



冬至

冬至是冬季的第四个节气。《月令七十二候集解》：“冬至，十一月中。终藏之气至此而极也。”冬至这天，太阳直射地面的位置到达一年的最南端，几乎直射南回归线，北半球白昼最短，黑夜最长。“吃了冬至饭，一天长一线。”冬至后，白昼日渐增长，而夜晚渐渐缩短。今年的冬至时间是12月21日(农历十一月二十一)。

俗话说：“冬至大如年。”冬至当天，民间多有祭祖、祭冬、画“九九消寒图”等习俗。北方地区多吃饺子，南方则以汤圆为主，广东潮汕地区还有吃冬至丸的习俗。



冬至饺子香

□ 付振强

冬至吃饺子，是北方人的传统习俗。为什么冬至这一天要吃饺子呢？这里固然有“舒服不如倒着，好吃莫过饺子”的原因，但主要还是缘于“防冻耳朵”的传说。冬至过后，天气一天比一天寒冷，人们担心冻坏耳朵，又因为饺子外形酷似耳朵，于是就有了“冬至不端饺子碗，冻掉耳朵没人管”的谚语。此外，民间还有“冬至大如年”的说法，既然过年要吃饺子，那冬至吃饺子也就顺理成章，其中当然也包含了祈愿来年风调雨顺、五谷丰登的美好用意。

冬至的夜晚，当一盘热气腾腾的饺子端上桌，你迫不及待地夹起一个放嘴里，最先触味蕾的，是那一带湿润软滑的面皮，接着更令你心花怒放的是随之而来的那一兜馅儿香破茧而出。你不禁眯起双眼，享受着面香裹着馅儿香还有醋香混合的气味在口中肆意流淌，那一刻的幸福感受是其他食物不能给予的。

饺子的魅力，很大一部分来自它的馅儿，这也是一只饺子的灵魂所在。冬至正值青口大白菜上市的季节，来上一碗热腾腾的猪肉白菜馅儿水饺，鲜香、爽脆、汁多、温滑，应季应景，正当其时。

包饺子需要提前做一些准备。首先是和面，饺子面要和得软硬适中。软了饺子捏不成个儿，硬了则捏不结实，容易跑馅儿。面和好后，还要蒙上屉布醒一会儿，利用这段时间就可

以打馅儿了。肉馅儿讲究用葱姜水来打，水要慢慢放，聚拢的筷子头始终顺一个方向搅拌，待到有肉香散出，陆续放入酱油、葱花，继续搅拌到馅料丝丝相连，完全融为一体。再将挤过汤的白菜碎末放入调好的肉馅里，加入少许精盐充分搅拌，直到肉香和白菜的清香完全释放出来。

准备工作做完以后，就进入包饺子的阶段。包饺子永远是一个欢乐的时刻，冬至的夜晚，一家人围坐桌前，揪剂儿的、擀皮儿的、包的，各有各的分工，忙而不乱。温暖的灯光下，大家聊趣事说见闻，除了擀面杖的轧皮儿声，就是不时响起的一阵阵欢声笑语。

包饺子也有一些讲究。有人喜欢大馅饺子，喜欢往里拼命填馅儿，这样“挤”出来的饺子像圆滚滚的猪娃娃，东倒西歪没个正形儿。而捏饺子就不同了，两头封口，一溜褶儿，捏出来的饺子个个呈月牙儿状。摆在盖帘儿上，像极了婴儿娇嫩的小脚丫。这样的月牙儿饺子即便煮熟入了盘，也依然顺溜软滑不变形。

“赶饺子下锅”更是一门学问。饺子要依次排队下锅，一股脑倒进去容易粘在一起。饺子要用勺子的背面沿锅边顺一个方向推着走，为防止锅，煮饺子还要时不时“点”一些清水。锅开了，有胆大的饺子不断涌上来，冒个头后又一头扎回锅底。饺子汤也不甘寂寞，像奔涌的温泉水，转眼就漫到了锅边，沸腾着要溢出来。这时候用不着慌张，只需舀一勺清水浇上去，汤立刻就沸腾变平息。但只消一会儿，那汤又会翻滚上来。重复几次上面的操作，直到一个个饺子都鼓胀着漂起来，就可以关火了。箅篱下锅，热腾腾的饺子便扑棱棱地落进了盘里。

