

·厚重底蕴·

后稷圣母姜嫫陵

在绛县烟庄村存云岭的凤岗上,安葬着一位卓而不群的妇人,这就是农业先祖后稷的母亲姜嫫圣母。

关于姜嫫,辞海称:周族始祖后稷之母。有邵氏之女。神话传说她在荒野踏到巨人脚迹,怀孕生稷。一说是帝喾之妻。

虽为神话传说,然而在绛县,却留下了许多与传说故事中如出一辙的地名,十分耐人寻味。

传说很早以前,在故绛一带居住着许多原始氏族部落。氏族与氏族之间,建立了世代通婚的关系。其中有一个氏族叫有邵氏,有邵氏有一位漂亮可爱的姑娘,家住中条山下涑水河畔的留庄村。据考证,此留庄村即是现今的绛县柳庄村。

这位姑娘名叫姜嫫,她嫁给了另一氏族的首领——帝喾。据传,帝喾当时就活动在中条山冷口峪的横岭关一带。

夫妻俩婚后恩恩爱爱,相敬如宾。但美中不足的是,结婚数年,姜嫫始终没有怀孕。

有年冬天,姜嫫冒雪外出。雪越下越大,到处白茫茫的一片。姜嫫迷了路。正在她愁眉不展时,似乎有人给自己引路一般,她发现面前有一行好大好大的鲜亮脚印,把路上的雪陷下了一个个坑窝。她又惊又喜,便抬起腿,一步一步地踩着这些大脚印走去。当她的脚接触到这些大脚印时,骤然感到心里被什么东西触动,有一种说不出的感觉,仿佛身上添了劲,脚步快捷多了。

不料,她在雪地里的步人脚印行走,却莫名其妙地使自己怀了孕,而且生下了一个

怪胎:既不是男孩,也不是女孩,则是一个圆滚滚、红通通的肉球。

姜嫫受不了氏族中的奚落、挖苦和责怪,她顾不得产后身子的虚弱,强撑着爬起来,用一块兽皮将那肉球包好,扔到了门外的大路上。

这大路是部落与部落之间的必经之地,常有牛羊走过。可说也奇怪,那些牛羊如同有灵性似的,生怕踩伤了它,都小心翼翼地绕道儿走。

姜嫫听说后,又找人将它扔到水里去。其时,池水已结成岩石般的冰层。那人魂不守舍地将肉球抛到冰上。这当儿,不知从何处飞来一群羽毛丰满的大鸟。鸟群贴着冰面低低地巡游,围绕肉球兜着圈子,边飞边叫,叫声哀怨凄凉。接着,又纷纷落下来,拥向肉球,用身体把它密不透风地偎抱起来。

那个扔肉球的人在一旁看迷了,情不自禁地“啊”了一声。这一叫不要紧,鸟群受惊,扑喇喇振翅起飞。奇怪的是,其中一只用两腿紧紧将肉球抱着翩翩而起,其余的如同百鸟朝凤,簇拥着它,护卫着它,翼遮天空,声鸣四野,飞向远处的山岗。

鸟儿将肉球抱到山岗,又一起偎向它的身旁,儿童翅膀抚摩着它,用身体温暖着它,也许是肉球受暖的缘故,它象蛋壳似地忽然裂开了,一个胖乎乎的小孩挥动着小手,躺在肉壳里哇哇直哭,一会儿又朝着美丽的鸟儿嬉笑开了。(人们为了纪念此事,便将此岗叫作“凤凰岗”,简称“凤岗”,一直沿袭至今。)有个打柴的听见小孩哭声,跑来看到这

奇异景象,赶忙跑回去将这喜讯告诉给姜嫫和氏族里的人们。

姜嫫他们飞快地赶向山岗,已不见婴儿和鸟儿。又找到山峪,却见一只斑斓猛虎静静地卧在那里,正在给那婴儿喂奶。婴儿张开红红的小嘴,甜甜地咂吮着,脸上荡着浅浅的笑窝。老虎发现人,从容自若地站起来,伸伸懒腰,大摇大摆地走了。

姜嫫既惊且喜又心疼,赶紧哆嗦着双手把儿子抱起来,解开衣服,紧贴胸前,两串热泪扑簌而落。

她抱儿子返回的路上,途径另一山峪,只见一只看样子出生不久的小老虎正迫不及待地向刚才那只大老虎扑去。很显然,这只大老虎是舍弃自己的骨肉而去哺乳姜嫫的儿子。这一定是神灵的感应!人们猜测着、议论着,以至不约而同地将大老虎哺乳的地方叫作“大虎峪”,把小老虎出现的地方叫“小虎峪”,一直到现在,仍然没变。

