



冬至

食饺

文\邓迎春

夏尽秋分日,春生冬至时。

冬至又称“冬节”“贺冬”,是二十四节气中的第二十二个节气。传说冬至在周代是新年元旦,是古人非常重视的传统节日。

宋人孟元老在《东京梦华录》中专门用一小节文字记录汴梁城里的冬至。文中说,京城里的人们最看重这个节气,即使是贫穷人家,每到冬至,也要用家中积蓄,添换新衣,置办饮食,祭祀先祖。冬至这一天,官府还会开放关扑这一禁令,人们往来庆贺,如同过年一样。

如今,在我国北方有冬至吃饺子的民俗。民间说法是,冬至之后就要迎来数九寒天,水饺状如人耳,吃了饺子等于给自己“安”上了耳朵。东汉时期,张仲景从长沙辞官回到家乡南阳,正是寒冬,许多人的耳朵都冻坏了。于是,他让弟子搭起医棚,在冬至这天支起大锅,把羊肉和驱寒的药材放在锅里熬煮,然后将羊肉和药材切碎,用面皮包成耳朵那样的“娇耳”,煮熟后,分给患了冻疮的百姓。人们吃了“娇耳”,只觉身体暖和,两耳发热,冻伤很快治好了。从此,每到冬至,人们也学做“娇耳”,又叫“饺子”或“扁食”,防治冻耳。渐渐地,冬至吃饺子这个风俗就流传开了。

俗话说“好受不如躺着,好吃不如饺子”,饺子是深受国人喜爱的一种美食。饺子做法多样,肉类、蔬菜、蛋类、海鲜都可做成馅料,营养全面。饺子皮还可以做成彩色的,用菠菜汁和面是绿色的,用胡萝卜汁和面是橙黄色,用紫薯汁和面是紫色的。彩色饺子色泽诱人,富含维生素,小朋友尤其喜欢。

大众最常吃的饺子馅是猪肉馅。小时候我肠胃不好,忌寒凉,每年冬至做饺子,母亲总会给我单做羊肉或牛肉馅的,也味道鲜美,另有一种风味。做饺子馅的蔬菜大多用大葱、韭菜、韭黄、小茴香苗、芹菜、香菇,这些食材气味浓郁,和肉馅一起调制,增鲜提香。如果想让饺子再添一些海鲜味道,可以在馅料里放些切成碎末的虾仁、虾仁。冬天,萝卜、白菜、芥菜疙瘩是最家常的蔬菜,用来作为调馅食材,滋味平和清淡、去腻,也很不错。

馅调好后,包饺子也是一门学问。我初学包饺子时,母亲最爱念叨的一句话是:饺子不要样,来回

捏三趟。意思是包时一定要捏紧口,否则饺子煮烂了,再好的馅料也会变得无滋无味。

我读大学时,每年冬至,学校食堂会以班级为单位发放饺子馅和面团,让学生自己包饺子过冬至。那些年,我记忆中包得最多的是胡萝卜馅的,但为大家包饺子水平不一,煮饺子的时候,总会煮烂好多。因此,学校的饺子给我留下了淡而无味的印象。倒是学校旁边有家小饭店里的酸汤水饺非常美味,我和同学喜欢在冬至去这家店吃饺子。牛肉大葱馅的饺子像元宝一样,圆滚滚的,皮薄馅足。盛在飘着韭黄的酸汤里,再配一碟红油辣椒醋,咬一口,鲜香美味,齿颊生香,至今仍让人想念。

这几年,儿子在外地读书,冬至前一天,我总会提醒他别忘了吃饺子,最后再加一句“冬至吃饺子,不冻耳朵”。冬至这天,熟人一见面,也总会问“吃饺子了吗”。人们喜欢过节,喜欢这烟火尘世里节日的味道,在冬至的饺香里,愿欢喜温暖,岁岁无忧。



