“离”,惊蛰吃梨可让虫害远离庄稼,保全年的好收成。

不过,更多的人在惊蛰这天沿袭吃梨的习惯,目的还是祈求新的一年能事事如意、顺风顺水,表达一种对未来生活的憧憬。

相关链接

如何挑选梨?

■ 蒋洪新

惊蛰将至,而吃梨是这个节气的一种习俗,寄托了人们对美好生活的向往,如今也有许多人会沿袭这样的习惯。梨是一种很常见的水果,它的营养价值丰富,而且香甜多汁,深受大众的青睐。那么你知道如何挑选梨吗?现在就一起来了解一下吧!

看梨脐

挑梨时,要注意看梨脐,也就是梨底部的凹陷,如果看起来较深而且周围光滑整齐,具有规则性的圆形则为较好的梨。而脐浅又不圆的,味道次之。

看形状

要选择形状端正规则的梨,这样的梨果肉细腻、质地脆嫩、颗粒组织少、汁液丰富,通常味道也很甜。尽量不要选择形状不规则的梨,畸形的梨果肉分布不均、肉质粗糙、颗粒组织大且多、汁液少,通常味道淡薄甚至有苦味、涩味。

看厚薄

如果梨皮看起来较厚,最好不要买,那样的果实粗糙并且水分不足。应该挑选看起来梨皮细薄、没有疤痕的梨。

看斑痕

表面斑痕较多的梨不好吃,最好选择表面光滑细腻,并且看上去没有绿色的部分,用手指按一按较硬朗的梨比较好。

看公母

吃梨也有公母之分,梨要挑母的,细腻多汁且甜。梨的雌雄取决于其顶部的深浅,深者为雌性,个大光滑,形美,味佳汁多,口感好;浅者为雄性,有麻点,水少干涩。买梨时看梨的底部,母梨有圆且光滑的深窝,公梨的尾部则是像朵花。母梨顶上的窝要选双数的,脐深且周围比较圆的,根蒂粗的。

科学辟谣

低电量打电话辐射不会更高

■ 石风波

流言:手机只剩一格电的时候或是正在充电的时候最好不要打电话,因为此时的辐射是平时的1000倍。

真相:手机辐射强度与手机的剩余电量没有关系。

通常人们说的手机辐射强度是指手机发射出来承载着语音和数据信号的电磁波的功率。这个强度与手机的剩余电量没有任何关系,但和手机信号的强度有一定的相关关系。手机的辐射强度其实是由基站控制的,每个手机都会不断地向最近的基站发送信号,如果来自某个手机的信号太弱,造成通话无法正常进行,基站就会发出

指令让这只手机增大辐射强度;如果来自某个手机的信号太强,为了减少手机间的相互干扰,延长通话时间,基站就会命令手机降低辐射强度。因此,一般来说手机信号越弱,辐射越强。这则谣言明显是混淆了“手机一格电量”和“手机一格信号”。

当然,目前的手机都有可能出现最高辐射是最低辐射的1000倍甚至以上的情况,但那只是因为对照的最低辐射值基数很小造成的。一部质量合格的手机,即使在最高辐射功率下使用,也是符合国家标准的,对人体健康没有影响。

生活厨房

红烧牛肉

■ 魏旭



材料:牛肉500g、土豆200g、味精2g、胡椒粉5g、姜片5g、蒜片5g、香叶2片、八角5g、干辣椒5g、花椒2g、大葱5g、豆瓣酱20g、冰糖15g、酱油25mL。

做法:

- 锅中倒入清水烧开,将牛肉整块放入沸水中焯水后捞出晾干,切成3厘米左右的小块备用。
- 锅中倒入食用油,烧至六成热放入姜片、蒜片爆香,将牛肉块倒入锅中翻炒均匀,加入味精、胡椒粉再翻炒3到5分钟。
- 将炒过的牛肉块放入蒸锅,加入清水,水量与牛肉的比例为5:1,大火煮开后转中小火,加入香叶、八角、冰糖、酱油,炖半小时。
- 锅中倒入食用油,放入豆瓣酱爆香,倒入蒸锅中,并加入干辣椒、花椒,再炖半小时。
- 土豆切块、大葱切段,倒入蒸锅中,继续炖半小时,待汤色深红即可关火出锅。



重庆科技创新网

www.cqkjcx.com

科技改变生活 创新引领未来

重庆科技创新网权威发布最新科技创新信息,全面服务科技工作者、服务创新驱动发展、服务提高全民科学素质、服务党和政府科学决策。