冬至吃饺子还需要一点仪式感。一盅小酒，几个蒜瓣，醋也不能缺席。轻轻在饺子上咬开一个小口儿，立刻就有一道油汁流淌出来，蜿蜒汇入醋碟后，浮萍一般飘起一圈圈油花儿。这会儿谁还能按捺得住呢？赶紧“咻溜咻溜”顺滑入肚，顿觉通体舒畅，满口溢香。十几个饺子吃完，明明已经有饱腹感了，仍意犹未尽。来一碗热乎的饺子汤“溜缝儿”，完了还是忍不住，又捏起一个饺子扔嘴里。

饺子的妙用有时就是这么神奇，当你拖着疲惫的身体或是情绪不佳地踏进家门，一眼落到案板上白花花的饺子时，内心顷刻间就会被软化。特别是看着月牙一样的饺子整整齐齐地排在盖帘儿上，煮沸的锅里饺子欢快地浮上来又落下去，你纵有天大的不愉快，也会瞬间烟消云散。热气腾腾的饺子不仅能果腹，还能给人传递一种温暖和幸福，以及对美好生活的向往。

人们之所以喜欢在冬至吃饺子，大抵也有这层含义吧。

一碗节丸随冬至

□ 何小雯

潮汕人过冬至，少不了一碗经典的冬至丸。潮汕人将冬至称作冬节，并把冬节当小年来过，俗谚有云：“吃过冬节圆，就算大一年。”“冬节圆”即冬至丸，可见冬至丸对过冬节的潮汕人而言，是必不可缺的。

冬节前两天，潮汕人就开始为过节忙碌。竹筒、和面盆这些做冬节丸的用品，被主人家早早从角落里翻出来清洗。山涧、水渠、小河，随处可见洗竹筒的女子。水声潺潺，言笑晏晏，纤纤擢素手，哗哗洗竹筒。水珠如链如帘，映着女子姣好的面容，汇成一幅洗竹筒图。随后，女子们三三两两归家，竹筒在手，或提，或挑，或顶，穿村走庄而过，阳光穿透竹筒，落影成画，和女子的影子搭在一起，像流动的电影。

冬节前的潮汕村庄是会唱歌的。冬节前一天，潮汕人的梦被一阵又一阵“笃笃笃”的音律唤醒，那是人们舂米的声音。追求手作，在共同劳作过程中增进家庭感情，这是潮汕人过节的意义之一。故而，不管碾米机兴起与否，过节时，人们大多自己舂米做粉。笨重的石臼安坐在院子里，等着人们来和时间唱歌。家庭成员高矮不一，舂米用的木杵因此也长短不一，重量不等。木杵大多用坚硬的栗木制作而成，中间较细较滑，便于双手紧握。舂米时，一家人各持一木杵，围臼而立，走圈而舂，你舂我舂，院子一片静，唯有舂米声。舂米的力度因人而大小而异，长者沉稳厚实，孩童清浅飘荡，

深深浅浅，波浪线一样，谱成一支欢乐舂米曲。若你有缘经过，上前去舂上几把，“笃笃笃”的音符如春水，定能抚慰你心头动荡的思亲之绪。

冬节当天，潮汕各地都弥漫着冬至丸的甜味儿。节日吃汤圆，在其他地方也是常有的。和旁的地方不同的是，潮汕人的丸子讲究家人亲手制作，若是去市面上买来速冻丸子充数，那是会被人笑话的，也失去了吃冬至丸的最大意义。冬节吃丸，寄寓着潮汕人的众多祈愿：长者添寿，孩童添岁，人丸两圆，家族和睦……一家人团团圆圆是重家庭的潮汕人心底最大的渴望。冬节，一家人齐齐整整制作品尝冬至丸，其乐融融，温馨满溢。