宋代诗人阮阅的《减字木兰花·冬至》上阙云:“晓云舒瑞,寒影初回长日至,罗袜新成,更有何人继后尘。”后两句描写了冬至节向老人“进献履袜”的民间习俗,冬至献履有长久履祥祈福的寓意,祝贺长辈幸福安康。

冬至献履

文\郑学富

和袜子,希望父母穿上自己做的鞋子能够吉祥如意,并储藏更多的福气,所以冬至又有“履长节”之称。俗话说“寒从脚下生”。古人也明白在数九寒冬,穿上柔软暖和的新鞋,对身体健康、生命长寿大有益处。冬至之后,稻谷入仓,万物收藏,农桑之事基本结束,属冬闲时间,冬至献履也表示妇女开始做女红了。并且冬至后太阳直射点开始从南回归线向北移动,北半球白昼将会逐日增长,做针线活可多绣一些。杜甫有“刺绣五纹添弱线,吹葭六管动飞灰”的诗句。

“冬至献履”之俗最早可追溯到西汉昭帝刘弗陵。唐末官员马缵著《中华古今注》载:“汉有绣鸳鸯履,昭帝令冬至日上舅姑。”“鸳鸯履”古指刺绣有鸳鸯纹饰的鞋;“舅姑”是古人对公婆的称呼。三国时陈思王曹植曾在冬至日献给父亲曹操一双精致的鞋子和若干罗袜,并写《冬至献履袜表》,曰:“伏见旧仪,国家冬至,献履贡鞋,所以迎福践长,先臣或为之颂。……岁亚迎祥,履长纳庆,不胜感节,情系惟惶。拜表奉贺,并献履履七量,袜若干副。毛茨之陋,不足以如金门、登玉台也。”此表说明了冬至献履贡鞋的用意:一是为贺冬至,二是为纳福迎祥。唐朝著名志怪小说家段成式创作的笔记小说《酉阳杂俎·礼异》记载:“北朝妇人常以冬至日进履袜及靴。”宋人李昉、李穆、徐铉所著类书《太平御览·卷二十八》记载:“后魏崔浩《女仪》曰:‘近古妇人,常以冬至日上履袜子舅姑,践长至之义也。’”明清时期,这一习俗仍很盛行。刘侗、于奕正著《帝京景物略》说:“民间不尔,惟妇制履,上其舅姑。”明末清初诗人钱谦益的《冬至日感述示孙爱》诗云:“乡人重亚岁,羔荐奉履长。妇女献履袜,儿孙备蒸尝。”

冬至献履习俗传承了中华民族的“孝”文化,一直绵延到近代。近现代著名文字训诂学家编著的《中华全国风俗志》记载:“妇女献鞋袜于尊长,盖古人履长之义也。”到了现在,很多地方仍然有冬至给老人买鞋袜的习俗。而有些地方已经将这一习俗同时体现在老人和孩子身上,心灵手巧的农家妇女为家里的孩子们做新棉鞋,家有男孩,则刺绣上虎豹图案,希望健康成长;家有女孩,则刺绣上吉祥的花鸟图案,盼其灵秀美丽。



牛娃子饭面型独特



七彩饺子



羊肉泡



手抓肉

陇上民俗

冬至,既是节气也是节日。作为节日它盛于唐宋,《清嘉录》甚至有“冬至大如年”之说。冬至至今还是国人最古老最有生命力的节气之一。

冬至是中国人很重视的一个节日,每到冬至必定要吃更多,吃得更好,以补充身体的能量。那么冬至在甘肃又有哪些独特习俗呢?

