

# 饺子文化 寓意无穷

撰文·摄影  
沈海滨

中国的饮食文化博大精深，源远流长，特别是一些节日、节气吃什么更有许多寓意和讲究。民间常说：“冬至不端饺子碗，冻掉耳朵没人管。”在冬至这天吃饺子的习俗在民间已经流传很久了。还有一句民谚：“初一饺子初二面，初三合子围锅转。”这里的合子也是一种饺子，平时是烙熟，而初三是煮熟。正月初五叫“破五”，也要吃饺子。实际上，中国人最讲究、最为看重的是大年除夕这顿饺子(也叫“年夜饭”)，这是祖祖辈辈血脉里传承下来的文化基因，全家人其乐融融在一起吃年夜饭饺子，以示来年财源茂盛、平安吉祥、幸福康健、人丁兴旺。饺子虽小个中天，文化内涵深着哩！

## 饺子的前世今生

在中国人的眼里，饺子好吃不仅在于人们对各种馅料的精心调制，以及它给人们身体提供



饺子可以五颜六色

的丰富营养,更在于附着在饺子中的美好寓意。客人来了包顿饺子,全家团聚了包顿饺子,亲人要远行了也包顿饺子,只要是高兴的时候,饺子都会出现在餐桌上。

饺子源于我国,已经有2600多年的历史。儒家经典之一、西汉戴圣等编纂的《礼记》,是专门研究秦汉以前多种礼仪的论著,里面有关于饺子的记载:“稻米二、肉一,合以为饵,煎之。”但饺子究竟源自何朝何代谁人之手,众说纷纭,莫衷一是,既缺乏较为准确翔实的史料记载,也缺少言之有理的科学阐释。不过,民间有两种关于饺子的故事,说是饺子的起源也不足为过。

第一个故事是张仲景的“冬至舍药”,至今很多人都根据该故事认为饺子应源自医圣张仲景。东汉时期,南阳郡涅(今河南省邓州市穰东镇)的张仲景,潜心钻研古代医书,广收有效方剂,著成《伤寒杂病论》,被历代医者奉为经典,对祖国医学发展功勋卓著。他终生以“进则救世,退则救民,不能为良相,亦当为良医”为铭,济世救人,情系百姓。长沙任太守,理政三年不忘大堂行医,诊病施药。他见白河两岸乡亲肌寒交迫,骨瘦如柴,不少人耳朵冻僵溃烂,心不能忍,辞官为民行医。冬天刚到,他让弟子在南阳东关搭棚支锅,把羊肉、辣椒和驱寒药材一锅同煮,熟后捞出切碎,用面皮包成耳朵状的“娇耳”,再煮制成“祛寒娇耳汤”。每人两只娇耳一碗汤服后周身血液上涌,两耳发热,寒气顿消,冻耳很快治好。1700多年来世代承传,人们每年冬至包食娇耳,以此来纪念张仲景。

第二个故事和唐太宗李世民有关。相传李世民喜食丸子又怕油腻,令厨师在肉中加菜,结果炸、余都不能成型,厨师灵机一动用面皮包住水煮。唐太宗吃时问此为何物,厨师答曰用面皮包的丸子,这样做牢固,叫“牢丸”,不料唐太宗大喜,连称:“这好!这好!”从此以后,“牢丸”成为重大节庆的标志性食品。1972年,考古学家在新疆吐鲁番阿斯塔那的唐墓里,发现了随葬的一只木碗里有十几枚“形如偃月”的食品,经专家鉴定确认为唐朝的“牢丸”,酷似今天的饺子。可见早在1300多年前的唐朝,饺子已传到



上: 生煎饺子 中: 饺子馅又香又嫩 下: 三角饺子



左：擀饺子皮 右：包饺子



鸡蛋虾皮翡翠饺子

了西域的少数民族地区。

饺子也经历了漫长的渐进过程，明末张自烈做了很好的说明：“水饺耳，即段成式食品，汤中牢丸，或谓粉角，北方人读角为娇，因呼饺饵，伪为饺儿。”颜之推在其文集中说：“今之馄饨，形如偃月，天下通食也。”据不少文献记载，从“牢丸”到“娇耳”，最后叫成“饺子”，是读音讹的缘故，说来也有数百年的历史。食饺最盛在清朝，那时饺子馆随处可见。

中国人春节的当家食品是饺子，这个习俗定型于汉代。经过战国和秦朝末代社会大动荡，西汉初期推行“休养生息”的政策，社会生产得到恢复和发展，社会秩序稳定，新年日期确立，正月初一吃饺子形成习俗。从汉到南北朝，过年习俗愈演愈烈。明朝的《明宫史·史集》记载了除夕吃饺子的情景：“五更起……饮椒柏酒，吃水点心，即扁食也。或暗包银钱一二于内，得之者以卜一岁之吉。”

### 中国人心目中的“弯弯顺”

春节是最富诗意的节日，以春季之始作为一年的开头，迎接新年也就是迎接春天。因此，过年是中国人生命中最重要节日，既喜悦又神圣，如鲁迅所说：“旧历的年底毕竟最像年底。”人们把春的播种、夏的耕耘、秋的丰硕、冬的收藏一起酿成浓酽的喜悦与香甜，父母把积攒了

