

猪肉白菜被视为上乘之馅

饺子，根据其馅分荤素两种。河北民歌《卖饺子儿》唱道：“葱丝、姜丝、牛肉丝，弓弓腰的小虾米，香油调馅子”，指的是荤饺；“针芹、木耳加粉皮儿，真正好滋味”，指的则是素饺。荤馅、素馅是指加肉(腥)与否而言。在北方，通用的主馅是白菜、韭菜、葱、冬瓜、茴香、南瓜、西葫芦、萝卜等；适当配馅有豆腐、粉条、粉皮、鸡蛋、虾皮、虾仁、面饼(油炸)、果子等；适当的作料，如姜丝、五香面(花椒、茴香面)等。民谚有云：“猪肉没有猪肉好，白菜没有白菜香”，是言在民间将猪肉、白菜视为饺子的上乘之馅。

民间有许多关于饺子的谜语，表现了北方民众对“饺子”这一美食的喜爱情。譬如，“南边过来一群鹅，扑扑通通跳了河”“从西来了一群白鹁鸪，郭家坟里过，杜家院里落”等等，就生动地暗喻了“饺子”的出处、形象、动态、色彩和结局。其中，“鹅”“鹁鸪”形容饺子形象；“跳了河”隐喻煮饺过程；“白”则是预示饺子的色彩；“郭”谐“锅”，“杜”谐“肚”，“郭家坟里过”“杜家院里落”，暗喻“饺子”的结局，真是妙趣横生，耐人玩味。

什么时候吃饺子？

饺子的用场极其广泛，过节、祭祀、待客、婚嫁、丧葬都离不开它。

一、过节。春节，辞旧岁、贺新年，吃了饺子长一岁。不管穷富，家家都要吃顿饺子。旧社会的贫困人家，即使吃不起白面饺子，也要吃顿杂面饺子。在外地经商或工作的，这天多赶回老家吃团圆饺子，共贺新春。

正月初五举家吃饺子，谓之“破五”。过了这一天，农民要下田劳动，商贾要开门营业，工厂、作坊则要开工劳作；正月十二日这天，农户要吃饺子，谓之“捏老鼠嘴”。认为这样做，老鼠就不咬啃衣、食杂物了。

立春日，在民间有吃南瓜馅饺子的风俗。谚云：“吃了隔年的瓜，活到九十八。”还说，此日吃了瓜馅饺子可避瘟疫。

上元(正月十五)、中元(七月十五)、中秋(八月十五)、下元(十月十五)等节日，在民间也有吃饺子的风俗。

二、祭祀。过去，人们把神视为主宰家庭福祸的灵物，举家吃饺子时，要先供神，然后才是人吃。

三、待客。春节，亲朋来贺年，主人不管做什么饭，都要献上饺子，说是“年上的饭食”。老闺女回娘家，要把初一剩的饺子献上，说是“过年的饺子”。在北方，平时待客、酒席，也多以饺子款待客人。

四、婚嫁。娘家在食盆中要放36对饺子，象征“六六大顺”、双方发家致富、喜得贵子；新郎、新娘要入洞房吃合婚饺子，又称“对面饺”；新郎陪新娘回门，吃三大顿，也以饺子为首。

五、丧葬。给亡人上供，要上饺子。出殡这天的早晨，邻里给亡人饯行，也以饺子作供。亡人下葬，要在咸食罐里盛有饺子和其他食品随葬。1986年，在新疆的塔那北地区发掘出的唐代墓葬里，发现木碗里有饺子的遗存，其形状与现在的一样。这表明，在当时，饺子已经传到了中国的边疆地区。

饺子的文化内涵和象征

饺子脍炙人口，经久不衰，与其丰富而吉祥的内涵、象征密不可分。

中国传统文化的基调是和谐，而饺子正是这种文化精髓的代言物。

包饺子是一种感情传递，传递着幸福，传递着和睦，传递着温馨，传递着乐趣。煮饺子掌握火候最为关键，欲速则不达，过犹不及，正契合了不偏不倚的中庸之道。饺子既可以锦上添花，应景点缀，又可以雪中送炭，果腹充饥。关东大汉可以韩信点兵，多多益善；樱桃小口者可以含英咀华，细嚼慢咽。

饺子，经过了特殊的浓缩和提炼，“寄至味于淡泊”，辅以陈醋，佐以大蒜，三餐皆宜，四时不厌，五味调和，赏心悦目外加可口。饺子不仅是美食，更是精神养料。它一旦到场，我们就找到了回家的感觉，嗅到了过年的气息，使我们处在“有根状态”。饺子不同于元宵、粽子、月饼等应景之物。它既是家常便饭，又是节日佳肴，上得宴席，下得饭盒，物有尽而味无穷。

饺子象征喜庆。大年三十包一顿素饺子，象征新的一年素素净净、平平安安。“初一饺子初二面”，新春佳节，合家团圆，一家人围坐在一起包饺子，有说有笑，其乐融融。煮饺子红红火火、热气腾腾，象征着来年的日子人寿年丰、富足兴旺。游子背井离乡、漂泊在外，除夕之夜也要赶回家去吃饺子，这才有过年的气氛。

饺子包含祝福。不仅过年，喜庆的日子都要吃饺子。过生日的头一天要吃饺子，叫“吹生”，与“催生”谐音，既是吹吹打打迎生日，又是望眼欲穿盼生日。为亲朋好友饯行要吃饺子，所谓“送行饺子接风面”，寓意是我们把你“深深地挂念”，希望你也不要忘记我们，大家早日团聚。

饺子体现包容。饺子馅种类繁多，海鲜、肉类、蔬菜，几乎什么都可以用来包饺子，真可谓“无所不包”。虽说众口难调，但是“总有一种适合你”。俗话说，好吃不过饺子，饺子适合大部分人的胃口。退一步说，就算你确实不爱吃饺子，除夕夜的饺子也必须要吃几个，图个吉利。

饺子凝聚人心。包饺子重在参与，乐在其中。即便是平日油瓶倒了，也不管扶起的懒汉，或者是“不食厨房烟火”的白领，这一天也要捋起袖子干活儿。包饺子不像烹调菜肴，需要多么高的厨艺，几乎人人都可以搭把手：和面、剁馅、调馅、擀皮儿、包饺子、煮饺子，总有一样适合你干。即使上面的活也干不了，还能剥蒜倒醋，刷锅洗碗。吃饺子也不像吃别的饭菜，可以各选所需、吃自己喜欢的，而是大家同时将筷子伸向饺子，真正烘托了一个锅里吃饭的家庭气氛。

饺子表达大同。大年三十(或者初一)，不论南北，几乎家家户户都要包一顿饺子。饺子最善于烘托祥和喜庆的节日气氛，尤其是薄皮大馅的饺子摆在我们面前——热气腾腾、喜气洋洋，香喷喷、乐滋滋，是任何美食都无法取代的。

最后补充一句，饺子必须要亲手包，而且，一家人围坐在一起吃才有味道。(据《西安晚报》)

饺子趣谈

饺子作为我国传统佳肴，有着悠久历史。在饺子漫长的发展过程中，名称繁多，古时有“牢丸”“扁食”“饺饵”“粉角”等名称。三国时期称作“月牙馄饨”；唐代称饺子为“偃月形馄饨”；宋代称为“角子”；元代称为“扁食”。

