

## 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。饺子馅种类多样,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”。

