

二十四节气 白露风俗知多少

■ 成 澄

白露是“二十四节气”中的第15个节气,也是秋季的第3个节气,古人以四时配五行,秋属金,金色白,以白形容秋露,故名“白露”。

白露反映了自然界的寒气增长,在白露过后,夏季风逐渐为冬季风所代替,冷空气南下,气温下降,昼夜温差开始变大,民间有“白露秋风夜,一夜凉一夜”的说法。所以白露过后,大家早晚需多增添衣物,以免着凉。

我国最早的一部诗歌总集《诗经》中,就有关于白露的描写:“蒹葭苍苍,白露为霜。所谓伊人,在水一方。溯洄从之,道阻且长。溯游从之,宛在水中央。”那么,关于白露,你知道各地都有哪些风俗吗?

收清露

在白露时节,中国民间一直都有“收清露”的习俗。据明朝李时珍《本草纲目》上记载:“秋露繁时,以盘收取,煎如饴,令人延年不饥。”当时的人们认为,此时的露水有很特别的功效,收清露也附着了许多人们的美好期望,这种习俗在后期也逐渐成为了一种具有娱乐性质的民俗活动。也有其他文章中提到,在传统的时令信仰中,秋天的白露被称为治疗眼疾的灵药,所以民间还有8月收清露洗眼的习俗。

饮白露茶

白露茶就是在白露时节采摘的茶叶。在民间一直有“春茶苦,夏茶涩,要喝茶,秋白露”的说法,因为此时的茶树经过夏季的酷热,在白露前后正是它的另一个生长佳期。白露茶既不像春茶那样鲜嫩不经泡,也不像夏茶那样干涩味苦,而是有一种独特甘醇的清香味,比春茶和夏茶更加浓郁醇

厚,深受老茶客喜欢。并且在旧时,每当到了白露时节,家家户户存放的春茶基本已消耗殆尽,此时白露茶正巧接上,所以就会有许多茶客托人去买白露茶。

喝白露酒

湖南资兴的兴宁、三都、蓼江一带历来有酿酒习俗。每年白露一到,家家酿酒,待客接人必喝“土酒”。其酒用糯米、高粱等五谷酿成,略带甜味,又称“白露米酒”,这种酒温中含热,有利于寒气的散发。白露米酒中的精品叫作“程酒”,是因取程江水酿制而得名,在旧时曾为贡酒,盛名远扬。

吃甘薯

甘薯富含蛋白质、淀粉、果胶、纤维素、氨基酸、维生素及多种矿物质,含糖量达到15%-20%。李时珍《本草纲目》上记载:“甘薯补虚,健脾开胃,强肾阴。”在旧时民间,人们

认为在白露时节吃甘薯,可使全年吃甘薯丝和甘薯丝饭后不会发胃酸,故在白露时节以吃甘薯为习俗。

十样白

旧时的人们会在白露时节采集“十样白”(也有“三样白”的说法),即10种带“白”字的草药,如白木槿、白毛苦等,以与“白露”字面上呼应,再煨以乌骨白毛鸡(鸭)。据说食后可滋补身体,祛风气(关节炎)。

祭禹王

旧时生活在江苏太湖畔的老百姓会在白露时节祭禹王。禹王是传说中的治水英雄大禹,太湖畔的渔民称他为“水路之神”。每年正月初八、清明、七月初七和白露时节,都会举行祭禹王的香会,历时一周。在祭拜时,人们在许愿之时会将秋冬之际捕捞到的第一条肥鱼献给禹王,寄托了旧时人们对美好生活的祈盼。



协办 重庆市科学技术协会
重庆市全民科学素质纲要实施工作办公室

“碳达峰碳中和”知多少

■ 黄戴玥

问:如何降低公司碳排放?