一年的快乐和盘托出。出门在外的儿女们不管阳光明媚、薄寒轻暖，还是大雪抹平江河、坚冰封盖山川的雨雪霏霏、风刀霜剑，哪怕天涯之远、咫尺之近，都要“奔年”回家吃团年饺子。这顿“一夜连双岁、五更分两年”的除夕饺子，吃可达到“更岁饺子”的喜庆，即子时更新之意，所以给这顿饺子平添了许多讲究：一是馅必清素，不能放荤，寓意素静、顺利。二是包必人多，能干活的人都要凑前，寓意亲和人气旺。三是烧必秸秆，不用风箱吹，只能用芝麻秆、棉花秆等秸秆烧，意为生活节节高。四是吃必守规，依辈分次序吃，辈分高的先吃；吃时吃偶数不能吃奇数，奇数不吉利；吃前先放炮，意为除邪驱恶；吃时尽量缩短时间，杜绝差错；饺子盛在大盘里，家人相拥而就，吃时不蘸汁，小孩不上桌，寓意稳妥、平安、吉祥。这个食物形如元宝，有招财进宝之意，符合人们祈求财富的心理。

饺子有馅，馅心内容千变万化，各式各样。一家人围案包饺子，把面皮放在掌心，圆圆的皮上放上馅，是一种变化和神秘，表达了一种

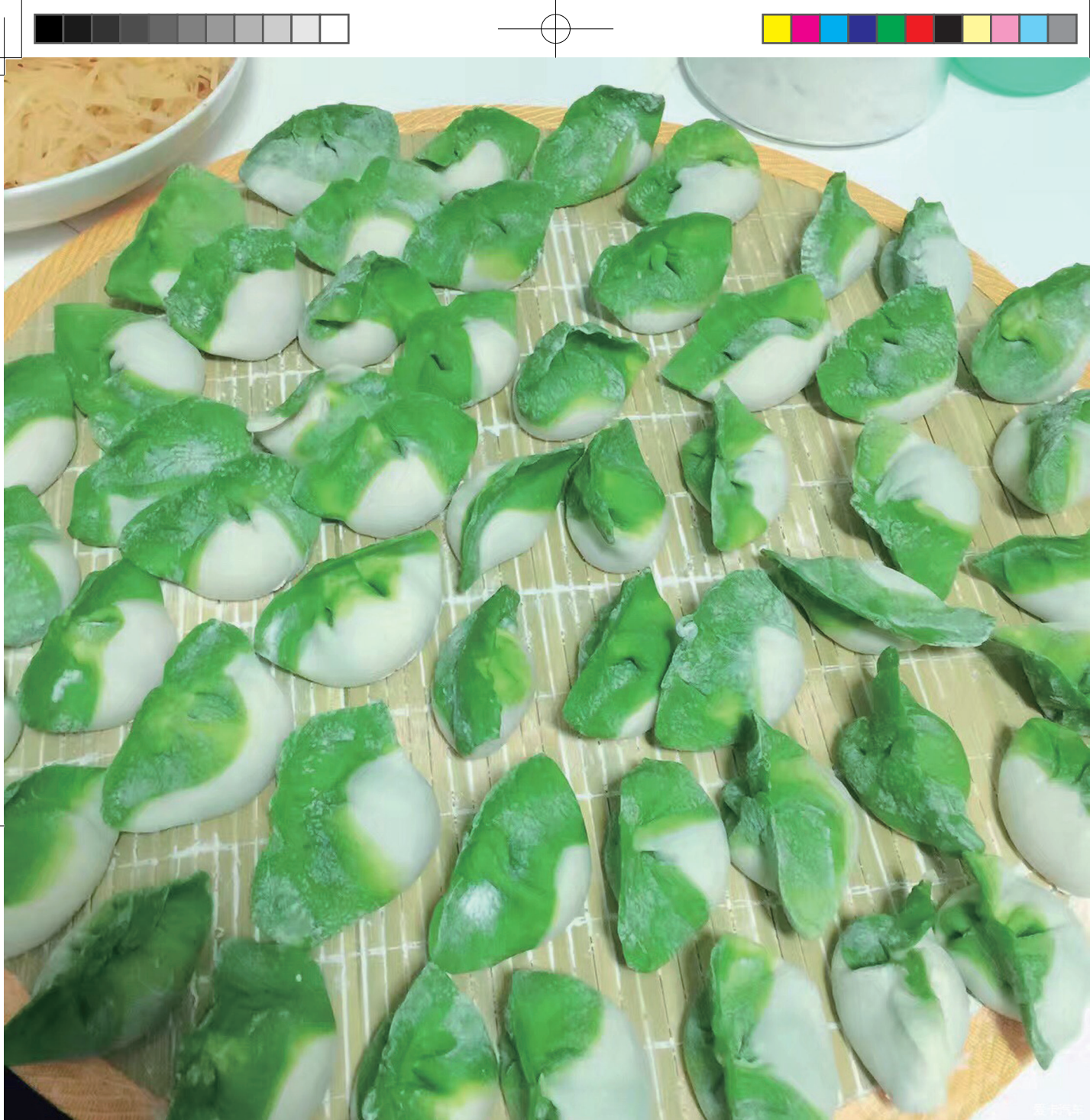


花边饺

祝福。全家老幼吃着热气腾腾的饺子，品味着祖母、母亲的辛苦，共同体验着时光的流逝。温暖、祥和的气氛烘托着家园意识，亲情的感召力比食物的诱惑力大得多，吃下去的不仅仅是美味，更重要的是享受亲情和母爱。“没有饺子不过年，不吃饺子过不去年。”俗语说的有些偏颇，但从一个侧面反映出人们的渴望与向往。小小



俄罗斯人聚会吃饺子的场面

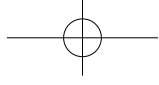


翡翠白菜饺

饺子，包着乾坤，包着人们来年幸福、平安、吉祥的心理，是新一年丰硕与收获的象征。它与中国传统文化完全融合，也铸造了中华民族炎黄子孙的灵魂，渗透到每个人的生活之中。

我国地域辽阔，各地除夕吃饺子的习俗有所不同。清初河北《肃宁县志》载：“元旦子时盛饌同享，各食扁食，名角子，取更岁交子之义。”苏杭一带，除夕夜吃蛋饺和胖头鱼，但鱼只吃中间留头尾，蕴含金银元宝和有头有尾，

一年到头，家事盛旺。云南昆明地区除夕年夜饭吃大豆制成的饵块，可炒、烤、煮成甜咸味，祈祝新的一年五谷丰登。黑龙江、吉林、辽宁除夕吃酸菜大肉饺，意“酸宝”（拴宝）。河南一带把饺子与粉皮共煮，叫“粉皮饺子”，意“玉带缠宝”。陕西一带则将饺子和面条掺合煮，叫作“金丝穿元宝”。山东，除夕夜全家坐在一起包饺子，年夜必须吃素饺子，意求新年素素净净、平平安安。



