



孟 晖

专栏作家

Columnist

于故纸堆中发现时尚之美

近来大家越来越喜欢传统风俗，那么，在冬至该想着吃一碗馄饨、喝一杯冬酿酒。

冬至，是一年当中黑夜与白昼在时长上相等的日子，古人觉得，此般状态仿佛当初天地初开时的洪荒景象，黑暗与光明势均力敌，混沌不清，于是认为这是象征“混沌”的一天。馄饨与“混沌”发音接近，因此，在南宋时出现了特定的节日风俗，冬至那一天吃馄饨。南宋人当中流行一句谚语：“冬馄饨，年馇飧。”意思是说，过冬至节的主打美食一定是馄饨，而过年时则必须吃热汤面。那时，人们对冬至馄饨格外用心，会尽量准备花色丰富的馅料，十多种不同馅心的馄饨一起下锅煮熟，再一起盛在大盆内端到桌上，由全家人分食，号称“百味馄饨”。这一风俗形成之后，就一直延续下来，而且遍及南北，以至清代有“冬至馄饨夏至面”的说法。

往昔，一到农历十月，秋收已毕，粮食入仓，地里没那么多农活了，勤劳的农民们却不肯闲着，利用新收获的米谷酿酒，便成了这个月的一项重点。由此制成的家酿在接下来的冬季里饮用，甚至一直喝到来年春天，所以得名“冬酒”，又名“冬酿酒”。在漫长的中国农业社会，十月酿冬酒作为一条规律，历史惊人地漫长。东汉崔寔《四民月令》中就明确规定，到了“十月”，贵族、地主等要让手下的酿酒匠人做好酒曲，“酿冬酒”。

很长时期内，人们酿造与饮用的都是米

百味馄饨冬酿酒

酒，直到元代才传入烧酒技术，本土的黄酒工艺成熟也较晚，因此，《四民月令》所言之“酿冬酒”是指酿米酒。神奇的是，这一风俗一直流传到清代。须知，在清人生活中，农家自制烧酒的风气很盛，另外也可以买到酒坊制作的黄酒，但是，在江南出产糯米的地区，一入十月，农村的大家小户仍然要自己动手做米酒，其成品即为冬酿酒。江南九月桂花香，家家都收集了桂花并晾干，于是又流行加入桂花作为香料，就此形成了“桂

花冬酿酒”。新酒酿成，色清香冽，于是人们想出了各种别致的名称来强调冬酿酒的特点，如“十月白”“竹叶清”“秋露白”。

传统中，冬至是一年当中最重要的节日之一，这一风俗在南方尤其保留完整。

冬至节的前一夜叫“冬至夜”，合家吃团圆饭时要一起喝“节酒”，其时桂花冬酿酒恰好酝酿成熟，可以饮用。让人高兴的是，这种米酒此际刚刚陈酿一个月左右，酒精含量很低，酒力很小，即使儿童和老人也能喝，没有酒量的成人饮个几杯也无妨。于是在节日的宴桌上所有人开怀畅饮，气氛喜庆热闹，因此，在苏州等地，这种酒成为冬至节的特定饮品。

实际上，古人注重亲情和人情往来，把冬至也当做家庭团聚和亲友互相关怀的日子。在寒冷的日子里，亲友们团坐在一张桌边，分享热腾腾的馄饨、甜丝丝的米酒，分享安定感，才是真正的用意。民

分享热腾腾的馄饨、甜丝丝的米酒，分享安定感，才是真正的用意。