答:公司通过建立碳排放模型,将每年一次的碳排放盘查融入公司日常工作中,可以更好更快更准地开展碳排放相关工作:一是公司全国电力行业和重庆市碳市场核算模型,可用于在日常工作中收集公司碳排放

核算数据和佐证材料,为年度碳盘查做好准备;二是运行部和装置碳排放计算模型可以利用日常生产数据,计算出每个运行部和装置二氧化碳的排放情况,通过对不同时期和不同装置的碳排放对比,为各运行部和装置降碳减排工作提供第一手资料。

科学辟谣

雷雨天使用手机会引来雷击

■ 黄维佳

流言:夏季雷雨高发,在户外时要注意安全,比如打雷时手里拿着手机,就会把雷电引到自己的身上。

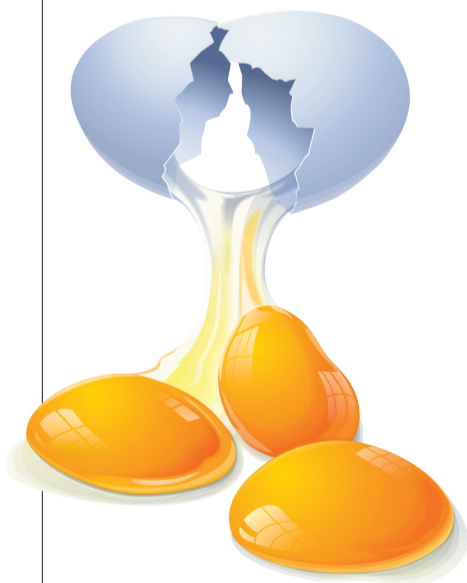
真相:无论是手机本身,还是用手机打电话,都不会影响雷电的走向,所以并不会增加使用者被雷击的概率。

在特定天气条件下,云层内的各种微粒因碰撞摩擦积累电荷达到足

够数量,云层之间或云层与大地之间的电压会达到阈值,使得空气被击穿,引起放电,这就是打雷。这种放电会优先通过距离近且电阻小的路径。而手机体积很小,对人的高度及电阻的变化影响微乎其微;打电话时的信号是通过交变的电磁场传递的,并不能形成一个“放电通道”,因此在雷电天气下也可以放心使用手机。

吃鸡蛋8大误区

■ 李胜利



后再浸泡5分钟。这样煮出来的鸡蛋蛋清嫩滑,蛋黄细腻。

3. 等熟鸡蛋自然冷却后剥壳

熟鸡蛋自然冷却后再剥壳不仅费时费力,蛋白还容易在蛋壳上有残留,造成浪费。正确的做法是将煮好的鸡蛋捞出来后立即放入冷水,感觉鸡蛋不烫手时就应尽快剥壳。

4. 大火炒鸡蛋

大火快炒很容易将鸡蛋炒糊,并且导致口感发硬。炒鸡蛋最好用中低档火轻轻翻炒,这样炒出的鸡蛋就不会老,口感也更柔滑。

5. 煎蛋饼前使劲搅打蛋液

使劲搅打过的蛋液煎出的蛋饼口感会偏硬。搅打蛋液不需要用太大力气,如果在搅打时加点清水或奶油,煎出的蛋饼不仅不易糊锅,还松软可口。

6. 煮荷包蛋时加盐

煮荷包蛋时,只需在热水(不烧开)中加少许醋(而非食盐),煮3-4分钟后即可将鸡蛋捞出,这样煮出的荷包蛋口感更嫩。

7. 使用铁锅

鸡蛋一旦粘锅就很容易糊,不仅造成食物浪费,锅也不好清洗。所以,炒鸡蛋时更适宜用不粘锅。

8. 用鸡蛋做菜时最后放调料

一般情况下,在炒鸡蛋和煎蛋饼前,应该提前在搅打好的蛋液中加入调料,这样才能确保调味均匀。

鸡蛋是我们日常生活中常见的食材之一,那么,你知道吃鸡蛋的误区吗?下面就来一起了解吧。

1. 用碗或灶台边缘敲破鸡蛋

选择干净的台面等平面,而不是碗或灶台边缘敲破鸡蛋,可以防止碎蛋壳落入碗中造成污染,同时也能避免敲碎蛋壳带出蛋液造成浪费。

2. 沸水煮鸡蛋

尽量不要将鸡蛋放入沸水中煮,否则容易造成蛋壳破裂,导致蛋液流出。正确的做法是将鸡蛋冷水下锅,慢火升温,沸腾后微火煮3分钟,停火