这种美好的家庭欢乐，体现在一幅“父子公孙丸”图上。冬节前一天，晚饭后，人们就开始动手做丸。妇人将洗好的大竹筒摆放在桌子上，用开水将糯米粉加糖和成粉团，放在和面盆里静置一会儿发酵。潮汕人喜欢喜庆的颜色，逢年过节做的吃食里头，少不了红色的点缀。故而，冬至丸除了主打的糯米白，还有点缀的红曲粉。妇人会弄两色不同颜色的面团，任君选择。开始“掌圆(搓圆)”了！一家老少围着大竹筒团团坐，各自捏取粉团，双掌含着粉团快速转圈，将粉团搓成弹珠状的冬至丸，放进竹筒里摊晾。丸子大小是不一样的，老者搓的丸最大，孩童搓的丸最小，按照年龄不同，搓出大小不一的丸子。这叫“父子

公孙丸”，象征着岁暮之际，一家子老老少少都圆圆满满在一起。看吧，那大竹筒里密密麻麻、白白胖胖、大大小小、团团圆圆的冬至丸紧紧挨在一起，不就是一家人密不可分的深情吗？

冬节当日一早，阿嬷就起床煮冬至丸了。对吃的味道和卖相都极为讲究的潮汕人，是不允许清汤寡水来煮丸子的，须得色香味俱全的甜汤来搭配。最简单的是红糖姜水，烧水烧开，放红糖，撒削成末的辣姜，汤好后再下丸，煮熟即可，甜甜辣辣的味道，和冬天很是相宜。最常见的是红糖紫薯芋圆汤，切成丁的紫薯、切成四方的芋圆和冬至丸搭在一起，五颜六色，看着就让人食欲大增。最精美的是东京丸姜薯汤。东京丸由潮汕东京薯制作而成，形状特性如西米，小小粒，煮熟变透明。清水煮开，下入东京丸，煮至透明，加入白砂糖，再加入削成薄片的白色姜薯，翻一翻，煮至姜薯卷起即可。另起一锅，清水煮沸，下入冬至丸煮开，待丸子变软变软浮在水面跳舞，即可捞起放入东京丸姜薯汤中，捏小撮桂花点缀，增添一抹金黄的柔和，让人心生温暖。

在揭阳普宁，冬至丸是将粉团搓成长条，用剪刀剪成两头尖尖的大米状，寄寓着人们对来年五谷丰收、阖家团圆的期望。不管冬至丸的形状如何，人们的心愿往往大同小异。辛辛苦苦忙碌一年，求的不过是家人在旁，灯火可亲，一碗冬节团圆丸随冬至而至，冬至福至，所有的美好如约而至。

小寒

小寒是冬季的第五个节气。《月令七十二候集解》：“小寒，十二月节。月初寒尚小，故云。月半则大矣。”2025年的小寒时间是1月5日(农历甲辰年腊月初六)。

小寒时节，天气酷寒，但蜡梅凌寒而开，红梅含苞待放，给冰冷的冬天平添一抹亮色，民间素有探梅赏花的习俗。饮食上，则有吃黄芽菜、菜饭、糯米饭等习俗。

大寒

大寒是冬季的第六个节气，也是二十四节气中的最后一个节气。至此，节气轮回，下一个节气就是立春，新一轮的循环往复即将到来。2025年的大寒时间是1月20日(农历甲辰年腊月初六)。

“大寒年年有，不在三九在四九。”大寒时节，大部分地区天气极寒，北京等部分地区有吃消寒糕的习俗，寓意消除寒冷、步步高升。广西平乐等地则开始制作水浸粿。

梅花先趁小寒开

□ 温吉娜

在二十四节气中，小寒稍显低调。作为一年的倒数第二个节气，它既不似立冬，要为冬日立起一杆鲜明的旗帜；也不似大寒，得承担替时令收尾的责任。由此看来，小寒之小，除了“月初寒尚小”之外，或许，也小在小寒的平凡。

