



□ 廉烨

冬至已过,自古就有“冬至似大年”的说法。民间还有“冬至吃羊肉,暖和一冬天”的说法。羊肉属于温热食品,可以御寒,在我国自古就有冬至食羊肉狗肉的习俗。特别是冬至这一天,在我们鲁南是一定要喝羊肉汤的。羊肉汤有驱寒散湿之功效,更有温补脏腑之奇能。尽管你冻得哆哆嗦嗦,上下牙直打颤,来上两碗热腾腾的羊肉汤,一定会全身热乎乎的。冬至到,羊肉俏。香喷喷的羊肉再一次展现了它的魅力。一家人围坐一起,在冒着袅袅的热气的汤锅旁,直喝得大汗淋漓,飘飘然而去。

“冬至”日,是北半球一年中白昼最短的一天。冬至后就要进入“数九寒天”了,寒冬也随之而来。每九天为一个“九”,到“三九”前后,地面积蓄的热量最少,天气也最冷,所以俗话说“冷在三九”“热在三暑”。民间有“晴冬至,烂年底”“冬至多风,寒冷半年”的说法。

冬至过节源于汉代,盛于

唐宋,相沿至今。人们认为冬至是阴阳二气的自然转化,是上天赐予的福气。汉朝以冬至为“冬节”,官府要举行祝贺仪式称为“贺冬”,例行放假。后汉冬至这天朝廷上下要放假休息,军队待命,边塞闭关,商旅停业,亲朋各以美食相赠,相互拜访,欢乐地过一个“安身静体”的节日。唐、宋时期,冬至是祭天祭祀祖的日子,皇帝在这天要到郊外举行祭天大典,百姓在这一天要向父母尊长祭拜,现在仍有一些地方在冬至这天过节庆贺。冬至就专门成了祭天祭祖的日子,上至皇帝,下至平民百姓都要祭祀。明清时,宫廷王府及民间冬至日更盛行祭天、祭神、祭祖之俗。历代皇帝在每年冬至日都要亲自率众大臣去天坛内的“圜丘坛”举行隆重盛大的祭天大典。在民间祭祀的风俗也是十分流行,直到今天人们还会在这一天去祭祀先人。在云南,冬至来临时,人们总要给故去的亲人送点“寒衣”,以表达

自己的心意。

祭祀的风俗随着时间的推移正在慢慢地走出人们的观念。冬至留给人们的主要是吃。而冬至吃什么呢?真的是五花八门。俗话说:“冬令进补,明年打虎”。冬至的来临,意味着寒冬的登场,而在这时吃点大补的食品,不仅可以御寒,更可以治病,由此而形成了独特的饮食文化。如冬至要吃羊肉、吃馄饨、饺子、狗肉、汤圆等等。而由于地域的不同,各地又有所不同。

前几年冬至我在郑州,河南人有冬至吃饺子的风俗,称为吃“捏冻耳朵”。相传祖籍河南南阳的张仲景曾在湖南长沙为官,告老还乡时正值大雪纷飞寒风刺骨的隆冬,看见乡亲们饥寒交迫衣不遮体,因严寒不少人把耳朵都冻烂了。张仲景就与弟子在冬至这天搭起医棚为乡亲们医病。他支起锅灶用羊肉、辣椒和一些驱寒的中药材熬煮成名叫“祛寒娇耳汤”的汤剂,把羊肉药材等物捞出切碎,用白面皮包

制成像小耳朵样的“娇耳”煮熟后分送给求医的乡亲们服食。当每人一大碗娇耳和汤入肚后,身体暖和了,两耳也发热了,吃几次后冻伤的耳朵治好了。因这天正值冬至节,所以后来人们都传承在冬至时吃这像耳朵似的扁食——饺子,并有“冬至不端饺子碗,冻掉耳朵没人管”的俗语流传于世。冬至吃饺子,是不忘“医圣”张仲景“祛寒娇耳汤”之恩。至今南阳仍有“冬至不端饺子碗,冻掉耳朵没人管”的民谣。

冬至吃狗肉的习俗据说是从汉代开始的。相传汉高祖刘邦在冬至这一天吃了樊哙煮的狗肉,觉得味道特别鲜美,赞不绝口。从此在民间形成了冬至吃狗肉的习俗。现在的人们纷纷在冬至这一天,吃狗肉、羊肉以及各种滋补食品,以求来年有一个好兆头。

在北方有“冬至馄饨夏至面”的说法。相传汉朝时,北方匈奴经常骚扰边疆,百姓不得安宁。当时匈奴部落中有浑氏和

屯氏两个首领,十分凶残。百姓对其恨之入骨,于是用肉馅包成角儿,取“浑”与“屯”之音,呼作“馄饨”。恨以食之,并求平息战乱,能过上太平日子。因最初制成馄饨是在冬至这一天,在冬至这天家家户户吃馄饨。