上：蒸饺 下：水饺

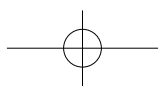




图1-8即为吸引人的七彩饺子宴

饺子在中国如今已经成为品种繁多、四季有市的大众商品，比如大肚馅足的木鱼饺，花边月牙饺，鸳鸯饺，四喜饺，蝴蝶饺，金银饺，贵妇饺，珍珠饺，等等。过去一些达官显贵才能食用的饺子，已进入寻常百姓家，一些禁忌做馅的蔬菜野菜也堂而皇之登上饺子馅宝座。饺子也有一些别称，北方有称“扁食”“扁合”，老北京叫“饽饽”，广东人叫“云吞”，四川人叫“抄手”。虽然叫法不同，但是说的都是饺子。饺子，不但中国人厚爱，外国宾客也赞叹：中国饺子，好吃！

### 七彩饺子宴

用饺子来做宴席从一千多年前的唐代就有了。在劳动人民不断地创新中，饺子宴也在千年时间的流转中得到了传承和创新。在甘肃金昌的金川宾馆，就研发成功并推出了极为吸引人的“七彩饺子宴”。据宾馆相关负责人介绍，七彩饺子宴是以“紫金花城浪漫金昌”为主题，选用上好的面粉和馅料，将蔬菜、水果还有花卉的汁儿融入面粉里，再分别加入不同馅料，包制出形态各异的饺子，造型栩栩如生且颜色讨喜。七彩饺子宴的七种色彩因为都是从纯天然植物中提取，所以是看得欢喜，吃得也放心！



“七彩饺子宴”在馅料上将荤、素、蛋、禽、海鲜等进行合理搭配，最大限度地提升了馅料的美味和口感；在滋补汤的改良上，将家禽、菌类及配料放入蒸锅密封蒸制，采用广式炖汤隔水炖的方法精心熬制，充分释放了各类食材及其内在的营养成分，再以干菌浸泡，配制成对人体具有丰富营养价值的滋补菌汤。为了装点和美化解子的外观，他们还在饺子皮上大做文章。各种饺子皮的色泽用料分别从新鲜的菠菜、火龙果、南瓜、紫甘蓝、紫薯、胡萝卜、西红柿中提取，把饺子包制成各种形态优美的花样，再配以诗意的摆盘，饺子就立刻变得活灵活现，养眼又好吃。七彩饺子宴不仅给大家一个口味上的享受，更是一个视觉上的享受，当形态各异的漂亮饺子上桌后，光是看看，都心生欢喜，更是舍不得食用。

饺子宴从汤到皮、馅等，都具有丰富的营养价值和滋补保健功效，去除了中餐常用的煎炒烹炸过程，极大地减少了油脂在人体的摄入量，达到了健康就餐理念。其最大的亮点是，饺子宴优美的造型给人以强烈的视觉冲击，充分展现了中国传统饮食和现代美食文化的有机融合。

(责编 桑新华)



6



7



5



8