但，再怎么平凡的节气，也有那么一朵花会专门为其盛开。听过二十四番花信风吗？声名不显的小寒在花信风里，到底有了领衔身份。从小寒到谷雨，二十四种花朵感时而开，年年守信赴约。南朝梁《荆楚岁时记》：“始梅花，终楝花，凡二十四番花信风。”是的，那冒着寒风，专为小寒而开的花，正是梅花。

“梅花香自苦寒来。”在一些节气习俗正被人们淡忘的今天，小寒的冷意，有梅花替它记得。一到小寒，老福州人都知道，鼓山的第一朵梅花要开了。到鼓山赏早梅，就成了福州腊月的一桩要事。

人们裹上里里外外的厚衣裳登山。与人的臃肿对比鲜明的，是梅枝

的风骨遒劲。鼓山“吸江兰若”古刹一带，古时又叫梅花窟。夏秋其貌不扬的梅花树，小寒一到，盛装登场。百年青梅树，树骨是老人劲瘦的手臂，树干线条颇具山石耸立的美感。树上绿叶已为白花的登场渐次退步，五片花瓣像剪裁的裙摆，长长的花丝是摇曳的流苏，寒风起，一树青梅白花随之而动，跳起一场盛世惊鸿舞。

赏梅，赏的不止梅姿，更要赏梅香。比起同样属于小寒花信的山茶与水仙，梅花的香气相当沉稳，不轻浮。在鼓山，鼻尖暗香浮动，是梅花海掀起波涛时，打在身上的浪点。

小寒时节，鼓山的官粉梅还未到盛花期。可一片宣白中，仍能见到些许娇嫩的粉。每下山，回望那些零星粉色，恍惚间，常错以为是谁挥毫泼墨，笔尖误掉的一滴水红。

梅花与小寒，除了山林间的缘分，在福州市井也可见一斑。腊月初，该买年宵花了。福州花市和老院子里，除了冬青、水仙，还能见着一抹罕见的黄——蜡梅。

去年小寒，我陪亲戚从鼓山下山，到街上，远远就看见一辆春意盎然的三轮车。红的、粉的、紫的……忽然，一根枯枝引起了我的注意。小小一株，矫枝塑干，就有了古意。只梢头一角开着一朵花，彰显着它的身份。卖年宵花的老人吆喝道：“买蜡梅不？小寒买回去，过年开正好！”

凑上前仔细一瞧，原来这树蜡梅不止一朵花。细瘦的枝干上，还点缀着许许多多小花苞。这不怪我，蜡梅的花苞最初很小，在树干上，绳结一般。对懂花的人来说，小寒时节买年宵花的确定正好，精心养着，年前年后家里都有花香。

于是，我搬了这盆蜡梅，送给福州的亲戚。作为回礼，老人家上菜市场买了一只红鲟。红鲟不是鱼，而是一种青蟹，是蒸糯米咸饭的绝佳食材。我开玩笑问：“今天是什么好日子？青蟹要开，蜡梅花要开，还有红鲟饭吃！”老人家笑答：“这你都不知道，还赏什么梅花？”我朝墙上日历一看，这才意识到，原来是小寒。

一到冬天，我就会无比想念故乡的食物。尤其是在寒意深深的早晨，要是能吃上水浸粿做早餐，那真是幸福极了。

我的故乡在广西平乐的一个小镇。小时候，水浸粿的制作是冬日里的一大盛事。大寒时节，家家户户开始为做水浸粿忙活。邻里间相互约定做水浸粿的时间和地点，提前用水把几十斤甚至上百斤大米泡上，还要把一口大缸、一组蒸笼、两口大锅、几个簸箕清洗干净，把生火的几捆木柴备好。这些备用物品就像是典礼上的重要道具，缺一不可。

