

文化中国行



冬至

文/李学辉

二十四节气

冬至被称为冬天的大节日,民间又有“冬至大如年”的说法。

冬至是节气,年是节日。节气与节日相关联,有其历史渊源,物候变迁,也有其天文历法的演进等诸多因素。

凡名中带“立”“至”的节气,总有着祭祀的性质。冬至是阴阳二气的自然转化。古有“冬至郊天”之举,意为祭天大典,皇帝要亲自祭天。民间亦进行祭祖活动和操办家庭聚餐。南宋孟元老《东京梦华录》载:“十一月,冬至。京师最重此节,虽至贫者,一年之间,积累假借,至此日更易新衣,备办饮食,享祀先祖。官放关扑,庆祝往来,一如年节。”《礼记·乐记》中云:“大乐与天地同和,大礼与天地同节。”虽君民所乐不同,但把冬至作为另一个新年来过,且“冬至前后,君子安身静体,百官绝事,不听政,择吉辰而后省事。”古人认为上天赐予了福气,“人实嗣其世,一衰复一荣。”故既贺又养。贺者贺冬,养者安身静体。欢则欢之,乐则乐之,确有年的意趣。

冬至有三候:一候蚯蚓结。传说蚯蚓是阴曲阳伸的生物,此时阳气虽已生长,但阴气仍然十分强盛,土中的蚯蚓仍然蜷缩着身体,纠缠在一起过冬。人们将蚯蚓的这一现象称为蚯蚓结,并以此来作为冬至一候时的物候。二候麋角解。麋与鹿同科,却阴阳不同,古人认为麋的角朝后生,所以为阴,而冬至一阳生,麋感到阳气生长渐退,头上的角自动脱落,而麋角脱落的时间恰逢冬至二候。三候水泉动。《月令七十二候集解》:“水者天一之阳所生,阳生而动,今一阳初生故云耳。”意思是说深蕴于地底的泉水,受到阳气萌动的引发,涌流出来。泉水开始流动时,正处于冬至第三候时期。

天寒地冻,冬至是一年中最难熬的一段时光。

自冬至开始,就进入“交九”时期,民间又称“进九”。人们便以“数九”度日。《数九歌》,南、北虽有区别,但大体相似。“一九二九不出手,三九四九冰上走……”,到了九尽,“耕牛遍地走”,又是另一番景观了。

数九时,文人们崇尚“九九消寒会”。择一九日,相约九人饮酒,摆九碟九碗。若天降大雪,雪飘酒酣,“万山载雪,明月薄之,月不能光,雪皆皑白。”酒醉处,引吭高歌,与雪合舞,亦

足见其性情。《金陵岁时记》载:“吾乡当冬至节后,九人相约宴饮,自头九至九九,各主东道一次,名曰消寒会。文人墨客饮酒之余,兼及韵事。”那种贴绘“九九消寒会图”的习俗,不仅是一种游戏存在,还得有智慧体现。

“何人更似苏夫子,不是花时肯独来。”品赏苏轼《冬至日独游吉祥寺》,韵事是韵事,孤独自见,其境界只可仰视而无法效仿。“千古一夫子,冬至亦特别。”文人宴饮,百姓聚会,各有各的心思,各有各的乐趣。而苏轼之独游,其精神调性,非常人之所能及。

岁寒已冬至

烟火在人间



隆冬至饺子香

文/张子艺

冬至的夜,是一年之中最漫长的一个夜。

但在广袤的大地深处,阳气开始孕育、升腾,这是极冷的夜,也是阳气上升的源头。那些我们觉得艰难得熬不下去的寒冷时光,可能再需要坚持一会儿,漫长的冬季就会过去。

因着寒冷,人们要吃饺子。饺子是北方餐桌上的盛宴。有的南方人一笑不太认同,腊肉、腊肠腊排骨在春节的餐桌上争奇斗艳,主食有汤圆、馄饨和糍粑,腊月里辛辛苦苦磨出来米粉,亲手做的年糕,在南方湿冷的冬天,最是恰当。

