



又到一年冬至时

文/孙中平

在我们鲁西南有一个传统，就是每年冬至的那一天，家家户户都要吃饺子，否则就有可能面临着传说中被冻掉耳朵的危险。

小时候，家里穷，但冬至的那顿饺子总是少不了的。不管猪肉再贵，父亲总是拼尽全力提前几天到集市上割二斤花肉回来。记得有一年，冬至临近，气温骤降，父亲冒着凛冽的寒风到地里，把埋在地窖里的白萝卜一棵棵地扒出来。回到家，父亲亲自动手，先用水洗净，再把萝卜擦成细丝状，倒进大锅里，然后就开始烧火。红红的火苗从灶膛口处窜出来，映红了父亲瘦削的脸庞。每当这时，我就会跑过来，把冻得红萝卜似的小手伸出来，不一会儿，就烤得热乎乎的。

烧完火，体力活已经完成大半，剩下的精致活儿也就一股脑儿交给了母亲。母亲先把

用水炸好的萝卜丝捞进盆中的凉水里，然后用稀纱布过滤出萝卜丝中的水，放在桌子上。一阵叮叮当当，刀起刀落之后，原来还长长的萝卜丝被斩落得七零八落，支离破碎。

父亲再一次拉起风箱，灶膛里的火苗重又燃起。母亲掌锅，油盐葱花还有早已剁碎的肥猪肉白萝卜一齐下锅，旋即，伴随着锅里“滋滋啦啦”的交响曲，一阵阵久违的香气扑鼻而来，而我早已馋得直往肚子里咽口水。

还没等出锅，我就围拢过来。母亲知道我的心思，二话没说就给我盛了满满一碗猪肉饺子馅。塞进嘴里，香喷喷的。看着我狼吞虎咽的样子，母亲眉宇间的皱纹顷刻间荡漾开来。

紧接着，母亲开始和面。父亲在一旁也张罗起来，把平时不用的擀面杖、放饺子的簸箕等一一找出来，收拾停当，

也就“万事俱备，只欠东风”了。

等母亲调好馅子后，包饺子就正式开始了。主角自然是母亲，父亲也当仁不让，不甘为配角，擀皮、包水饺样样都拿得起，特别是包水饺时两手只轻轻一捏，水饺便魔术般灵活现，令我羡慕不已。

我当然也不闲着，围着桌子乱转，两只小手乱抓一气。母亲见我干活心切，随把擀面杖递到我的手上。我学着母亲的样子，先把小面团用小手按扁，再把擀面杖放在上面来回滚动，不一会儿，一张面皮就轧好了，只是不大好看。父亲拿起我擀的那张棱角分明的面皮，刚好要包，不料被我一把抓了过来。我先把馅放在面上皮上。父亲告诉我：“饺子不要样，来回捏三趟，能保证饺子在锅里不喝水也就万事大吉了。”在父亲的帮助下，我的第一个水饺很快便新鲜出炉了，

尽管有些“四不像”。出锅时，母亲还特意把我包的那个“四不像”饺子舀到我碗里。吃着自己包的饺子，还真是别有一番滋味。

光阴荏苒，日月如梭。

许多年后，我参加了工作，生活自然好了许多，水饺再也不是什么稀罕之物。但每次回家，父亲母亲还总是张罗着用包水饺这种隆重的方式来招待我这个远道而来的“客人”。

如今，沧海桑田，物是人非。曾经无数次为我包过花样水饺的父亲已经在岁月中老去了，多病的母亲也随我一起住在钢筋水泥铸成的笼子般的阁楼里。

年年岁岁花相似，岁岁年年人不同。转眼间，黄叶飘飞，西风渐紧，天空中竟飘起雪花来了。我知道，今年的冬至又快要到了，又该吃水饺了，可我，却再也吃不到父亲为我包的水饺。

冬至

冬至的思念

文/刘松

“年至日长为客，忽忽穷愁泥杀人！江上形容吾老大，天边风俗自相亲。杖藜雪后临丹壑，鸣玉朝来散紫宸。心折此时无一寸，路迷何处望三秦？”

——题记

在我家乡，冬至是重要的节日，有吃饺子的习俗，不像清明之日不动烟火，只吃凉的食物。相传东汉时期人们冻坏了耳朵，有一个名医叫张仲景，在辞官还乡的路上发现很多人耳朵上有冻疮，经过多方研究，终于研究出可医治冻疮的方法，亲自采药，掺些羊肉，以面皮包上馅做成耳朵状的面食，送给乡亲们吃。乡亲们生了冻疮的耳朵很快就被治好了。从此，冬至吃饺子的习俗便流传了下来。

从小到大，我们无不是在亲人的爱抚中成长，他们给了我们充满快乐与温馨的童年。如今学习时间紧迫，我们很少回家，与亲人相处的时间与以前相比少之又少。更何况大多数时候父母都身处异地他乡，为家、为我们，辛苦工作、挣钱，一年也只有一两次团聚的时候。又怎能不惹得我们心生孤单，勾起心中对他们的思念呢？