牛娃子饭

在冬至日,一碗地道的“牛娃子饭”,是山丹县特有的底色。

“牛娃子饭”在张掖山丹历史悠久,是由厨师把面和好揪成蚕豆般大小,再用专门的梳子擀上梳状花纹,像个中间大两头小的“花牛犊”,煮熟后与炒好的肉菜烩在一起,就是一大锅“牛娃子饭”了。

那一碗“牛娃子饭”带着烟火味,是最真实的人间感受。起于灶膛,缭绕于房梁屋脊之上,氤氲在人们的心底舌尖。

浓郁的汤汁,炒得恰到好处的臊子,再撒上些细碎的葱花香菜,一碗热气腾腾的“牛娃子饭”出锅,在凛凛寒冬里,如此简单便可寻到冬至的节日滋味。

七彩饺子宴

在金昌,这里的人们将平常的饺子与“西部花城”的美相融合,制作出了一道独特的美味——七彩饺子宴,让人们在冬至来临时满足味蕾的同时,也献上了一场别致的视觉盛宴。

七彩饺子造型栩栩如生,美妙绝伦,生动别致,融合了“西部花城”的特点。饺子的颜色赤、橙、黄、绿、粉、蓝、紫、灰,均从天然花卉、水果及蔬菜中纯手工提取,具有抗氧化、增强免疫力、养肝明目的保健功效。其面、肉、菜合理搭配,营养全面,造型唯美,且易于消化吸收,种种优点,叫人欲罢不能。

七彩饺子宴上的饺子,吃法跟火锅相似。饺子用麻辣、三鲜、菌汤等各类汤锅煮熟后,蘸着底料吃。并且,饺子往往与几样简单的中式菜品搭配。这样的吃法,满足了不同食客的要求,实在是一场味蕾上的盛宴。

羊肉泡

民谚云:不吃羊肉泡,枉把平凉

到!平凉人的一天,常是以一碗暖和饱肚的羊肉泡馍开始的。

平凉美食多种多样,羊肉泡馍独具特色。精心制作的一碗汤、一张馍、一点辣酱、两三颗糖蒜,让这份“味道”在冬至这天继续延续。

同是吃羊肉泡馍,这里却和西安的不大一样。在西安吃羊肉泡,地道吃法是将死面饼子细细掰成指甲盖大小。在平凉,吃法上却没有那么规则,随心所欲喜欢怎么办。

这碗羊肉泡里透着平凉人的性格,纯朴粗犷,实实在在。一碗量大粉多的羊肉汤、一块烙馍、一勺辣椒、三两糖蒜,热腾腾地开胃,吃下去是从头到脚的舒坦,红光满面,精神气十足。

羊肉泡是平凉人的日常生活,也是平凉人的待客之道。你若是在平凉去,一定要尝尝这碗纯正西北风味的羊肉泡。

手抓肉

每当冬至来临,一盘盘手抓羊肉溢着清香被端上厅堂,或家人,或亲友,或师长围坐一席,在喧闹祥和里,将手抓羊肉的精髓演绎得淋漓尽致。

《本草纲目》记载:羊肉是大补之物,堪比人参、黄芪。也许是因为这个原因,手抓羊肉一直以来在我国西北地区被视为最喜爱的美食。对于甘肃临夏人来说,“无羊不成家,无羊不成席”,临夏地区因为山大沟深,常年少雨,自然条件差异大的原因,成就了临夏羊肉肥嫩肉嫩,肉质细腻,膻味儿小,纤维少的独特口感,尤其是出身于临夏东乡的“东乡贡羊”更是佼佼者,号称“手抓羊肉的天花板”。

端上桌的手抓羊肉,肉亦酥白,肥而不腻,散发着诱人香味,没有任何配菜,吃的就是原汁原味,此时想起其名为“手抓羊肉”,显得更加豪放,眼前顿时有了画面感:一个豪迈的西北汉子坐在桌前,用手抓着大块的羊肉,大块朵颐,豪爽至极。

手抓羊肉已浸透在每个临夏人的骨子里,临夏一半的味道,也深深地藏在羊肉之中。在临夏东乡,“无手抓不成席”被说成是一种待客之道。冬至时节,东乡儿女最思念的味道,便是手抓羊肉的香味了。

(本版编辑综合整理)