

冬至,如约而至

冬至,是二十四节气中的第22个节气,一般在每年公历12月21日至23日交节。今年的冬至时间为12月22日11时27分。

“阴极之至,阳气始生,日南至,日短之至,日影长之至,故曰冬至。”《二十四节气集解》中如此解读。

四川师范大学文学院副教授李国太说,从汉代开始,无论是官方还是民间,都有过冬至的习俗。《汉书》有云:“冬至阳气起,君道长,故贺。”人们认为过了冬至,白昼一天比一天长,阳气回升,是一个节气循环的开始,是“吉日”,应当庆贺,故民间有“冬至大如年”的说法。巴蜀地区,还有一些独特的冬至习俗,例如采桑叶。

在古代,为顺应阳气萌动,冬至这天要关闭城门,市场乃至战事都需停歇,冬至的夜晚也因此成为一年中最安静的长夜。

与旧时静度长夜的习俗不同,如今的冬至却格外具有烟火气。

北方吃饺子,

南方吃汤圆,热气蒸腾中,人们为即将进入的“数九”积蓄着热量。在美食遍地的四川,冬至吃一顿羊肉汤,是人们必须遵守的“仪式感”。

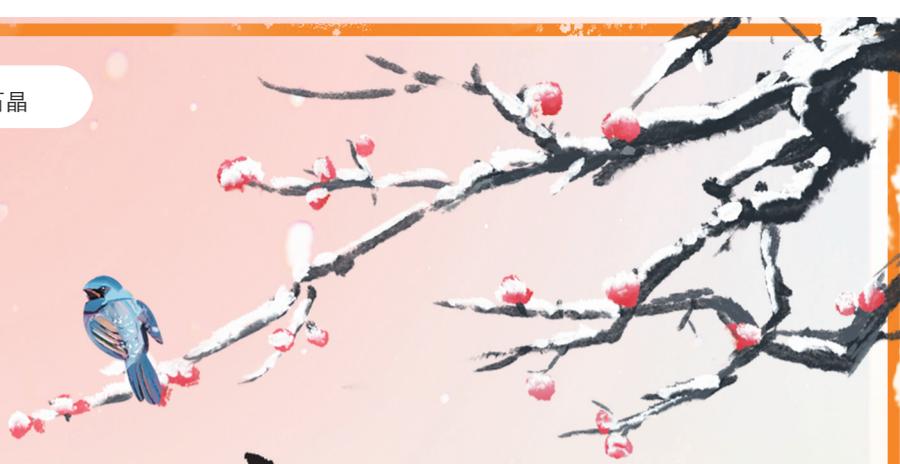
“冬至阳生逼岁除,朝官宴飨事今无。尚留羊肉汤锅好,进补争服善价沽。”《锦城旧事竹枝词》中有这样的记述。

冬至这天,成都市区的三官堂街、小关庙街,再到稍远些的双流区黄甲镇、简阳市……为羊肉而来的食客常常排起长龙,成为烟火成都独特的一道风景线。

大火煮,小火煨,不加味精,为的是保留羊肉最本真的滋味。汤汁雪白,羊肉细嫩,一口入魂,为隆冬积蓄着浓浓的暖意。末了再涮上一把新鲜的豌豆尖,美味中泛动清香,让人久久回味。

人们对羊肉的偏爱,也催生出繁荣的“羊肉经济”。产于成都的简州大耳羊、双流黄甲麻羊、金堂黑山羊是市场上的明星产品。相关部门根据近期市场销量预测,今年冬至,成都人要吃掉近4300万只羊。

