

民俗采风

冬至吃饺子

孙瑞

冬至是我国二十四节气之一。

冬至这天,为抵御寒冷的冬天,在胶东丁字湾我的老家,大众最喜欢的美食就是清香可口的白菜馅饺子。

饺子,被称为迎冬饭、抗冻饭、节日饭。它一上饭桌,预示着严冬即将到来。

史料记载,冬至源于汉代,兴于宋代,沿袭至今。“冬至不端饺子碗,冻掉耳朵没人管。”民间有“冬至大如年”的说法。冬至过后,数九寒天开始,白昼慢慢变长。“吃了冬至饭,一天长一线”。至于冬至吃啥,自然而然“好吃不过饺子”。彼时,家家户户传来剁饺子馅的声响,其旋律悠扬动听,其节奏欢快不绝于耳。

冬至正处于一年中最寒冷的季节,阴极之至,阳气始生。胶东人一顿暖心的饺子,仿佛给冬日注入了一股清新的活力。

过去家里穷,一年到头都吃不上几次猪肉,在地瓜、玉米饼子当家的年代,一年当中,吃饺子的机会并不多,只有逢年过节,再就是冬至这天能有饺子吃。

记忆中的冬至,家家户户包饺子,吃饺子,已成为人们生活中约定俗成、不可或缺的一部分。孩子们盼星星盼月亮,从夏盼到秋,从秋等到冬,期待着吃一顿香喷喷的饺子。

冬至这天是一年白天最短,黑夜最长的一天。我不懂“一天长一线”的含义,母亲说:“过了冬至,白天一天比一天长,每天可以多做一个根线的活。”也正是从这一天开始数九。“一九二九不出手,三九四九冰上走。五九六九,河边看柳,七九河开,八九雁来,九九加一九,耕牛遍地走。”这数九歌,是孩子们最喜欢唱的。

有一年冬至前,母亲到镇上把家里的公鸡卖掉,换回两斤五花猪肉,挂在屋檐下先“保鲜”,冬至那天,再取下来包白菜猪肉馅的饺子。

从菜窖里抠几棵白菜,深绿色的菜叶包裹着浓郁的季节的痕迹。

把大白菜一片片细心地掰下来,切成细细的碎末,稍微在菜里撒上一点点盐,让白菜先出出水分,然后再把水分挤干,这样包出来馅才不会稀稀拉拉的,口感也更好。

五花肉剁成肉馅儿,加上葱姜末、酱油、盐等调料,顺着方向搅拌均匀,直到肉馅儿变得黏黏糊糊的。然后再把处理好的白菜末放进去,继续搅拌,让白菜和肉馅儿完美融合。

接下来就是包饺子,擀皮、包馅、下锅一气呵成。

我负责烧火。玉米秸燃烧后,红红的火苗舔着锅底,不一会儿开水已烧好,母亲将饺子下锅。弟弟妹妹一直守在厨房里,目不转睛地盯着白白胖胖的饺子在锅里上下翻飞。

白菜猪肉馅儿散发出的油香气味儿,清冷的房间里顿时洋溢起浓浓暖意。柴灶锅里的水咕嘟咕嘟翻滚起热气腾腾的水花,空气中弥漫起“云雾润蒸”般的氤氲。

一盘一盘饺子,热气袅袅地摆满桌,散发着诱人的香味,看着闻着就早已食欲大开,迫不及待地咬上一口,有时候烫了舌头,或咬了嘴角,但都抵不住那鲜美味道的诱惑,吃了一碗又一碗。饺子皮的软糯,白菜的清甜和肉的鲜美一股脑儿涌进嘴里,那口感,美极了,就像是一场舌尖上的狂欢派对。

1976年冬至,家里的小麦大多用在盖房子请客了,白面所剩无几,母亲就包了白面黑面两种饺子。没有猪肉,母亲干脆把炼过油的猪油渣从油罐底里淘出,放在大白菜馅里,用筷子搅拌均匀包饺子。舀起馅,鼻子凑近闻一闻,香喷喷的,沁人肺腑,照样也能勾起食欲。

吃过“冬至饭”,就开始熬冬了。冬至已至,新春不远,春天在牵引着人们的目光,诱惑着人们对来年的希望和祈盼。

冬至饺子,一直留在我们的记忆里,它们不仅是一道美食,更是故乡的记忆,是胶东人铭刻在骨子里的乡愁。



茴香饺子

王佩萱

俗话说“好吃不如饺子”,饺子的美味令众多的食客为之折服,古往今来赞美饺子的佳句多如繁星。饺子对北方人来说可是家常便饭,可是在20世纪60年代以前,可不是想吃就能吃到的,有家里人口多的得就着玉米饼子来节省细粮,以至如今这些人吃饺子尤其是韭菜饺子非要就着玉米饼子才能吃饱。

我家习惯在冬至、元旦、春节这样的大节包猪肉韭菜海米馅的三鲜饺子,有时还兑点白菜,吃起来鲜香多汁,美味可口。我最近又迷上了茴香。

最早知道有茴香馅饺子还是二十多年前看电视剧《不要和陌生人说话》里的安家睦说要吃茴香馅的饺子,之前本地没有种植茴香的,我没见过也没听说过。当时就联想到调料小茴香,觉得这味道怪怪的,能好吃吗?前几天,逛超市恰巧遇到有鲜嫩的茴香苗,顺便向售货员打听了茴香苗的做法,就少买了点,回家试着包饺子。饺子出锅后,我怀着既期待又忐忑的心情尝了一个,那独特的香气清冽爽口,余味绵长。一家人你一个我一个,很快就光盘了,而且意犹未尽。在之后的几天,我又连续做了两次,真是百吃不厌。茴香也是药食同源的蔬菜,营养丰富,其种子既是中药也是调料,全株可温中散寒止痛,理气和胃,尤其适合冬天食用。

冬至节气预示冬天来临,屋外寒风凛冽、瑞雪纷飞,屋内暖气开放、温暖如春,家人围坐在一起,煮一锅热气腾腾的茴香饺子,斟上一杯美酒,其乐融融,岂不美哉!

