

儿时冬至饺子香

华玉琳

冬至的饺子，承载着最温暖的童年记忆。每当北风呼啸、寒气袭人的时节，家家户户飘出的饺子香气，总能唤起我的内心深处最柔软的情感。

记得小时候，冬至的前几天，母亲就会开始准备包饺子的材料。面粉、猪肉、白菜或是韭菜，这些寻常食材到了冬至这天，便显得格外金贵。和面是冬至吃饺子的序曲。那时家里穷，粮食少，特别是小麦面更稀罕。

每到冬至前几天，父亲总是提前买袋面送来家（利用他自己的供应口粮，凭票到粮管所购买）。到了冬至这一天，母亲总会将雪白雪白的面粉堆在瓷盆里，像拢起一捆月光。她加水很慢，边倒水边用筷子搅成絮状，再下手揉搓，粗糙的手掌还带着裂口，却能把面团揉得光滑柔韧，盆沿随着她的动作而发出“哐当、哐当”很有节奏的响声。面和好了，全家人围坐在厨房里，剁馅的剁馅，擀皮的擀皮，欢声笑

语中，一个个白白胖胖的饺子就诞生了。

包饺子时，母亲还对我们兄弟几个说，看谁先吃到包着硬币的饺子，吃到1分的来年事事顺利，吃到2分的来年能多挣钱。有时，我们兄弟几个还会因为这个事而争得面红耳赤。

最难忘的是煮饺子时的场景。锅里水花翻滚，饺子像小白鹅一样浮上水面，厨房里弥漫着面香和肉菜香。母亲总会先捞出一个饺子，让我尝尝咸淡，那一口的温热鲜香，至今想起仍让人心头暖意融融。这时，母亲总会在一旁笑着对我们说：“慢点吃，吃了这饺子，耳朵就冻不掉了。”

长大后才知道，我们吃的不仅是一种食物，更是一种文化的传承。从张仲景的“祛寒娇耳汤”到今天的冬至饺子，这一习俗已经延续了近两千年。饺子形状像耳朵，吃它暗含“护耳防冻”的期盼；馅料里的肉和菜能补充热量，刚好应对数九寒天的凛冽寒气。

“舒服不如倒着，好吃不如饺子”的俚语，道出了饺子在民间美食中的地位。而“冬至不端饺子碗，冻掉耳朵没人管”的民谚，更是生动体现了这一习俗的民间基础。

又逢冬至，如今，虽然生活节奏加快，但冬至吃饺子的传统仍在延续。窗外依旧寒风凛冽，我们每年冬至这一天也包饺子吃，锅里的饺子也翻滚出热气，虽少了儿时的烟火气，却有熟悉的味道穿越时光，瞬间勾起那些围着盆火、守着锅台闲话家常的记忆。在这个特别的日子里，不妨放下手机，和家人一起包一顿饺子，重温儿时的温暖记忆。

冬至饺子，这一承载着千年食俗智慧的传统美食，不仅温暖了我们的身体，更连接着过去与现在，延续着家庭温情与文化脉络。每当冬至来临，家家户户飘出的饺子香气，都是对传统文化最鲜活的记忆与延续。

冬至大如年

胡晓峰

天时人事日相催，冬至阳生春又来。冬至，迈着清冷的步伐来了。老辈人总是说“冬至大如年”，这句话在我小时候的记忆里，带着饺子的香味，是比过年还要庄重几分的热闹场面。

冬至，是二十四节气里最早被确定的一个，3000多年前的周代，冬至这一天便是年的开头。相传，在冬至这一天，周天子会带领百官祭祀上天，祈求五谷丰登。老百姓则会打扫庭院，祭祀祖先和神灵，把一年的辛苦和心愿都放进仪式里。时光流转，岁月更迭，冬至像过年一样的氛围，却从来没有减弱。旧时官府也会在这一天放冬至假，边塞闭关，商人停止营业，普通人家早早换上干净衣裳，提着自己家里做的点心走亲访友，道一声“冬至安康”。

我家的热闹劲儿，大概就是来自那碗热腾腾的饺子。小时候，冬至天刚蒙蒙亮，父亲就去镇上称两斤五花肉，母亲则在厨房里擀饺子皮、调饺子馅，案板上的面团揉得很光滑，剁好的猪肉白菜馅透着鲜味儿。“冬至不端饺子碗，冻掉耳朵没人管”，母亲

念叨着老一辈的俗语，手里的饺子皮被捏出好看的褶子，整齐地放在竹筛上，就像一排排胖乎乎的小元宝。水开下饺子，三遍凉水一过，饺子便熟了。趁着热乎气吃几个，冬日里的寒气瞬间被驱散。

与北方吃饺子不同，南方的冬至是要吃汤圆的。咬上一口又甜又香，软糯糯的。那股暖，便顺着喉咙直抵心头。

我忽然懂得，北方的饺子与南方的汤圆，虽形态各异、风味有别，盛在碗里的却是同一种暖。一碗是面皮裹着馅的扎实烟火，藏着北方人对冬日的热忱；一碗是糯米包着甜香的软糯温情，映着南方人对时节的珍视。它们都是冬至最妥帖的生活注脚，把对家人的牵挂、对岁月的期盼，都包进了方寸之间。

岁月匆匆，如今的冬至少了点氛围，但骨子里的那份“冬至大如年”的温情从未淡去。它仍是刻在国人血液里的眷恋，是对家的牵挂，对春天的期待。在这个白天最短、夜晚最长的日子里，愿每一盏灯火下，都有温暖的陪伴，静静地等待春天的到来。

