

# 从冬至到圣诞节 冷并晴着

□郑州晚报 简洋

昨天,冷空气刚刚小试了拳脚,市区最高气温在3℃左右,最低气温在-1℃身边徘徊。

但在冬至到来的今天,咱可别想就这么轻易逃脱了。

受冷空气影响,我市今天早晚的最低气温会有3℃左右的下滑,市区全天气温在-4℃~5℃。

据中央气象台预测,像这样气温偏低的状态,咱可能得扛到本周末。

不过,这股冷空气制造雨雪的功力倒是不怎么样,所以咱们的冬至日只有降温没有雨雪,晴冷将一直陪伴左右。

明天,预计我市的天气与今天没有太大变化,晴天间多云,气温在-4℃~5℃。

今天,我省各地区晴天间多云,偏北风4级左右逐渐减小到2~3级。最低温度:北部、西部山区-7℃~-5℃;南部-3℃~-1℃;其他地区-5℃~-3℃。最高温度:北部3℃~5℃;其他地区5℃~7℃。

直到24日,我省都将是晴天间多云天气。



## 冬至为啥要吃饺子

在冬至这一天,不同的地方有着不同的习俗,有的吃馄饨,有的吃狗肉,而咱们河南,冬至就要包饺子、吃饺子!

记得小时候奶奶总会边包饺子边跟我说:“冬至要是不吃饺子就要冻掉耳朵。”还称包饺子为“捏冻耳朵”。为啥冬至要吃饺子呢?

原来,相传南阳医圣张仲景曾在长沙为官,他告老还乡时正值大雪纷飞的

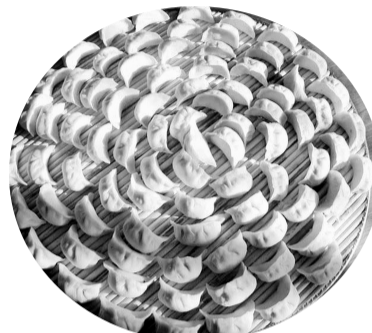
冬天,寒风刺骨。看见南阳白河两岸的乡亲衣不遮体,不少人的耳朵都被冻烂了,就叫弟子在南阳关东搭起医棚,用羊肉、辣椒和一些驱寒药材放置锅里煮熟,捞出来剁碎,用面皮包成耳朵的样子,再放入锅里煮熟,做成一种叫“驱寒娇耳汤”的药物施舍给百姓吃。服食后,乡亲们的耳朵都治好了。后来,每逢冬至人们便模仿着做来吃,慢慢就有了“捏冻耳朵”的习俗。

## 冬至饺子卖不过圣诞套餐?

饺子馆推出预订外带服务,还出现了“低盐水饺”、“迷你水饺”但饭店说订圣诞套餐比预订冬至饺子的人多得多

进入12月份,冬至、圣诞节接踵而来。俗话说:“冬至不端饺子碗,冻掉耳朵没人管。”作为传统习俗之一的冬至吃饺子,在我们北方地区流行已久,每逢冬至大家都会包顿饺子以示迎接新年的脚步,商家的“饺子大战”,老年人的“饺子情结”,让冬至有了滋味。

晚报记者 李雪 郑州晚报 施杨



嵩山路上一家超市各大品牌的饺子正在促销 施杨 图

### 价格 肉馅比去年涨了10%~15%

“水饺现在越来越‘贵族’了。”市民赵女士说,“以前和朋友到饭店吃顿饺子,顶多花个三四十元,现在起码得花五六十元。”

记者在文化路北环路口一家超市里看到,速冻水饺的价格参差不齐,售价比较高的某品牌水饺,720克装的售价36.7元,也有500克装的售价仅为6.9元。

“今年水饺的价格与去年同期相比确实是上涨了。”丰产路一家饺子馆的店主说,今年以来水饺的价格先后上调了两次。

“水饺涨价主要跟猪肉涨价有关。肉馅水饺的价格普遍上涨,平均比去年同期上涨了10%~15%。”店主说,相比之下,素馅水饺的价格基本没有变动。

### 餐厅 圣诞餐比订饺子的多

早在半个月前,花园路上的几家大型商场在门口就打出了“圣诞促销”的宣传,而且制作了大型的圣诞树等装饰,吸引了不少消费者。

在秦岭路上某大型商场的美食街,各个高档餐厅都在门外张贴了关于圣诞节套餐的宣传海报。

一家餐厅的服务员表示,他们餐厅并没有特意在冬至推出饺子套餐,“我们的客源主要针对的是年轻人群,所以对圣诞促销比较看重”。

而人民路上的一家美食店店长说,每年预订圣诞套餐比预订冬至饺子的人多得多。“除非是以饺子为主打的餐厅,其他绝大多数餐厅应该不会因为冬至的到来额外提供饺子给顾客。”