饺子,这是属于北方人的团圆和安定,这种食物因着琐碎的步骤和全家人共同参与的温情,在每一个北方的节日

里出场,但最浓墨重彩的节日,除了春节,就是冬至。

况且,春节的饺子象征着团圆,但冬至的饺子,那是有明确需求的“硬通货”。冬至没吃上饺子的孩子,在整个冬天都将小手不时地放在耳边试探,一切微小的变化都能产生诸如“耳朵到底存在不存在”这个哲学命题。吃了饺子的小孩,就算忘记戴帽子,他也记得冬至那天热气腾腾的大饺子,耳朵必然会顶端地长在脸的两旁。

甘肃地处西北,是彻彻底底的北方。

冬至前后,大地密密实实地被寒冷笼罩住,有时候会下一些麦芒似的雪。鹅毛大雪不会在深冬降落,天气实在寒冷,雪从天上落下来,被寒风吹,就变

成一粒一粒的白砂糖,砸在脸上,会痛。鹅毛大雪要等天气再温暖一些,雪尚未来得及被冻透,还保持着从云彩跌下来的样貌,这种雪是娇嫩的,甜美的,适合拍照的,适合出现在偶像剧里。

你看看,雪跟雪下在不同的温度下,命运都是截然不同的。

但饺子们的命运,却是一样,无论里面包的是白菜木耳,还是韭黄虾仁,或者羊肉韭菜,都带着被宠爱的气息,带着家人温暖的关心,饺子是带着来自家庭和血缘,感情的慰藉而生。

面粉,必然要用今年的新麦。旱地里长出来的小麦,贫瘠的土地上,干涸少雨,灌浆之后的小麦粒也是瘦的,但就在这样恶劣条件下的不尚头面,竟然有着远胜于其他小麦的弹牙和筋道。

在北方,面粉的筋道是很关键的词汇,无论是兰州牛肉面还是新疆拉条子或者陕西油泼面,筋道都是最基础的要求。

出身苦寒的不尚头面恰好十分筋道,十分弹牙,十分带劲儿。以至于需要掺一些普通的面粉,才能使它松懈一二,才能在拉开的过程中,卸去本能的抵御。

面团需要在温暖的空气里裹着湿润的抹布“醒一醒”,这个时间,恰好剁馅儿。

牛肉略老,鸡肉太嫩,羊肉最佳。城市里人们会随手在牛羊摊子上买一块羊腿肉,在农村,院子就是天然的冰箱,院子的某处肯定挂着一只

羊,锋利的菜刀才能切开冻得梆硬的肉,肥瘦相间最好。

这几年民勤羊肉异军突起,这些来自大漠戈壁间吃着碱草的羊,以鲜嫩和香气进入了全国人民的餐桌,炖汤,炖出来雪白而鲜甜的汤,涮肉,红白相间的羊肉卷儿几秒钟之内被烫熟,山野的香气也跟着羊肉一同入口,这是来自大地的馈赠。

没错儿,山野的香气中,很重要的一种植物是韭菜。

涮羊肉里,韭菜酱也是羊肉的配菜之一。

在隆冬时节,一把绿油油,辛香爽脆的韭菜,简直代表着生机勃勃的春天和无限的生机。

水灵灵的韭菜,不是配菜,至少在此刻,跟羊肉的地位是不相上下,是互相成就的,韭菜削弱了羊肉动物性的气味,羊肉也赋予了这种辛辣的植物油润的厚道,两者之间的搭配,才能相得益彰。

接下来,就是中国人关于餐桌的美好想象了。

父亲是擀皮儿的,雪白的圆形面皮从他的手里一个个滑落,母亲接过这些皮儿,包上肉馅儿,有时候包元宝形,有时包耳朵形,有时候馅儿多了包不起来,那么包包鼓鼓囊囊的小老鼠就是最好的选择了。

