



《赳赳说千字文》连载

胡赳赳简介

《赳赳说字》主讲人，曾任《新周刊》总主笔，现为多家机构文化顾问。2014年，赳赳主持修复出版了“百年语文第一书”《澄衷蒙学堂字课图说》；《赳赳说字》即是在该书基础上，结合中国传统文化底蕴和训诂学，试图带领读者走向汉字源头的一门课程。

一岁不等于一年 岁

歲

本义：割

“岁”在甲骨文中，其形状是一柄弯曲的斧头，本义就是割，割什么呢？对此有两种观点：一派观点认为古时候麦子成熟的时候，要割麦，一年割一次，所以“岁”就逐渐演变成一年的意思；另一派认为割的不是麦子，而是人的身体——对人的刑罚。因为古时候每年都有一次祭祀，祭祀的时候就要对奴隶施加砍足的刑罚。

不管是割麦子也好，还是割人，本义都接近割的意思。

延伸义：一年

后来“岁”字割的本义消失了，逐渐演变为一年的意思，于是在篆文中，将“岁”的右边加了立刀，变成“别”，“别”有了砍、割的意思。

“不要在太岁头上动土”

有一句话叫“不要在太岁头上动土”，所谓太岁，是指岁星——木星。古人认为，木星也就是岁星，是负责掌管人类灾祸和幸福的。所以，“不要在太岁头上动土”是说迁徙、造房屋、出行、婚丧嫁娶等都不要对着岁星(木星)的方向，避免在这个方位上对岁星(木星)形成侵扰。

古时候迷信的说法是：如果你“在太岁头上动土”，就会在土里挖出一个肉块，那个肉块就是太岁之神，这是噩兆(后来太岁就演变为一个凶恶的神)。

“年”和“岁”有什么区别

汉代学者郑玄说：“朔数曰年，中数曰岁。”其中，“朔”指的是月亮历的初一——初一为朔。朔数曰年，就是月亮历的12个月是一年。

“中数曰岁”指的是太阳历的二十四节气，地球围绕太阳公转一周叫岁。

简单地说，阴历的一年称之为年，阳历的一年就称之为岁，这是年和岁一些细微的差别。

中国的天文历法将阴阳历合二为一，现在所说的农历也称为阴历，或者夏历。

“阴历”中有“阳历”，所以中国的太阳历和月亮历是合二为一的。比如某天正月初八，这是阴历(月亮历)的说法，但若说是立春之后五天，这就是阳历(太阳历)的说法。古代指导农耕播种的二十四节气对应的是太阳历。即地球围绕太阳公转一周，也就是一年的长度，古人将它分成24等份，即二十四节气。

中国的太阳历和西方的阳历(公历)误差不超过一两天。

未完待续

《菜农笔记》连载

冯广博简介

冯广博，十堰人，现居广州。马拉松爱好者，天台菜农，从2015年10月起在《信息时报》开设专栏《菜农笔记》，出版成集，是自清袁枚《随园食单》以来此类型独一无二的生生活小品文。

自制年味

过年，当然得有年味。在8岁的儿子阿布记忆中，年味是怎样的呢？是客家酿豆腐？还是红烧肉、冯府葱油鸡？

年味是什么？是童年的味道，是故乡的味道，是母亲年夜饭的味道。我的年味中怎么能没有酸辣子、酸豇豆呢？

我武断地认为，老家鄂西北竹溪之“酸辣”，大概是所有竹溪人最熟悉、最喜欢、最怀念的味道。走遍天下，也吃不出那么酸爽可口的味道。

这独特的酸辣口味，来自鄂西北山区的好山好水和纯天然食材，更来自独门的手艺。在我童年的记忆里，母亲泡菜从来都是仔细的：井水洗手好几遍；选新鲜、无损、成熟的辣椒，清洗干净，晾干，放入干净干燥的盆里，适量加盐。放盐也很讲究，少了容易坏，多了太咸；将盐拌好的青椒放入坛子中，用清冽的井水浸泡，水量刚盖过辣椒为适量，得有老酸水当引子；最后盖上坛盖，坛子的边沿加上水，起密封作用，两三天换水一次；三四周之后，酸辣子就可以吃了。泡好的酸辣子，其色略黄，质地脆，入口爽，酸辣味生津开胃。酸豇豆的做法一样，而大多是坛子里辣椒和豇豆都有。几乎所有的菜都可以这么泡，酸白菜、酸韭菜、酸萝卜，还有酸柿子等。基本上，在竹溪的味道里，酸辣常常不分家。酸豇豆炒牛肉片、酸辣土鸡块是百吃不厌的，尤其是那酸辣汁拌米饭或者白水面条，味道真是一绝。