冬至为何饺子受冷落?业内人士分析,其实是因为冬至文化不够深,而且也没有特有标志。

“圣诞节有圣诞树和圣诞礼物。可冬至呢?只有平时也可以吃到的饺子。”白领小孙说。

### 饺子馆 预订外带饺子,推出礼盒装饺子

这两天,街头的饭店、超市相继挂出“饺子特价”或“点餐送饺子”的条幅,提醒着你冬至的到来。

“每年冬至这一天,来我们这儿吃饺子的客人都都会‘爆棚’。”文化路一家专门卖饺子的饭店经理说,由于饺子是现包现卖,这两天,店里的每个厨师都在加班包饺子。参照往年销量,他们今年储备了200斤饺子,还推出了水饺外带预订服务。

在丰产路一家饺子馆,肉三鲜、素三鲜、白菜肉、韭菜肉、西红柿肉等“大众口味”的水饺都比较受欢迎。

他们还推出礼盒装服务,受到不少单位的欢迎。“一个礼盒不用装太多,2斤水饺送给员工当福利,多有人情味儿!”店主说。

淮北街上的一家小店门上还贴出了“冬至本店有饺子”的条幅。“我们店平时不卖饺子,但因为挨着郑大,学生回不了家,所以我们特意准备了饺子,让学生们在这一天也能吃上饺子。”店主说。

不少单位也都提前在饺子馆订了桌,某公司经理史先生说:“中午休息时间短,不少员工来不及回家吃饺子,每年冬至我们都请员工聚餐,也算是跟他们联络联络感情。”

### 超市 推出“低盐水饺”、“迷你水饺”

昨日下午,在经三路一家超市,各种水饺的促销活动如火如荼。

“现在节日促销搞活动,买水饺比较划算,有不少单位来团购饺子。”超市工作人员表示,促销活动期间,不少畅销速冻水饺的价格都比平时便宜2到5元。

除了人们常吃的白菜馅、韭菜馅猪肉水饺,市场上还出现了萝卜丝水饺、野菜猪肉水饺、海肠水饺,有的品牌还专门制作出适

合老年人和小孩吃的“低盐水饺”、“迷你水饺”。

一些厂家的促销员端着煮好的水饺请顾客品尝,一名正在选购速冻水饺的市民表示,冬至她和家人都要上班,没有时间包饺子,只好买速冻饺子。

“冬至一般都会在外面吃饺子或者干脆在家买速冻饺子下着吃。”一位市民说,如今自己动手包饺子都成了一件奢侈的事。



### 关于饺子的那些回忆



资料图片 晚报记者 张翼飞 图

“记得小时候,到了冬至,学校老师就组织我们带着擀面杖去学校和同学一起动手包饺子。”李女士说着脸上露出笑容,“那时候大家一起和面,一起擀饺子皮,每个人的脸都变成了‘小花猫’,特别有意思。”

小时候,快到冬至的时候,一家人就聚在一起提前包饺子。大人分工明确,一个拌馅儿,一个和面,一个擀饺子皮儿。小孩子总是围在桌边,有的会试着擀皮儿,有的用和好的面捏小兔子和小老鼠。

小陈说:“包饺子还是要一家人在一起才有过节的感觉,我最怀念的就是小时候妈妈教我擀饺子皮儿,我怎么都擀不圆,妈妈一边笑一边手把手地教我。”

### 小提醒 吃饺子有讲究

一般情况下,大家制作饺子皮时,通常使用精制面粉。其实,从营养学角度来讲,制作饺子皮时不妨在精粉中适量加入高粱面、燕麦面等杂粮,营养更丰富,口感也更好,尤其适合糖尿病患者食用。

如今很多饭店在饺子皮中加入菠菜汁、胡萝卜汁或者西红柿汁,色泽鲜艳、营养丰富,深受人们的喜爱,家庭制作时,也不妨试试。

郑州市第一人民医院消化内科医师说,饺子虽然好吃,但不宜多吃,以免过于油腻引发消化不良。由于饺子皮多是死面,胃肠道功能不好者不宜多吃,糖尿病患者也应注意摄入量,以免血糖升高。一些对海鲜过敏者,吃饺子时也应特别注意饺子馅的成分,以免食用后出现皮疹。高血压患者吃饺子时应避免过咸。