冬至藏暖

张丹

风把日头吹得矮了些，檐角的冰棱挂着细碎的光，冬至就踩着霜气来了。

冬至这天昼最短、夜最长。天刚蒙蒙亮，巷口的老银杏树落尽了最后一片叶，枝丫疏疏朗朗地映在灰蓝的天上，像一幅淡墨勾勒的画。灶房里飘出了香气，母亲的手在案板上轻轻揉着面团，糯米粉的白，混着红枣的红，在瓷盆里漾出暖融融的颜色。

小时候总盼着冬至。我总是搬个小板凳坐在灶台边，看水汽从蒸笼里袅袅升起，漫过窗棂，在玻璃上凝出一层薄薄的雾，伸手画个歪歪扭扭的太阳。转头就听见母亲喊：“吃汤圆喽。”白胖胖的汤圆滚在青瓷碗里，咬开一个小口，甜糯的馅儿流进嘴里，连带着冬日的寒凉都被熨帖得妥帖。

老人们常说：“冬至大如年”。这一日，总要祭一祭天地，敬一敬祖先。案上摆着刚蒸好的年糕，还有几碟清清爽爽的小菜，香烛的烟丝细细的，飘在堂屋里，添了几分肃穆，又藏着几分烟火的暖。邻里之间也会互相送一碗汤圆，或是一碟饺子，门环轻响，笑意落在眉间，寒暄几句，日子就有了细碎的甜。

午后的日头慢慢爬高了些，阳光透过窗棂，落在晒着的腊味上，腊肉、腊肠泛着油亮的光。猫儿蜷在竹椅上打盹，尾巴偶尔轻轻晃一下。墙角的梅树攒着小小的花苞，裹着一层薄霜，像藏了一冬的心事，等着一场雪来，就簌簌地开。

雾散了，阳光漏下来，在地上投下淡淡的光斑。邻家的老人搬了竹椅坐在门口，手里攥着串佛珠，慢慢数着。他说冬至是“日南至，日短之至，日影长之至”，这一天白昼最短，往后日子便一天天长起来，像日子里的盼头，慢慢滋长。我蹲在旁边看他晒的腊梅干，褐色的花瓣蜷着，却还留着几分暗香，他说泡在茶里最是清润，等开春就能喝了。

才过酉时，天就暗下来了。檐角的冰棱开始泛着冷光，老梅树枝丫间挂了盏红灯笼，光很柔，晕开一圈暖黄，把枝丫的影子投在墙上，像一幅淡墨画。母亲在堂屋点了蜡烛，烛火轻轻摇，映着窗纸上剪的“冬至安康”，红纸的暖色漫开来，裹着汤圆的余温，裹着老人的絮语，裹着这冬日里最绵长的温柔。

冬至是藏，也是生。昼短至此，而后日长一线，寒深至此，而后春便不远。就像这碗汤圆，裹着甜，裹着暖，在最长的夜里，酿出一个冬天的温柔。

原来冬至从不是冷的极致，是藏在寒天里的暖，是守在夜深处的光，是岁月里最淡雅的期许——等梅花开，等白昼长，等春归来。

夜渐深，风停了，灯火次第亮起，窗纸上印着家人围坐的影子。风还在吹，却好像没那么冷了。

闲冬赶村集

唐筱毅

临近年尾，日子就像被谁推了一把，忽然就匆忙起来。闲下来的冬，心思却闲不住。耳边仿佛能听见几十里外村集隐隐约约的声浪，一声赶着一声，催着人往那儿去。

村集是活的。它不像城里的超市，规规矩矩。村集是从地上长出来的，带着土气，冒着热气。人一踏进去，仿佛一滴水落进了滚汤，立刻就被那沸腾的声响与气味包裹了。最先涌上来的是声音，不是一种，是千百种糅杂在一起，却又意外和谐的乡音大合唱。东边是粗嘎的：“白菜！刚离地的白菜！”西边是尖细的，带着笑：“柿饼，糯香的柿饼，甜掉牙咯！”中间夹杂着电子喇叭不知疲倦的循环。这些声音搅动着寒冷的空气，也搅动着人的心。

眼睛是不够用的。左边是翠莹莹的蔬菜，水珠还挂在叶尖上；右边是红通通的对联、福字，金色的字在太阳下反着光，晃得人心里亮堂。往前走，色彩愈发斑斓。女人们在衣帽鞋袜摊位前三五成群，摸摸这件毛衣的厚度，比比那条围巾的花色，将大红外套在身上比了又比，笑声像忽然惊起的雀儿，引得旁人侧目。她们是移动的花，装扮自己，也装点着村集。

男人们此刻大多成了沉默的背景，或是实用的“脚夫”。他们胳膊上挽着，手里提着，脖子上挂着，渐渐便成了活动的货架……偶尔在卖农具或树苗的摊前，他们才找回自己的主场，蹲下来摸一摸铁器的刃口，问几句果树的年份，神情笃定且从容。

逛饿了，循着香味挤到一处露天小吃摊。几张油腻的木桌边，围着的人不少。我要了一碗麻辣粉，还没吃，酸、辣、香气猛地扑上来。第一口下去，一股热浪从喉咙直冲到脑门，鼻尖立刻沁出汗来。紧接着，那复杂的滋味在舌尖化开，方才在寒风里浸透的骨头缝，都似乎一下子舒展开来。

日头不知不觉就偏西了，光线变得金黄而绵长，给拥挤的集市、给每个人身上，都镀了一层毛茸茸的边。喧闹声没有低下去，反而像到了终章前最华彩的乐段，更加热烈而集中。摊主们开始最后的吆喝，“便宜了！收摊价！”人们也加快了挑选的节奏，大包小包，挂在自行车把上、电动车踏板上，或者干脆用一根木棍挑着，沉甸甸地压在肩头。

我空着手来，此刻心里却也被装得满满的。这闲冬的村集，藏着乡村最本真的暖。