



## 冬节一味风情长

冬至不单单是日历上的一个节气，更是古人安排冬日生活的重要节点。当天地都归于沉寂，古人已经创造出了两种乐在其中的度冬之法：一种落在滚烫的锅灶上，一种藏于闲适的笔尖。

□ 撰稿 | 姚佳琳

**冬**至，一年中最为漫长的黑夜到来了。当严寒覆盖大地，古人并未苦挨时光，而是用温暖的食物和风雅的游戏，将寻常的日子也过出了滋味和盼头。

### 舌尖上的冬至：一口热乎就是半个冬

在北方冬至的夜里，一碗冒着滚烫白气的饺子是餐桌上必不可少的仪式感。家里的老人总是念叨：“冬至不端饺子碗，冻掉耳朵没人管。”据说是东汉医圣张仲景在寒冷的冬至日，看到乡亲们耳朵冻烂了，心疼不已，便用羊肉和驱寒药材熬煮后切碎，用面皮包成耳朵状的“娇耳”。人们吃了之后浑身发热，耳朵也暖了。这小小的“娇耳”，历经千年演变，就成了我们今天盘中的饺子。

除了饺子，古人在冬至的饭桌上可丰富了。江南人家早早备好水磨糯米粉，全家围坐一桌，搓出一颗颗圆润的汤圆。那汤圆在沸水中翻滚，捞起时莹白如玉。老人会说：“吃颗汤圆，又长一岁。”在苏州，冬至夜要冬至中国人的餐桌分外热闹。



喝冬酿酒，这酒用糯米与桂花酿成，色泽金黄，清香甜润。一家人围坐，杯中酒香与盘中佳肴的香气交织，构成了江南冬日最温暖的记忆。成都人至今保持着冬至喝羊肉汤的习惯，乳白色的汤汁，鲜嫩的羊