在江南水乡,有冬至之夜全家欢聚一堂共吃赤豆糯米饭的习俗。相传,有一位叫共工氏的人,他的儿子不成才,作恶多端,死于冬至这一天,死后变成疫鬼,继续残害百姓。但是,这个疫鬼最怕赤豆,于是,人们就在冬至这一天煮吃赤豆饭,用以驱避疫鬼,防灾祛病。

俗话说,进入“冬至要进补”,北方天气干燥寒冷,饮食应以驱寒、润肺为主,适当增加羊肉。羊肉、牛肉、狗肉、鲑鱼等是热能多、御寒力强的甘温食物,非常适合冬季吃。

在我们这有句俗语说冬至这天,“吃了羊肠,不穿衣裳;吃了羊肺,不盖棉被;吃了羊肾,精血旺盛;吃了羊汤,美容健康;吃了羊胎,免疫无灾……”

色香味宝

地锅鸡



◀ 食界传奇

冻米糖

冻米糖是江西萍乡、宜春地区丰城市、吉安、鄱阳、抚州以及安徽徽州、池州、浙江金华等中西部地区享有盛名的特色小吃,当地传统名特产。冻米糖相传已有两百多年的生产历史,以“江南小切”而出名。

关于冻米糖有个历史典

故:丰城冻米糖始产于清乾隆年间,据称1756年,乾隆下江南品尝后评价为“脆酥香甜”。开始是民间用炒米生产的,后改由冻糯米油炸,膨胀而成,辅料则有白砂糖、饴糖、桂花、红柚丝等多种。原产主要在河东的杜市、铁路、洛市一带乡村,后来在县城

有多家作坊生产。到解放前夕,已畅销江南,名之为“江南小切”。

据1949年2月4日《民国日报》载:“丰城冻米糖自农历八月十六日上市至二、三月为止,一直行销本省及沪、港一带,是茶会中的应时细点,又是旧时拜年送礼的佳品。”

故乡的开江鱼

□ 何如平

我的家乡在黑龙江省齐齐哈尔市,驰名中外的国家级风景名胜区——扎龙自然保护区就在齐齐哈尔市区东南32公里处。家乡的冬季漫长而严寒,夏秋则特别凉爽,富饶的东北松嫩平原养育了家乡人。

我是在嫩江边上长大的,每年三月东北大地冰雪消融、万物复苏,嫩江的冰层也逐渐融化解体,这就是开江。北方冬季较长,鱼在冰下很少进食,体内的脂肪已消失殆尽,肠胃及鳃中废物也都排空,再加上江水冬季污染较少,此时捕到的鱼肉质紧密、冰清玉洁,较之夏秋味美得多。

吃开江鱼要赶早,一年之中只有二十几天的时间才可吃到,等开江过后鱼儿开始生长,新陈代谢加速,不免会吸收天地间的浊气,便没了那种特别的鲜美了。开江鱼比鱼塘、水库里的养殖鱼贵得多,可再贵家乡人也舍得买,毕竟错过了这段时间,再想吃开江鱼就只有等来年了。市场上也有不法商贩用养殖鱼充当开江鱼卖高价钱,真正的开江鱼鱼体浅黄,鱼鳞洁白,鱼肚子上没赘肉,摸起来硬邦邦的,而养殖鱼鱼体发黑,鱼鳞发灰,鱼肚子上赘肉多,摸起来软乎乎的。

俗话说“世上三大苦,撑船打铁磨豆腐”,其实打渔比这三种行当都要苦。为了能在这二十来天多打一些开江鱼,父亲凌晨两三点钟就把我喊起来,我们摇着木渔船到嫩江上打渔,江面上春寒料峭,我们风里来浪里去,一整天都吃住在狭小的船舱里。父亲的皮肤黑里透红,脸上的皱纹很深,一双大手粗糙得像树皮,他是打渔的好手,在家乡远近闻名。那时嫩江水质也好,鱼的品种多,鳊花、鳌花、鲫鱼都比较常见,至于黑鱼、青鱼、鲇鱼、胖头、鲢鱼就更多了。开江打渔时能享受“江水煮江鱼”对渔家来说是最惬意的事情了。每次在嫩江打渔,只要我和父亲感到饥肠辘辘了,父亲就在渔船上生起煤球炉,支起铁锅,用江中心的水煮鱼。我们打渔消耗的体力大,一餐能吃一条半米长的鲢鱼。父亲江水煮鱼只往汤里撒些许盐和白胡椒,地道的开江鱼鲜嫩无比,尤其是鱼汤如乳汁一样白,喝一口满嘴留香。

如今我离开家乡已经十多年了,身在江南的我也没机会品尝地道的开江鱼了,在这个草长莺飞的时节,开江鱼的美味、波涛澎湃的嫩江、父亲劳累的身影,在我的记忆深处又泛起了涟漪。