



常喝一杯杜仲雄花茶

通讯员 黄岳云

人间四月天，春茶香嘴边。
眼下正是春茶采摘、制作的黄金高峰期。4月4日，笔者来到张家界绿春园茶业有限公司，还只走到公司大门口，就闻到一股淡淡的杜仲雄花茶清香味。走进制茶车间，只见车间地面上铺满了刚刚收购的新鲜杜仲雄花，10多个工人，有的在挑选清除杂质，有的将除杂过后的杜仲雄花进行摊青，有的将摊青好的雄花倒进一台分筛机，在一个网状的笼子均匀转动，细小的花蕊和花梗便分筛开来，再将分选出来的花蕊又送到另一台机器里进行风选、萎凋、烘青、炒干，整个车间里制茶机器正在轰轰隆隆转个不停。

慈利县是有杜仲资源丰富的县，目前占地面积150000多亩，有着神秘的北纬30°，中国杜仲之乡之誉。杜仲雄花，是杜仲的雄花花蕊（杜仲雄树生殖器）。杜仲，是中国名贵滋补药材，具补肝肾、强筋骨、降血压、安胎等诸多功效，《神农本草经》列为上品。而杜仲雄花，含有60多种有效的植物成分，汇集了杜仲的全部精

华，是难得的健康珍品。
杜仲雄花极其珍贵稀缺，在杜仲树中雄性树一般只有20%的比例，而杜仲雄花花期只有3-7天。杜仲雄花茶具有镇静、改善睡眠、减肥、调节雌激素、美容养颜的功效，它与一般茶叶还有一个最明显的区别就是：一般茶叶含茶咖啡碱，具有使人兴奋的作用，影响睡眠，而杜仲雄花茶基本

不含茶多酚，相反它所含的活性物质具有安神、镇静、镇痛的作用，长期服用可以明显改善睡眠，这对因失眠而不能喝茶的人尤为适宜。

据悉，张家界绿春园茶业有限公司研发的有情杜仲雄花茶，年均生产总量在1万多公斤以上，自从搭上富硒产品、张家界地理标志的快车，每公斤最低卖到2000元。



书画毡，是在写毛笔字或者画中国画时用于衬垫在宣纸下边的毡子。这个书桌上的衬垫之物，看起来不起眼，却被誉为“文房第五宝”。

去年6月，河北省保定市定兴书画毡制作技艺入选国家级非物质文化遗产代表性项目。何深作为定兴书画毡制作技艺的第四代传承人，从事书画毡制作已有30多年。

何深介绍，定兴书画毡是毛毡制作与文化相结合的一个独特品种，根据几千年传承的毛毡加工技艺演变而成，毡面平整均匀，洁白柔软，富有弹性，可衬托宣纸，使书画爱好者和书画家们运笔自如，



你知道文房第五宝吗？

白明山

手感舒适。

书画毡制作属于无规则、不定性的产品，并不是简单学习就能掌握，而需要在实践中摸索。何深

说，为制作出精品书画毡，他走访各地寻找最优质、最适用的原材料，不计成本多次试验，并到书画大家的家中请他们亲自试用。

由于长期进行拍打动作，何深的手脚天热易脱皮，天寒会冻伤。虽然辛苦，却乐趣无穷，做了这么多年书画毡，对这门工艺有感情。他坦言，在传承祖上毛毡手工配方基础上，以争做文化匠人的理念，让这项技艺得以传承。

为了保护 and 传承这项技艺，何深把这项技艺传给了儿女，还培养了一批书画毡技艺人才。他们研制出材质、规格、颜色、厚度各不相同的书画毡，带动当地300余人就业。

即使改进设备、流程，仍需与传统工艺相结合。传承二字，何深谨记心中。未来，何深设想打造文化旅游特色小镇，带动更多的人传承文化遗产，振兴乡村文化。

（据新华社）

京城传统「寒食十三绝」：追怀先贤 传承文化

罗鑫

在春光明媚、桃红柳绿的三四月间，除了踏青、祭扫，古人们还有吃寒食的习俗。这就不得不提一个绵延两千多年的节日——寒食节。

古时候，冬至过后105天，也就是清明节的前一两天，家家户户烧了一冬的炉膛，开春后要灭火清理，所以家里停火一两日，人们只能吃冷食，这一天就叫做寒食节，又称为百五节、禁烟节。

一般都说寒食节源于春秋时期介子推绵山焚身的民间传说，为了纪念介子推死难日，人们在这天禁止生火，吃冷饭，以示追怀之意，使得这个节日具备了怀念忠义之士的文化意蕴。

时光荏苒，时至今日，寒食节已经渐渐融入清明节，人们也不会再在寒食节这一天只吃冷食。然而，千年前对祖先的追思与今人怀念故去亲朋的心情，却毫无差别。人们通过品味传统寒食小吃，追怀先贤、传承文化。

如今，颇具京味儿的寒食十三绝成为清明节前后市民抢手的节令食品。

十三意指十全十美加福、禄、寿三星，是个内涵丰富的吉祥数。看似简单的寒食讲究也不少，适于冷餐、便于携带和不用佐料，凝聚了小吃制作师傅的功力。

老字号护国寺小吃的制作技艺是北京市级非遗代表性项目。从业20余年的护国寺小吃店面点师王延斌说：以十三绝中的芝麻烧饼为例，从和面开始就有严格要求，每一个步骤都会影响最后成品的看相和口感。而相关制作技艺需要在实践中不断进行领悟，才能掌握其中的制作精髓。

护国寺小吃起源店经理王新梅介绍，蜜麻花，老北京俗称“糖耳朵”，因其形状似人的耳朵得名。寒食节前后有放风筝的习俗，风筝上还得插上竹笛，犹如“筝鸣”，吃糖耳朵还是为了图个“耳聪目明”的好口彩。姜丝排叉则蕴藏着养生的道理：春天乍暖还寒，又是冷食，先吃姜，取其祛风散寒、暖胃助阳的功效。

近年来，寒食十三绝小吃与时俱进，在个头上变得越来越小巧精致，在配料上也更为健康。（据新华社）