老家这个酸味之特别、之美味，是无法用语言表述的，那酸爽可是一生难忘的。堂姐在广州住了几年，也自制了酸菜，甚至从竹溪老家带来了酸水当引子，一样的做法，但是依然缺了老家那个味。原因很简单：从原材料到水到气温都有天壤之别。

妻子梅果知道我爱吃酸辣，买了坛子，自制了泡菜。辣椒、豇豆洗净晾干，加盐，不加水密封，夏秋时节一两天即可食用，冬季三四天。味道当然也酸也辣，炒肉片、肉末吃米饭、面条都是极好的调味菜品，但是跟老家的那个酸辣之味是两回事。

其实我的口味，这些年是有很大变化的，刚来广州的前两三年几乎“无辣不欢、无酸不味”，后来口味渐渐放开，各类菜品都尝，吃广州菜、客家菜渐多。广州菜注重原汁原味，“白灼”是我理解的广州菜精髓，我爱上广州菜就是从白灼虾、白灼青菜开始的。

我理解的客家菜，其精髓是“酿”。我最爱的客家菜是“葱油鸡”，泉水煮走地鸡，切块，配小葱，加自榨的天然油和盐，这菜在我的客家年味排行榜中稳居第一，原来它是客家招牌菜之一。还有客家酿豆腐和红烧肉，当然是过年必不可少的当家菜品。这也是妻子梅果的拿手菜之一，而她做的秘制蜂蜜鸭，焖鸭肉，加蜂蜜，焖熟之后，鸭肉呈黄褐色，蜂蜜的花香渗入鸭肉，沁人心脾，一年大概能吃一两顿，只有在过年时才有机会品尝。

人，总会有改变。我现在已经不再执着于酸辣的口味，很大原因可能是源于自己在天台种菜。如果每顿不来点自家种的炒青菜或者白灼青菜，会有某种失落感。

关于阿布，我曾经很执着于他到底是十堰人还是广州人，这些都不重要了，重要的是生活本身，是快乐本身。如同阿布的年味，竹溪味、客家味对于他并不更要，只要快乐就够了。也许多年之后，他记忆中的年味会是一盘水煮青菜，想到和妈妈去楼顶摘菜满眼的阳光灿烂，也是那么欢乐和难忘。

未完待续



张湾区市场监管局强化食品安全抽检

为加强食品安全监管，进一步消除食品安全隐患，保障全区群众舌尖上的安全。今年以来，张湾区市场监管局通过食品安全抽检，增强食品安全监管的靶向性，全力推动食品安全监管工作上台阶。

监督抽检以发现问题、防控风险为目的，针对消费集中、需求旺盛、保质期短、易发霉变质、时令性强的食品和群众关注度较高的生鲜

肉、蔬菜、水产品等进行科学性抽检，同时对餐饮环节食品安全进行快速检测。加强农贸市场、超市、校园及周边等重点区域的抽检，提高发现问题率，及时发现和防范食品安全隐患。

截至目前，张湾区市场监管局共完成食品安全监督抽检931组，不合格84批次，合格率极高。发布食品抽检信息公示8期。完成食品快检3414批次，不合格187批次，合格率

达94.52%。组织开展“你点我检，食品安全免费快检开放日”活动9场次。

下一步，张湾区市场监管局将对生产经营不合格食品的行为，严格落实“四个最严”要求，依法进行核查后处置，严厉打击食品安全违法犯罪行为，切实守护好人民群众的饮食安全。

通讯员 卢悦 耿海波