后来,姜嫫给儿子起名为“弃”,意思是儿子被抛弃过。

弃长大后,氏族推选他当了首领。他起早贪黑,带着氏族里的人们春种秋收,干各种农活,比起那些一味靠打猎和采集野果的氏族,就安定、富裕多了。当时担任部落联盟大首领的尧听说弃精明强干,擅长于农业生产,就让他掌管全联盟的农业生产,官名叫“后稷”,人们习惯地称弃为“后稷”。后来,这个氏族日益繁荣昌盛,就一致尊奉后稷为他们的始祖,族名叫作“周”。

父母为子镜,子为父母影。后稷教民稼穡业绩卓著,教子有方的母亲自然功不可没。于是,后来周文王姬昌尊封姜嫫为“圣母”。到周武王姬发时,特赐留庄村民在该村建“口血宫”一座,以示纪念。

传说归传说,然而,在山西省绛县烟庄存云岭的凤凰岗上,的确耸立着高大的姜嫫圣母墓。这不仅有实物能考,此墓长度东西约100米,南北约50米,分布面积约5000



平方米。地表现存圆形封土一座,底径约11米,残高约3米,下部1米石砌。而且有史记可查。据乾隆三十年《绛县志·经修姜口祠》中记载:“县之烟庄,旧有姜嫫圣母墓、庙,世供辽远,肇建不知……而居民香火岁时特盛。”

美丽 尧王故里晋旧都
BEAUTIFUL JIANGXIAN 绛县



酱油怎么选 怎么吃?

看准“酿造”酱油!



酿造酱油

以大豆、小麦等为主要原料,经微生物发酵制成的具有特殊色、香和味的液体调味品。



配置酱油

以酿造酱油为主体,加入酸水解植物蛋白调味液、食品添加剂等配制而成的液体调味品,不是真正意义上的酱油。



化学酱油

也叫酸水解植物蛋白调味液,是以含有食用植物蛋白的花生粕、脱脂大豆、小麦蛋白或玉米蛋白为原料,经盐酸水解,碱中和制成液体鲜味调味品。

区别

配制酱油跟酿造酱油相比,类似于加入食用酒精的白酒和传统白酒的区别;而与化学酱油相比,配制酱油是以发酵酱油为主再添加食品添加剂制作而成,而化学酱油没有发酵酱油成分,采用纯化学方法制作而成。



《关于加强酱油和食醋质量安全监督管理的公告》中指出,酱油和食醋生产企业不得再生产和销售标示为“配制酱油”“配制食醋”的产品。

教你快速鉴别好酱油

酱油吃多变黑致癌?

变黑这个锅,酱油不背!

酱油的黑色是发酵过程中生成的天然色素而不是黑色素。当然,老抽会添加焦糖色素。焦糖色素到胃里大部分会被胃酸分解,其余的会在人体内代谢掉并排出。



而且酱油并没有增加光敏感的功能,所以不会对黑色素细胞合成有促进作用。皮肤变黑或者伤口色素沉着,跟酱油或者有色素的食物无关。

切忌抛开剂量谈致癌!

网传酱油中的焦糖色素含有4-甲基咪唑,该物质具有致癌性。但焦糖色素本身属于合法的食品添加剂,国家对其添加含量也有严格的规定,添加剂未超出限值的正规酱油,适度食用并不会危害人体健康。

挑选酱油小窍门



看酱油配料表

氨基酸态氮含量高的酱油好。氨基酸态氮指以氨基酸形式存在的氮元素的含量。该指标越高,说明酱油中的氨基酸含量越高,鲜味越足。

根据《酱油卫生标准》GB2717-2018

酱油中氨基酸态氮最低含量不得小于0.4克/100毫升,特级酱油中该物质含量可达0.8克/100毫升。

摇晃酱油瓶身

优质的酱油摇动时,会起很多比较小、比较均匀的泡沫,并且不易散去。只有当氨基酸态氮多的时候,酱油中的泡沫才会呈现这种状态。

酱油怎么吃更健康?

控制酱油摄入量

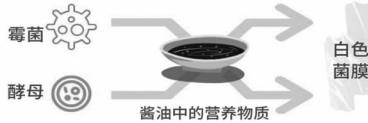
一大匙(10mL)酱油中含有1.5g~2g盐,世界卫生组织建议每天盐控制在5g以内,因此需根据每餐盐量配比适量用勺添加。



烹调后放酱油

高温久煮会破坏酱油的营养成分,使其失去鲜味。因此,应在即将出锅前放酱油。尤其是炖肉时,酱油不宜早放,因为酱油能加速肉中蛋白质的凝固,使肉不易煮烂,最好在肉七分熟时再放入酱油。

出现白膜最好别食用



夏天温度高,酱油放置一段时间后,液体上部易出现一层白膜。这不仅会破坏酱油固有的营养和口感,还可能伤害人体的胃肠道。

科普之窗

主办:绛县科学技术协会