小老鼠形的饺子塞的馅儿最多,最饱满,小孩看着也好奇不已,说不定这一餐能多吃几个。

冬至日是北半球白天最短、黑夜最长的一天,又叫“日短至”。自此后,白天便会一天天长,所以有“吃了冬至面,一天长一线”的俗语。

是日,北吃饺子,南吃汤圆。饺子吃何种馅的,依据家庭条件、口味而定。“冬至不端饺子碗,冻掉耳朵没人管。”民俗的力量,不在号召,而在于约定俗成的规矩的遵守。每到这天,家家比碗,户户赛饺,吃的是习俗,乐的是心情。北方饮食注重简单化。包饺子多以大肉为主,尤以韭菜馅为最。冬至日无韭菜,便以洋葱、芋麻腐拌馅,其味特别。那时除了过年,大多节日,鲜能闻到荤腥味。立冬后,有人杀羊时,母亲总会去讨点羊油,至冬至日熬羊油拌馅。羊油膻味大,若在碗里一盛,月余还有其味。幼年时,我们最怕的是食用羊油拌馅的饺子。至于不吃饺子会冻掉耳朵之说,少时并不知这是医圣张仲景的善举,又缺棉帽,耳朵冻肿也是常事,虽疼痛难忍,但过了“五九”,耳朵便又成了耳朵了。所以,我们并不恼恨冬至。

“喜见儿童色,欢传市井声。”用羊油拌馅的饺子虽为很多孩童所不喜,但还有一种面叫“瓷耳朵”,却让冬至节也能充满欢快。

捏“瓷耳朵”是一项手艺活。和的面不能太软,也不能过硬。太软,面会成团;太硬,不易煮熟。和好面,搁置一会,以大拇指的掌肉揉面,大拇指、二拇指相互配合,捏成耳状,待水开后下锅。面熟时,用铁勺熟油,将切好的葱花一炷,勺头往锅里一伸,啾啾声中,油花飘起,香气四溢,再调点自家弄的大缸醋和腌的酸白菜,一个冬至都回味无穷。

四

能改变它的,就是心中的那团追求向上的火。

在冬至日,家乡还有一种习俗,在村口和门口都要垒起一堆火。说垒,是要把所燃的煤炭块垒成炉形。所燃的煤炭块,都是家家户户自发拿来的。煤炭块燃旺后,全村人都围着火堆,左转三圈,右转三圈,嘴里念叨着平平安安。既在暖身,又在祈福。这种贺冬的方式,越来越稀有了。一些上了年纪的人,往往端着饺子碗,打电话问外地工作的孩子,说冬至日吃饺子了吗?那一声问候和答复里,又是多少父母的牵挂和游子的乡愁。

据说,寒冷是难以修改的。唯一

耳朵形是最常规的包法,需要从边儿仔仔细细捏紧,没有很大的技术含量,也正是这个样貌,使冬至吃饺子这个传统跟“冻耳朵”产生了强关联。

元宝形则是近代的产物,两只手相扣后一捏,一个饺子就包成了。这样的饺子一开始是餐厅为了赶速度的产物,后来生活节奏越来越快,普通人家也这么一捏,恰好圆鼓鼓的肚子,像一个元宝,故而得名。

于是孩子美滋滋地将包好的饺子挪到干净的案板上……至此,一个家庭的统一协调工作全部完成,每个人都有条不紊地进行属于自己的一个环节,这也是说起饺子,萦绕在心头的温存所在。这是家庭之爱的具象化产物,也是全家人齐心协力,在这风霜雪雨的寒冬里,共同打造出的绵延爱意。

雪白的饺子排着队跌入锅中。这是我小学写作文时,经常爱用的一句话。

但竟再找不到一句更加贴切的语言来形容这个过程,煮熟的饺子在锅里翻腾着,这是北方节日里锣鼓最高点的场景,也是春节倒计时时千家万户共同的画面,更是冬至这一天,借由寒冷,人们要来犒劳自己的盛宴。

“冬至不端饺子碗,冻掉耳朵没人管。”

放心,爱你的人,一定会嘱咐你吃饺子的。