冬至记忆

王同德

今天是冬至。中国人有句俗语,“冬至大似年”。按传统礼法,从今天开始,中国最大的节日也是最隆重的系列祭祀活动——年的程序就算正式开启了。

小时候,每当冬至,早晨起床时母亲都会嘱咐我们:今天过冬啊,冬至大似年。不要乱说(不吉利的)话,都仔细点儿别打碎东西。虽然对母亲的嘱咐不敢当“耳旁风”,但我在被窝里想得更多的还是:年啥时候才能到啊?

当然,眼前最大的幸福就是中午又能吃上一顿肉包子啦。甚至就像年三十盼天黑一样,盼着中午早点到来。那时,无论家里多穷,冬至这天中午是一定能吃上肉包子的。而且,冬至甚至还可以吃上两顿好饭,中午肉包子,晚上吃饺子!我曾经问过母亲,冬至为什么要连吃两顿好饭啊?要知道在那个一年也吃不上几次荤腥的岁月,一天吃两顿好饭实在是奢侈,甚至有些浪费。母亲告诉我,冬至是年的系列祭祀活动的开始,冬至当晚是需要用饺子祭祀天地的。因为包子不能上供,所以,虽然中午吃了肉包子,晚上还是需要包饺子的——原来我们是跟着老天爷沾了光!

如今母亲已步入耄耋之年,母亲对各时令年节的各种规矩礼仪既熟悉又重视。有时即使因为生活条件的原因不能严格地按照“老礼儿”来,但也要告诉我们:这个节是怎么来的,按过去的规矩都是如何如何过的,今天都要注意些什么事情等。那时,我对各种节日美食的渴望远胜于对节日本身的重视,但年复一年,对各种节日文化因母亲的启蒙和强化已稔熟于心了。

节日是一个民族的文化符号,甚至传承载体。就最基本的家庭单元来说,各种祭祀和礼仪启蒙了我们潜意识里对天地人道的敬畏,引导我们知行止,懂感恩,告诫我们多行善,勿做恶。天道酬勤,善恶有报,这些最朴素的人生哲学蕴含在节日礼仪中,通过母亲的言传身教传承给了我们,再一代代传承下去。

一碗长寿面

刘世俊

“过冬进了九,吃碗长寿面,活到九十九。”相传黄帝于冬至当日得道成仙,自此以后的每一个冬至都以吃长寿面代表敬老,所以长寿面又称“冬至面”。

北乡老家有一特色美食是面条。出门在外打工回家、出门走亲戚、结婚嫁女、生小孩十二日、上梁大吉……凡逢有大事,面食必定有面条,面条必定是手擀面,这是北乡老家的饮食习惯。

出门饺子回家面条,汤面条、打卤面条、宽面条、过水面条、炒面条、一水面条、杂面条……是面就能做成面条,种类繁多,千变万化,好吃方便。这些面条多为手工擀制,有用小麦面做的,有用各种杂粮面做的,另外还有机器压的面。

小时候,粮食要从生产队里分到户,那时分的小麦很少,大多分的是地瓜和玉米,除了逢年过节,平时都舍不得吃顿白面。家家户户用有限的白面做出一水汤面。我小时候就唱过这样的童谣:“就咸菜,喝面汤,省下饽饽娶媳妇。”现在想来,那反映了当时人们生活的窘境。

面条被称为“健康面”。早餐一碗水面,快捷方便下饭快。中午一碗开过水面,好吃耐饿。晚上一碗肉丝蛋花片片面,开胃营养。

面条还是北乡老家人每逢生辰宴会最后一道必吃食品,面条长长的,寓意长命百岁。吃生日长寿面,祝福新生儿长命百岁;冬至这天,家有老人的要吃荷包蛋长寿面,祝福老人长寿安康。吃面时要将一整条面一次吞下,不可用筷子夹断,亦不可以口咬断。吃长寿面除寓意进了九,长寿九十九,也代表敬老爱老。

有关“长寿面”的意义众说纷纭,以上仅属其中一部分解读。寿辰时吃的面线亦会称为“寿面”。面条有多种叫法:结婚时送予女方的叫“喜面”;孕妇于产期吃的称“福面”;生了孩子十二日吃的鸡蛋面叫“喝面汤”;上梁筑屋吃的叫“上梁面”;以面线相赠亲友的则是“太平面”;老弱及病者吃的,属健康食品的,面条会被称为“健康面”。

每逢冬至,妈妈都会娴熟地擀面。掌心压扁、摊平早已醒好的面团;左手面团,右手擀面杖,由外到内,均匀转动。面团变细饼,大如车轮。细心叠印,刀切面出,一丝丝一缕缕。老家人都说,巧妈馋儿子。真的,妈的手巧,儿子嘴馋。

一碗长寿面,一碗卧一荷包蛋,佐菜喝面,越喝越馋。妈妈准备的佐菜有咸萝卜丝、芥菜丝,甚至有她自己研发用淡盐腌制的黄瓜条、白萝卜、青菜梗,香甜酸咸。面条好吃,咸菜可口,老老少少一家七口人,围着小饭桌团团坐,家人也会吃得一身暖,一嘴香。

北乡老家面条,生活中的美食,这从小把我喂大的美食,已化作怀念和感恩,融入我永远的记忆里。