每逢佳节倍思亲，说的大概就是这些时候吧。暮然回首，匆匆十几年，父母是怀着多么坚强的意志才度过艰难的岁月，他们汗流浃背，流血流泪，怎能让我们不肃然起敬？而往往在带给我们幸福生活后，他们便会渐渐远离我们远去。他们现在过得好不好？累不累？我们无从得知，仅仅是通几次电话，聊几句生活。可是有哪一个父母在电话中会说自己过得不好呢？为了让我们少些担心，多一点学习的动力，他们常常刻意忽略自身，唯独带着对我们的美好期许继续打拼。

在每年的冬至给爸妈打个电话问候一下，以此来缓解心中的思念，抚慰心中的沉痛，大多数人都是生活在这样的日子当中，不管长大与否，永远不会改变。

时光流逝，如白驹过隙，却早已远去不可追。每一次节日，仿佛都是对我们的一次深刻反省，想起了远方的父母能否像自己一样，每到过节之时，也能做上一桌菜来庆祝？

别等到“子欲养而亲不在眼前”时再来悔恨为时已晚，我们所能做的，便只是把握当下，无愧于心。今年的冬至，我只想双手捧上一碗热腾腾的饺子，为了我的爸爸妈妈。

难忘那抹香甜

文/孙红梅

离冬至还有好多天，就有朋友问我打算吃什么馅的饺子了。我未置可否。不知为什么，近几年来，只要一说起冬至饺子，我的脑海里就会浮现出另一个场景：奶奶颤巍巍掂着小脚，往铁丝上晒萝卜缨。

我家宅院前面有一块巴掌大的空地。每年夏天，奶奶都要在空地上撒上几把辣萝卜籽。间苗、拔草、施肥、浇水……秋天到了，奶奶把萝卜挖出来。于是，我们的饭桌上就有了炒辣萝卜丝的香味。那时刚刚改革开放，生活还很苦，填不饱肚子还是常有的事，炒辣萝卜丝绝对是一道美食。随后，奶奶便会把那些萝卜缨一棵一棵地择好，洗净，绑成一绺一绺的，搭在铁丝上

晒起来，认真又仔细。

我那时才四五年级，站在奶奶身后，一边看，一边好奇地问：“晒它做什么呀，奶奶？”奶奶就说：“到冬至做扁食馅。你不想吃冬至扁食？”于是我便天天盼着冬至。

冬至终于到了。奶奶把晒干的辣萝卜缨取出来，用热水烫开，泡好，剁碎，加上油盐酱醋等调料，一盆饺子馅儿就算做好了。奶奶包的饺子花样非常多，有花边的、有麦穗形的，还有带着两只小耳朵像小兔的。我总感觉奶奶就像在变魔术。

饺子出锅了，热腾腾的，冒着白气；舀到碗里，黑不溜秋的。奶奶不舍得用白面，用纯地瓜干面又擀不成面皮，

就把白面和地瓜干面两掺起来。

即使是黑不溜秋的饺子，也早让我流出口水来。吃起来当然很香，虽然没有一星星肉在里面。我吃着饺子，奶奶一边用她粗糙的手抚摸我的耳朵，一边口中念念有词：“吃了冬至扁，耳朵冻不烂。”

那时我们家的生活在村里算是中等。我的小伙伴小莲的父亲早亡，她家是村里最穷的，家里常常揭不开锅，即使连这种辣萝卜缨饺子也吃不上。我想起奶奶说过：“冬至不端扁食碗，冻掉耳朵没人管。”就赶快把碗里的饺子往她碗里拨了几个。

我问奶奶和母亲：“为什么吃了冬至扁食，耳朵就冻不烂了？”奶奶和母亲常常只是笑笑。

多少年以后，我查了资料，才知道了这一说法的由来。说是东汉“医圣”张仲景，辞官归故里，看到乡亲们一个个面黄肌瘦，耳朵被冻得流脓，便亲手采摘草药，磨成粉

末，掺了一些羊肉，用面皮包起来，做成耳朵状的面食，送给乡亲们吃。说是叫“祛寒娇耳汤”。乡亲们生了冻疮的耳朵很快就被治好了。

后人为纪念这位医圣，就在每年的冬至——这个最寒冷的日子，仿照“娇耳”的样子，做了这样一种面食。叫饺子，又叫扁食。一代又一代流传下来。

后来奶奶病故了。遗憾的是，奶奶没能赶上改革开放好时候。每当想起这些，我都会潸然泪下。我常常想，我们现在生活之美好，物质之富足，是奶奶那辈人无论如何也想象不到的。

现在你进入任何一家饺子店，都会发现，饺子馅多得让你眼花缭乱，无所适从，比中秋的月饼馅花样还要多。什么肉三鲜，素三鲜，虾仁，鲅鱼……然而无论什么馅，我都吃不出年幼时奶奶为我们做的辣萝卜缨饺子的香甜来。那是我记忆中第一美味的饺子。

