

# 冬至大如年 数九过寒冬

谢小凤

今年12月21日(下周三)是农历二十四节气中的“冬至”，这就意味着自此我们开始进入“数九寒天”的日子了。古人认为“冬至大如年”，冬至在建德当地又被称为“小年”，是说年关将近，余日不多的意思。民间把冬至与春节、端午、中秋并列为四大节，是农历中很重要的节气。冬至这天很多地方都有家人齐聚吃汤圆、饺子的习俗。

## 冬至汤圆、饺子不可少

有时候我们会感到很惶惑，在一些西方节日的冲击下，一些传统节日不是渐渐地被岁月淡化了，就是被人们遗忘了。然而农历十一月的“冬至节”对建德的老百姓来说还是历久弥新。冬至节气吃汤圆、包饺子一直以来是我们建德的习俗。俗话说：“冬至到，吃汤圆。”每年农历冬至这天，饺子、汤圆是必不可少的节日饭。

陈奶奶是建德本地人，每到冬至，她都要准备很多美食。这不，还没到冬至呢，陈奶奶就开始忙碌起来了：揉粉、捣馅，咸汤圆、甜汤圆、大饺子、小饺子，她已经开始张罗起来。陈奶奶说：“这个汤圆要用米粉，饺子要用面粉，而且馅儿都不同，我要提前准备，不然来不及，我每年都要做各式各样的汤圆、饺子。”

## 冬至讲究大团圆

冬至除了要吃汤圆、包饺子，还讲究团团圆圆。圆圆的汤圆寓意团圆，为的就是讨个好彩头。冬至也是建德孩子们喜爱的节日。在陈奶奶家做汤圆的时候，村里的孩子都会聚集过来，眼巴巴地等着汤圆、饺子出锅。淘气的孩子会扯一点点面粉玩玩。包好团子备好菜，一家人吃团圆饭前也会先祭祀祖先。

陈奶奶已经早早地通知了在建德城区工作的儿子，让他回家过冬至。陈奶奶的儿子也表示在周三会带着一家子回到老家陪自己的老母亲过冬至。“家里人都喜欢吃咸汤圆，



做的基本上都是咸的。但是我那宝贝孙子喜欢甜食，我也特意给他做了几个豆沙汤圆。多包些汤圆、饺子，可以分给隔壁邻居一些。”陈奶奶一边包着汤圆一边说道。

## 冬至数九过寒冬

陈奶奶告诉笔者，这个冬至是“数九寒天”的开始，所谓“数九”，是指从“冬至”当天算起，九天为一个单位，从“一九”数到“九九”就数到头了，冬寒就变成春暖了。冬至这一天，话说是黑夜最长，白昼最短，可是至此以

后，便白昼渐长，黑夜渐短，民谚说：“吃了冬至面，一天长一线。”虽仍处严寒，但却让人对春暖花开充满向往，因为黑暗逐渐消退，明媚的春天不久将至。

根据气象资料显示，每年冬至前后都会有强大的冷空气和寒潮出现，造成骤然降温，所以笔者在这提醒广大市民要注意保暖。冬至意味着一年将尽，民间有到了冬至这一天，就应该放下过去种种的说法儿。细心的市民会发现，冬至过后，在街头、集市有人卖对联，有人写“福”字，这就意味着年味越来越近了。

## 辣椒酱——建德人的味道

来建德游玩的人，吃上地道的菜，潜意识里都会觉得建德菜比较辣。走进建德的一些排档，你会发现几乎每个菜上多多少少有一些辣椒。由于新鲜辣椒比较难保存，所以需要一些特殊的处理，而制作辣椒酱就是其中的一种方法。这种方法，不仅更加容易保存，而且一些不同的材料在一起相互融合能够产生意想不到的味道。在烧一些家常菜时，加一些特制的辣椒酱特别美味，这也成了建德菜的一大特色。

### 辣椒酱选料有讲究

辣椒酱的好坏首先要取决原料的好坏。只有好的材料，才能做出味道鲜美的辣椒酱。制作辣椒酱的主料有黄豆(大豆)、面粉、辣椒，辅料主要有生姜、大蒜、茴香等。

对于选料，徐阿姨有自己的经验。“首先，制作辣椒酱的黄豆要选颗粒饱满整齐、无杂质、无发霉变质的新豆为好最好。”徐阿姨拿出一堆类似发霉黄豆的东西，她介绍说：“这个就是黄豆做的，叫做酱黄。这东西前段时间就已经做好了，放在阴凉处备用。”

“辣椒，要选用无虫蛀、无霉烂、自然完熟的红椒为佳。在建德，辣椒辣不辣也是作为挑选辣椒的一个标准，如果做出的辣椒酱不辣也就没什么味道了。”徐阿姨一边说，一边挑着今年刚买来的辣椒：“像这样的有虫眼的辣椒也是不行的，会严重影响辣椒酱的口味。”

当然，对于像生姜、大蒜、茴香等辅料徐阿姨也会仔细的挑选一番。

### 炒菜、烧鱼，来一点味道更鲜

这天，王阿姨的儿子请了一群同学来家里吃饭。一桌子的美食，从无论外形还是色泽都是无可挑剔的。“这一桌菜都加了自己家的辣椒酱，不仅看上去诱人，而且可以增加菜、汤的鲜味。”王阿姨一边介绍自己烧的菜，一边招呼大家吃饭。

“这个红烧鱼味道很好，我们家烧这个鱼的时候也会加一些辣椒酱，不仅能够祛除鱼原有的腥味，还能调出鱼的鲜味。”小邵夹起一块鱼肉，点评起来，讲的头头是道。在小邵家里，他的妈妈这段时间也准备了很



辣椒酱。

小邵不仅介绍了辣椒酱烧鱼非常好吃，还告诉我们做别的菜加上辣椒酱味道也是非常好的。“一般带汤的菜，加上一勺自制的辣椒酱，不仅菜好吃，就连汤也能非常下饭。”小邵还说：“我之前带到学校里，班里的同学也非常喜欢这个味道，经常用来拌饭吃。”

刘文斌