一碗羊汤,一夕温暖。汤沸,开锅,盛汤,是独属于冬至的烟火气,是凛凛寒风中的“小确幸”,是年复一年,人们对美好生活的期许与笃定。



12月22日
11时27分

冬至,既是二十四节气中一个重要的节气,也是中国民间的传统祭祖节日。冬至是四时八节之一,被视为冬季的大节日,在古代民间有“冬至大如年”的讲法。

一候蚯蚓结
二候麋角解
三候水泉动

节气

冬至

冬至·诗词

小至

〔唐〕杜甫

天时人事日相催,冬至阳生春又来。
刺绣五纹添弱线,吹葭六管动浮灰。
岸容待腊将舒柳,山意冲寒欲放梅。
云物不殊乡国异,教儿且覆掌中杯。

冬至

〔唐〕杜甫

年年至日长为客,忽忽穷愁泥杀人。
江上形容吾独老,天边风物自相亲。
杖藜雪后临丹壑,鸣玉朝来散紫宸。
心折此时无一寸,路迷何处见三秦。

邯郸冬至夜思家

〔唐〕白居易

邯郸驿里逢冬至,抱膝灯前影伴身。
想得家中夜深坐,还应说著远行人。

冬至夜寄京师诸弟兼怀崔都水

〔唐〕韦应物

理郡无异政,所忧在素餐。
徒令去京国,羈旅当岁寒。
子月生一气,阳景极南端。
已怀时节感,更抱别离酸。
私燕席云罢,还斋夜方阑。
邃幕沉空宇,孤灯照床单。
应同兹夕念,宁忘故岁欢。
川途恍悠悠,涕下一阑干。

冬至·习俗

吃饺子

每年冬至这天,不论贫富,饺子是北方必不可少的节日饭。谚云:“十月一,冬至到,家家户户吃水饺。”这种习俗,是因纪念“医圣”张仲景冬至舍药留下的。

煮汤圆

冬至吃汤圆在江南尤为盛行。“汤圆”是一种用糯米粉制成的圆形甜品,“圆”意味着“团圆”“圆满”,冬至吃汤圆又叫“冬至团”。民间有“吃了汤圆大一岁”之说。

祭天祭祖

很多地区在冬至这一天有祭天祭祖的习俗,现在仍有一些地方在冬至这天过节庆贺。

祭祖的同时,有的地方也祭祀天神、土地神,叩拜神灵,以祈福来年风调雨顺,家和万事兴。

吃羊肉汤

冬至吃羊肉的习俗据说是从汉代开始的。相传,汉高祖刘邦在冬至这一天吃了樊噲煮的羊肉,觉得味道特别鲜美,赞不绝口。从此在民间形成了冬至吃羊肉的习俗。

喝酿酒

姑苏地区对冬至这一节气非常重视,姑苏地区会在冬至夜喝冬酿酒,冬酿酒是一种米酒,加入桂花酿造,香气宜人。姑苏百姓在冬至夜畅饮冬酿酒的同时,还会配以卤牛肉、卤羊肉等各式各样的卤菜。

饺子馅大比拼 哪款是你的最爱

冬至大如年,历来就有北方吃饺子、南方吃汤圆的习俗。俗话说:“冬至不端饺子碗,冻掉耳朵没人管”。在北方,饺子在冬至美食中占据了绝对霸主地位,从东北到中原都有冬至吃饺子的习俗。在寒冷的冬日,来一份热气腾腾刚出锅的饺子,蘸点香醋,轻轻咬破,汁水四溢,吃完再来一口原汤,浑身都舒坦了。

虽然全国各地饺子的造型都大同小异,但里面的馅料可以说是五花八门,几乎所有平时常见的食材都会被做成饺子的馅料,制作方法可以是煮、蒸、煎,蘸料的调制也分醋、蒜汁酱油、油辣子……总之北方人民对饺子爱得深沉。

在记者发起的饺子馅大调查中,猪肉白菜或大葱馅拔得头筹,俗话说“百菜不如白菜”,可见白菜在老百姓心中的位置很重要,白菜水分充足,搭配猪肉鲜嫩多汁,百吃不厌,咬上一口爆汁流油,想想都流口水;而猪肉大葱滑嫩可口,肉香加葱香非常经典。

第二名是非菜鸡蛋馅,鲜香无比,在饺子界里可谓独树一帜,深受网友喜爱;第三名是素三鲜馅。此外,东北人常会选择猪肉酸菜馅,酸爽又美味;羊肉胡萝卜馅也十分受宠,其中羊肉属于温阳之物,适宜在寒冷的冬日食用,胡萝卜馅这款非常适合冬季养生,抵御寒冷;而喜欢海鲜的小伙伴可以尝尝鲅鱼馅。

其实冬至吃什么不重要,陪伴才是最美好、最重要的。