

【编者按】民以食为天。说起年味儿,人们首先想到的是丰盛的过年美食。在过年这场盛大的仪式中,“吃”无疑是重要主题。进入腊月后,家家户户开始准备制作一道道美食。本报今日推出《舌尖上的许昌年味儿》专题报道,从许昌过年少不了的饺子、年馍、豆腐、粉条、条子肉等美食讲起,和您一起回顾佳节的美好记忆,让舌尖上的味蕾唤起您深藏心底的浓郁乡情。

一盘团圆饺,万家欢乐情

动作一气呵成 一天能包1800个饺子

1月12日,记者在市区八一路见到了市民杨淑英,她正忙着在操作间里包饺子。

“快过年了,这段时间来买饺子的人很多。”杨淑英说,她一天能包1800个饺子,而且饺子的形状、大小一致,这样煮熟后口感好。

的确,不管是饺子皮儿还是饺子馅儿,在杨淑英手里显得那么“服帖”。不到20秒,杨淑英拿皮儿、挑馅儿、掐花,动作一气呵成,一个饱满的饺子就呈现在眼前。

今年50岁的杨淑英对饺子的记忆是很深刻的。她告诉记者,她小的时候家里很穷,吃顿饺子是很奢侈的事情,也是一件很难忘记的事情。

“记得小时候,母亲给我们包过野菜馅儿饺子。除了荠菜外,还有一种辣辣菜。每年开春的时候,一场春雨过后,这种野菜就会从麦地里破土而出。母亲将其采回家后,择洗干净,焯水剁碎。那个时候很少吃肉,母亲就用猪油拌馅儿做成素馅儿饺子,煮熟吃起来有一种微辣醇香的味道。这种味道一直留在我的记忆里。”杨淑英说,虽然现在对大家来说,吃顿饺子已经不像过去那么奢侈了,但饺子有着家的味道。

如今,虽然每天的工作就是包饺子,但她想把饺子包出家的味道。不管是调馅儿、擀皮儿,还是包成饺子,她都很用心。

一碗热腾腾的饺子 满是家的味道

过年吃饺子,已经成了市民的生活习惯。说起过年吃饺子的故事,大家的记忆里还真不少。

市民周红军告诉记者,他们家除夕的那顿年夜饭一定是饺子,在包饺子的时候要特意放一枚硬币。谁吃到包有硬币的那个饺子,就预示在新的一年里最有福气。这便是他从记事起就印在脑海里的习俗。

“等饺子出锅的时候,一定要在锅中留一个饺子。这叫压锅底儿,预示着来年吉庆有余。”市民黄丽说,她听奶奶说,这样来年才会财源茂盛。饺子就是“元宝”,把“元宝”留在锅里,为的是来年能够留住“财气”“喜气”“福气”。

说起吃饺子的趣事,市民孙芳的故事也许会引起大家的共鸣。孙芳说:“记得小时候,每当除夕包饺子的时候,父亲总会特意选一枚2分硬币冲洗干净,然后把它包到其中一个饺子当中。那时,2分硬币在小孩子心目中可是一笔大数目。为了吃到2分硬币,我和妹妹早早地守在饭桌旁,眼巴巴地等着饺子上桌。饺子一上饭桌,我们便开吃,直到肚子吃得鼓鼓的,大有吃不到2分硬币誓不罢休的架势。吃了半天,眼看撑得吃不进去了,我们还没有见到硬币的影儿。于是,我们趁机偷偷地用筷子捅捅这个,戳戳那个。母亲见了,免不了责备几句:‘再这样戳,就别吃了!把饺子全捅破了,别人还咋吃?’”

“如果自己没吃到那枚硬币,往往会失落好一阵子。其实,即使父母吃到了,2分硬币也会落入我们这些小孩子的衣袋中。”孙芳说着,眼里噙满了泪水。

舌尖上的许昌年味儿



没有哪一种食物,像饺子一样在中国人的食谱中占据无比重要的位置。

随着春运大潮持续高涨,人们扶老携幼地奔波在旅途中,盼着在除夕全家团圆,围坐一桌吃一顿团圆饺。

这象征团圆的美食,有什么美好的寓意?背后有哪些温情的故事? | 记者 张铮

饺子承载着炎黄子孙 对美好生活的共同期待

市民关于过年吃饺子的真情故事,满含中国人在传统佳节里注重合家团圆的仪式感。

那么,在中国传统习俗中,饺子除了代表团圆外,还有什么寓意?

饺子因为形似元宝,有“招财进宝”的吉祥寓意。

根据民间传统,人们还会在饺子里包上一些特殊的物件作为“吉祥馅儿”:包上红枣,寓意生活甜蜜;包上栗子,寓意大吉大利;包上硬币,预示一年财运亨通。吃饺子时,谁最先吃到带有“吉祥馅儿”的饺子,就抢得“头福”,一年里会福上加福。

有的地方,饺子也被称作扁食或煮饽饽。早在唐代,吃饺子的习惯就已经传到我国边远地区。

饺子的名字有何来历?在古代,人们在除夕将饺子包好,待到半夜子时吃。因为这时刚刚进入正月初一,吃饺子取“更岁交子”之意。“子”为“子时”,交与“饺”谐音。此时吃饺子预示着一家人“更岁交子”,从此一年吉祥如意,诸事顺利。

如今,不同地域的人们,在很多特殊的日子都青睐吃饺子。有的地方除夕吃饺子,有的地方正月初一吃饺子。北方一些地区,从正月初一到正月初五,每天早上都吃饺子……

饺子,承载着炎黄子孙对美好生活的共同期待!



资料图片

新闻连连看

饺子诞生 竟是为了治病?

相传饺子是东汉河南邓州人“医圣”张仲景发明的。

张仲景卸任长沙太守、告老还乡时,正是寒冬时节。他在途中看到很多无家可归的人衣不蔽体,饿得面黄肌瘦,耳朵也被冻烂了,便想出一剂药方“祛寒娇耳汤”:用面皮儿包上祛寒药材,煮熟给病人吃下。许多病人吃了“祛寒娇耳汤”后,耳朵上生的冻疮便很快痊愈了。

王羲之吃饺子

一天,王羲之在集市上见到一家“鸭儿饺子铺”,门上的对联这样写道:“经此过不去,知味且常来。”王羲之觉得其字迹难看,而口气不小,便走进铺子一看究竟。只见矮墙边有一口锅,锅中的水已沸腾,一个个白色的饺子如鸟儿般不断地从墙的另一侧飞进锅中。

王羲之惊奇之际,买了一碗饺子。细观之,饺子个个玲珑精巧,好似鸭儿戏水;品尝之,清香扑鼻,鲜美可口。王羲之遂绕过矮墙,只见一位白发老太太,和馅儿、擀皮儿、包饺子、抛饺子入锅,动作一气呵成。王羲之问道:“老人家,像您这样的功夫,多长时间才能练成?”“熟练需50年,深谙需一生。”老太太答道。

王羲之又问:“您手艺高超,为啥不请人把对联写得更好一点儿呢?”老太太说:“有的人写字有了点儿名气就眼睛向上看,哪里肯为我们老百姓写呢?其实照我看,他们写字的功夫还不如我包饺子的功夫深呢!”王羲之听了此言,十分敬佩,特意写了一副对联,恭恭敬敬地送给了老人。