做水浸粿的当天，或者前一天，要把泡软的大米磨成浆。旧时，磨米浆是用人力推拉的石磨，有石磨的家庭免费提供场地和磨，磨米浆的家庭自己磨。石磨数量少，大人就要起早贪黑地排队等待。冬天气温低，天亮得晚，照得早。虽然很辛苦，但人们的脸上却是喜笑颜开，谈话声兴高采烈。小孩更是欢呼雀跃，放假了，只想吃着和玩，不停地在一旁催促大人。

在石磨一圈又一圈“吱吱呀呀”的声响中，全部大米终于磨成了米浆。磨好的米浆要先上锅煮熟，这时小孩可派上用场，帮忙生火、加柴，乐此不疲。等大锅烧热到一定温度，煮米浆的人先淋入几勺花生油，接着倒入几大瓢米浆，然后用专用的长木杵不停地搅拌。直到流动的米浆在锅里渐渐变成棉絮状，就把木杵换成锅铲，像炒

大寒的奖赏

□ 毛琼琴

菜那样翻来覆去地揉，揉成白白胖胖的米团，就可以出锅了。

在做水浸粿这件事情上，煮米浆的工序至关重要，煮熟的米团不能起锅巴，至关关键，不能太干，也不能太湿。这会影响到水浸粿的口感和质量。而做这一切只能凭经验。

热乎乎的面团由锅里移至桌上，小孩嘴馋，往往迫不及待扯下一小块送入嘴里。大人说说笑笑，围着桌子，趁热把米团分成拳头大小，来来回回地揉。霸占桌子角落不走的小孩，都会得到给米团染色的机会。这是件非常光荣的事情。把一个小小的米团捏成窝窝头的样子，往小窝里倒入早已泡好的山柘水，然后小心翼翼地揉成米团揉成黄色。

当大人把白色的米团揉得结实，揉出韧性，就需要黄色的米团来点缀。取一小块黄色米团，搓成四根豆芽粗的米条，以“十”字形粘在白色米团上下两端，并以此为支点，把米团揉成陀螺的形状，然后固定在一个圆形的模具里，压平。此时黄色的米团成了一朵朵从白色米团里长出来的花，好看极了。一个带美丽花纹图案的水浸粿就做好了。

轮到另一口大锅和蒸笼上场了。做好的水浸粿要一块一块地平铺在蒸笼里，大火再蒸一个多小时。这回，不只是小孩，大人都开始期盼着，等待着。蒸笼刚刚上汽，大家会不约而同地谈论：“快熟了，快熟了。”

洗干净簸箕早已摆好，像迎接

新娘子那样，在水浸粿出笼后第一时间接住它。这里也有讲究，要趁热，并且要把水浸粿翻面才能放进簸箕里。这个动作，大概寓意在年的最后一个节气“翻身”，以新的面貌，迎接新的一年到来。

水浸粿的制作算是正式完成了。大人小孩聚在一起，品尝这份冬日的奖赏。每个人选择自己喜欢的口味，蘸着酱油，或者辣椒酱、豆腐乳、白糖吃。我喜欢刚蒸熟的水浸粿本身的味道，用木柴烧火蒸煮，让它带有植物的清香，一口咬下去，香气弥漫整个口腔，再慢慢咀嚼，含着大米的香甜入胃入心。

南方的冬天，寒冷侵入骨子里。大寒是一年中寒冷的时候，热气腾腾的水浸粿驱走了寒意，带来心满意足的温暖。

顾名思义，水浸粿当然是要浸泡在水里。在大缸里倒入山泉水，把水浸粿泡在里面，可以保存到农历二月不变质。水浸粿的起源无从考证，据村中老人口述，他们小时候已经吃到了水浸粿。

如今，为了便于携带，制作水浸粿的作坊使用真空包装，买回家放入冰箱保存即可。

写到这里，我思乡的情绪更浓了。水浸粿是我从小到大都在吃的食物，对它只有五星好评。

如果看到此文的你，有机会来到我的故乡平乐，走过历经风霜的青石板老街，记得尝一尝水浸粿。

