

俗话说冬至大如年,可见冬至节气的重要性。由于地方差异性,不同地方冬至习俗不一样,一般北方地区冬至是吃饺子的,南方在冬至这一天不一定会吃饺子,他们习惯用汤圆糍粑等来代替吃饺子。那么为什么冬至要吃饺子呢?我们现在一起来看一下冬至吃饺子的起源。

冬至 你吃饺子了吗?



冬至为什么要吃饺子?
饺子原名“娇耳”,是我国医圣张仲景首先发明的。
东汉末年,各地灾害严重,很多人身患疾病。南阳有个名医叫张机,字仲景,自幼苦学医书,博采众长,成为中医学的奠基人。张仲景不仅医术高明,什么疑难杂症都能手到病除,而且医德高尚,无论穷人和富人,他都认真施治,

挽救了无数的性命。
张仲景在长沙为官时,常为百姓除疾医病。有一年当地瘟疫盛行,他在衙门口垒起大锅,舍药救人,深得长沙人民的爱戴。张仲景从长沙告老还乡后,走到家乡白河。岸边,见很多穷苦百姓忍饥受寒,耳朵都冻烂了。他心里非常难受,决心救治他们。张仲景回到家,求医的人特别多,他忙得

不可开交,但他心里总挂记着那些冻烂耳朵的穷百姓。他仿照在长沙的办法,叫弟子在南阳东关的一块空地上搭起医棚,架起大锅,在冬至那天开张,向穷人舍药治伤。

张仲景的药名叫“祛寒娇耳汤”,其做法是用羊肉、辣椒和一些祛寒药材在锅里煮熬,煮好后再把这些东西捞出来切碎,用面皮包成耳朵状的“娇

耳”,下锅煮熟后,分给乞药的病人。每人两只娇耳,一碗汤。人们吃下祛寒汤后浑身发热,血液通畅,两耳变暖。吃了一段时间,病人的烂耳朵就好了。

张仲景舍药一直持续到大年三十。大年初一,人们庆祝新年,也庆祝烂耳康复,就仿娇耳的样子做过年的食物,并在初一早上吃。人们称这种食物为“饺耳”“饺子”或扁食,

在冬至和年初一吃,以纪念张仲景开棚舍药和治愈病人的日子。

张仲景距今已近1800年,但他折“祛寒娇耳汤”的故事一直在民间广为流传。每逢冬至和大年初一,人们吃着饺子,心里仍记挂着张仲景的恩情。今天,我们用不着用娇耳朵来治冻烂的耳朵了,但饺子却已成了人们最常见、最爱吃的食品。

这几种饺子你吃过吗?



没事的时候,包点饺子放在冰箱里,想吃的时候随煮随吃,好吃又方便。大多数人吃得最多的就是猪肉韭菜馅的饺子。吃久了也会觉得挺腻的。今天给大家分享几种特别的饺子馅做法。用它们来做饺子馅,包出来的饺子比猪肉韭菜馅的饺子还要好吃!看完你一定会惊叹:它们居然能做饺子馅。竟用它来做饺子馅,各种各样的饺子,最后一种太牛了不敢吃。

黄瓜馅

主料:

黄瓜,鸡蛋,香菜、小葱适量,盐,味精,蚝油,香油,十三香

做法:

将黄瓜切碎成绿豆大小的颗粒,然后用纱布脱水,黄瓜出水量大,一定要把水分挤出,脱出的汁可兑水和面,也可用于女士美容。

将鸡蛋炒熟剁碎,将香菜、小葱剁碎,然后将这三种东西和青瓜粒放进盆子里搅拌,依次放入香油、蚝油、盐、味精、十三香,搅拌均匀即可。

木耳馅

主料:

黑木耳,猪肉,葱末,姜末,花椒粉,酱油,盐,油

做法:

将猪肉剁成馅,加2匙花椒粉、少许酱油、盐,加入葱末、姜末,最后倒入适当的熟油拌匀。

用温水发木耳,水中可加少量盐。木耳洗净后再剁成末,加入肉馅中搅拌均匀即可。

豆腐馅

食材:

白菜,豆腐干,粉条,香菜,老抽,白糖,豆腐乳,香油

做法:

将白菜剁碎用纱布包裹后挤水,白菜出水多,尽量将水挤干。豆腐干切碎,粉条泡发。

在油锅内倒入花生油2匙,放七八颗花椒爆香后捞

出,再将豆腐干、粉条放入锅中翻炒,加入几滴老抽和少许白糖,在锅中把粉条剁碎,翻炒几下闻到香味就可以出锅。

将白菜、豆腐干和粉条放入容器,还可以加入少量豆腐乳和香油,主要为了增味,搅拌均匀即可。

番茄鸡蛋馅

食材:

熟鸡蛋,西红柿、葱末、姜末、盐、糖、香油。

做法:

鸡蛋打散,入油锅翻炒,凝固即可,捞出备用。

西红柿切丁,去掉多余的水后,放入炒好的鸡蛋中,加入葱花、姜末、盐、糖、香油,顺时针拌匀即可。

荠菜馅

食材:

荠菜,五花肉、葱、鸡蛋、盐

做法:

荠菜洗干净切碎,把五花肉、葱剁成碎末备用。五花肉可用肥一点的,因为荠菜的口感比较粗糙,肥肉多一些,吃起来会更润滑。

把剁碎的肉、剁碎的荠菜、剁碎的葱、鸡蛋、盐放到大盆子里拌匀即可。

煮饺子时,大火烧开,再下饺子,加两次凉水即可。这样煮饺子,不会把皮煮破,而且饺子吃起来筋道,满口香汁,好吃得停不下来。怎么样,没想到这些菜还能包饺子吧,要是觉得喜欢的话,快选一种馅,下次吃饺子的时候,包来吃吃吧。