

导游知识风物杂谈：为何二月二日吃猪头？PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/277/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E7_9F_A5_E8_c34_277190.htm 农历二月二日，龙抬头，大仓满、小仓流。民间习俗春龙节来到，我国北方大部分地区，家家户户打着灯笼到井边或河边挑水，回到家里便点灯烧香、上供，叫“引田龙”。这一天家家户户要吃面条、炸油糕、爆玉米花、吃猪头肉，比作为“挑龙头”、“吃龙胆”、金豆开花、龙王升天、兴云布雨、五谷丰登，以示吉庆。为什么在“二月二”要吃猪头肉呢？古代猪头是祭奠祖先，供奉上天的供品。北方人在“二月二”龙抬头之日，家家户户煮猪头，是因为初一、十五都过完啦，“二月二”是春节中最后一个节日。一般农户人家辛辛苦苦忙了一年，到腊月23日过小年时杀猪宰羊，正月一过，腊月杀的猪肉基本上吃光了，最后剩下一个猪头，就只能留在二月二吃了。

“二月二”龙抬头，大地万物开始复苏，一切动植物都开始抬头，一年要开一个好头，迎来风调雨顺。龙王是管降雨的，他上到天宫，农民要把最好的祭品供上给龙王吃。用猪头当供品祭奠祖先，供奉上天，看来是有说道的。宋代的“仇池笔记”中曾记录了一个故事：王中令平定巴蜀之后，甚感腹饥，于是闯入一乡村小庙，却遇上了一个喝得醉熏熏的和尚，王中令大怒，欲斩之，哪知和尚全无惧色，王中令很奇怪，转而向他讨食，不多时和尚献上了一盘“蒸猪头”并为此赋诗曰：“嘴长毛短浅含膘，久向山中食药苗。蒸时已将蕉叶裹，熟时兼用杏浆浇。红鲜雅称金盘汀，熟软真堪玉箸挑。若毛根来比并，毡根自合吃藤条”王中令吃着美馐蒸猪

头，听着风趣别致的“猪头诗”甚是高兴，于是封那和尚为“紫衣法师”。俗语还说：“哪有提着猪头找不着庙门的”这其中道理更是不言而喻。人若怀才不遇，不必气馁，早晚必会找到能够理解你，而又肯接受你的人。看起来“二月二”吃猪头是古代留下的传统，是吉祥兆头的标志。那么现在“二月二”猪头肉又怎么吃呢？想着宋朝王中令吃到的那盆和尚端出的蒸猪头，品着猪头诗，那番景象已经是历史。现如今由北京金三元酒家发明的“扒猪脸”，就不一般了。他们把猪头肉给予了最高的待遇，载上了时代最时髦的称呼，并获中国菜肴首例专利。“扒猪脸”经过选料、清洗、喷烤、洗泡、酱制等十二道大关卡的标准化生产，历经十多个小时的修炼，才能端上餐桌。吃金三元的“扒猪脸”有三种，一是原汁原味吃；二是蘸酱汁吃；三是卷煎饼吃。每一种吃法都有不同的滋味。“二月二”吃现代“扒猪脸”，回味五千年的餐饮历史，该会是一种当代与历史交融的完美体现。“扒猪脸”肥而不腻、肉骨分离、糯香可口，给现代人带来了美容、健脑的效果。更为可喜的是当代的高科技和市场的结合让消费者不用到饭店，坐在家里就可尝到美味的“扒猪脸”。这正是：二月二，春龙节，龙的传人过龙节，龙节要吃猪头肉。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com