



品质滨州 “一”目了然科普汇

一块酥糖 甜百年

酥糖是中华特色传统名点之一,由屑子和麦芽糖骨子组成,屑子是酥糖的基本原料,用面粉、棉白糖、熟纯芝麻仁、桂花等合制,麦芽糖骨子是麦芽糖酿制而成,经过原料配制、碾屑、熬糖、拉糖、压糖等多道特殊的传统工艺精制而成,酥糖屑中均匀分布着麦芽糖骨子,吃时酥糖屑香甜、麻香浓郁、骨子松脆入口即溶。

芝麻酥糖是滨州民间传统风味食品,也是山东名产之一,已有百年传承历史,是滨州人的伴手礼和逢年过节的送礼佳品,2007年被列为滨州市非物质文化遗产。

芝麻酥糖看似简单其实做着难,虽然只有白芝麻、白糖等简单的食材,但要做好也不是一朝一夕的功夫。第一步熬糖,做酥糖要用品质上好的白糖。白糖加水、麻油等,用煤炭小火慢熬一个多小时,熬好的糖浆成琥珀色,温度达300℃左右。第二步打糖,打糖也叫拉糖,拉糖的好坏决定着成品的好坏,熬好的糖浆倒在石板上进行冷却,冷却到100℃左右是拉糖的最好时机,用两根棍把石板上的糖浆不停的翻绕,直到琥珀色糖浆变成银白色、富有光泽且顺丝的糖



胚。第三部拔丝。芝麻酥糖除了糖,另一个重要的原料便是芝麻。芝麻须脱皮、炒熟碾碎成芝麻粉。将糖胚放在芝麻粉中分成一个个小剂子,在手里伸拉,最后完成的时候,手里的糖能达到32000根,每一根都细如发丝。这样,一份芝麻酥糖就基本完成了。做好的芝麻酥糖色泽淡黄,入口即化,糖的甜和芝麻的醇香完美融合。

一块酥糖,甜了百年。作为滨州的老味道,芝麻酥糖不仅是一种味觉体验,更是一种情感记忆。当你走进老街古韵中,与这座城市的历史悄然邂逅,在街头小店停驻,从匠人手上接过这方水土的馈赠,也许会在不经意间体察到这座城市于记忆之中对老味道的坚守,于风味之间对匠心的诠释,于代代相传之下对文化的延续! (科普滨州)

认识身边的植物——酸枣



□通讯员 王艳 高聪会

酸枣是鼠李科的小乔木,多生长在向阳、干燥山坡、丘陵、岗地或平原。在山东,是干旱山地的优势植物,生于山地灌丛中。酸枣的小枝红褐色褐色,呈“之”字形曲折,有两个托叶刺,一长一短,冬季落叶后极易识别,与荆条并称“荆棘”,常用作绿篱。酸枣叶片似枣树叶,稍小,基出三脉。夏季开花,2-3朵簇生于叶腋。小花黄绿色,并不起眼,但花盘肉质,有发达的蜜腺,花期芳香浓郁,对访花昆虫极具吸引力,是华北地区重要的蜜源植物。花后结果,果实近球形,成熟时红褐

色,果肉虽薄,却很有风味。“驿路多酸枣,行人翠色中”,酸甜可口的果实为旅途赶路的行人扫去了一丝疲惫。与两头尖尖的枣核不同,酸枣核两端钝。

酸枣的果肉含有丰富的维生素C,可生食或制作果汁、果酱。《本草纲目》记载,以酸枣仁入药,有镇定安神之功效,主治神经衰弱、失眠等症。现代医学表明,酸枣仁含有酸枣仁酸、酸枣仁苷等多种活性成分,能够调节神经系统,对失眠等症状有一定的缓解作用,临床上有许多中成药制剂。随着现代人养生意识的增强,酸枣在保健品方面将有更广阔的开发与应用前景。



中国科学家成功揭示银河系暗物质晕形状为扁椭球

记者近日从中国科学院国家天文台获悉,利用郭守敬望远镜(LAMOST)和盖亚卫星的观测数据,来自该台和中国科学院大学等单位的科研人员首创“时光动画”新方法,并基于此揭示了当前银河系的暗物质晕形状为接近球形的扁椭球。相关研究成果在线发表于《自然·天文》杂志。

在近邻宇宙中,大多数的盘状星系其实不是一个完美的圆盘,而是在外区表现出像薯片一样的弯曲状态,天文学家称之为翘曲。作为一个典型的盘

状星系,银河系也表现出翘曲特征。通常认为,翘曲是外盘物质的旋转平面对称平面导致的。

倾斜转动的银盘就像一个旋转的陀螺,必然会受暗物质晕的影响产生进动。“然而,翘曲的进动速度这一重要动力学参数,其方向和速率的测量一直存在较大争论,原因是以往的测量都依赖运动学的间接方法,其使用的示踪天体会因动力学扰动或加热效应而影响测量的准确度与精度。”论文共同第一作者兼通讯作者、中国科

学院大学副教授黄祥说。

此次,科研人员利用盖亚卫星发现的2600颗年轻经典造父变星作为银河系翘曲的示踪天体,并结合LAMOST数据精确测量了这2600颗经典造父变星的距离和年龄,首创了“时光动画”方法,精确描绘了距今2.5亿年间不同年龄阶段的银盘三维结构。“利用‘时光动画’方法,我们发现当前包裹翘曲的银河系暗物质晕呈现出略微偏离球形的扁椭球形状。”黄祥说,该结果为研究银河系暗物质晕的演化提供了重要锚点。(科普滨州)

