

# 冬至的浪漫，就在这碗热气腾腾的饺子里

## ——平凉美食系列报道之五

□本报记者 柳娜

阴极之至，阳气始生，是谓冬至。此日，夜至长，昼至短，天地闭藏，万物静息。《周易》有言：“先王以至日闭关，商旅不行。”人间循着天时，闭户围炉，安守这一阴一阳之交。

“夜阑卧听风吹雨，铁马冰河入梦来”。是夜，寒极霜重，孤客尤觉岁遥。然寒至极处，阳气暗萌，“天时人事日相催，冬至阳生春又来”，万物已在寂静中暗自萌动，静候东风。

冬至大如年，人间小团圆。平凉人家，煮汤圆，下饺子，一室灯火，彻夜长明；半盏温茶，对坐闲话。醉也陶然，梦也安然，以此浪漫与温柔，致我们共同行过的这一年。

饺子，各地都有，平凉的饺子，有它自己的风味。

韭菜鸡蛋饺子是清欢之味。韭菜，要用老韭菜，经了霜的。颜色是沉沉的墨绿，带一点紫根。切的时候，那股子辛香是冲的，有点辣眼睛。鸡蛋，要林下散养的鸡下的土鸡蛋，黄是红亮的。下锅用胡麻油炒，筷子搅得碎碎的，金灿灿的一盘子，晾凉了，和切细的韭菜拌到一起。除了盐，什么也不多放，为的是不夺了韭菜那股子“生气”。馅儿是素的，清清爽爽，像

雪后初霁的天空，高远明净。包成饺子，煮熟了，皮子微微透出里头的颜色，是绿与黄晕开的一片温润。咬开，有菜蔬自身的清甜和蛋的香。简单，却让人觉得日子清爽。

萝卜牛肉馅，是冬日里那份实实在在的底气。这底气，来自平凉的红牛，它们住窑洞、食苜蓿，肉味分外醇厚。取带雪花的肋条肉，手工剁作粗粒，要的便是那口嫩滑弹韧的嚼头。本地白萝卜水灵肥腴，碾成丝，拿细盐一“杀”，逼去水分，萝卜丝便服帖了，却仍保着脆劲。葱姜切末，调上酱油与五香粉，滋味一下子活络起来。萝卜丝的白，拌进酱色的肉里，你中有我，我中有你。包好的饺子敦敦实实，不怕火大，在滚水里沉沉浮浮，自有一番气定神闲。

吃时，必要配新碾的蒜泥，浇上一勺声名在外的平凉醋。那醋香浓味醇，往饺子上一淋，仿佛一声唤醒，肉馅的鲜美登时全被激了出来。一口下去，滚热的汁在齿间迸开，是萝卜的清甜，裹着牛肉的浓醇。那暖意不疾不徐，从喉咙一路熨帖到肠胃，再缓缓扩散到四肢百骸。

一年到头，风雪夜归，有这么一碗扎实的饺子下肚，什么乏，都解了。也难怪许多外地客人临走时，总要带上几壶平凉醋，仿佛带走了能唤回此刻记忆的味道。

若要论起驱散彻骨寒意的淋漓酣畅，还得是那羊肉馅的。平凉的羊，是滩上、坡上“跑”着长的，自己寻百草吃，肉里自有一股旷野的清气。膻味是有的，却是一种干净的、属于草原的生腥气，绝非圈养的闷膻。做馅，须选肥瘦得宜的后腿肉，细细剁作茸。真正的诀窍，在一碗“水打馅”的工夫里，花椒、老姜，用滚开的水沏出浓香，晾凉了，便能去膻增香。将花椒姜水，少量多次地打进肉茸里，顺着同一个方向，耐心地搅，直搅到肉馅将水“吃”得饱饱的，润泽发黏，才算好。本地的大葱，要临包前才切成碧绿的葱花拌进去，早了，香气便“死”了，不出来那股子鲜活的冲劲儿。

这羊肉馅饺子，是饺子里的“豪客”，性子也烈。煮熟了，个个皮薄馅足，挺着饱胀的肚子，在沸水里沉浮。急急夹起一个，在醋碟里略一滚，便忙不迭送入口中。牙齿甫一磕破那层柔韧的皮，滚烫的、极鲜的汤汁便溅出来，混着丰腴的羊脂香气，轰然在口中炸开。那鲜美，是泼辣辣的，毫无遮拦的，带着陇东野性的劲道。只觉得香，香得透彻，香得霸道，像极了这片土地上的人与山川，坦荡，浓烈，不绕弯子，有着一股能抵御一切寒冷的、热辣辣的生命力。

冬至这天，一家人围着桌子，

揉面的，擀皮的，包馅的。面皮在母亲手里飞转，填上馅，手指一捏一合，便是一个圆鼓鼓的“元宝”，褶子匀净，像梳得光光的髻。小孩子也凑热闹，包出来的奇形怪状，有的扁塌塌，有的涨开了口，惹得满屋笑声。“吃罢饺子，耳朵就冻不掉咧。”老话这么一说，年节的味道便浓了。温馨的灯光，照着盖帘上密密麻麻、列队待煮的饺子，白白胖胖，暖意融融。

屋外，北风正紧，风刮得窗外的树枝“呜呜”地响。屋里，炉火正旺，铁锅里的水“咕嘟咕嘟”唱着歌。水汽蒸腾起来，蒙上了玻璃窗，把外面寒冷的、清晰的世界，晕染成一团柔和的、模糊的光影。

这样的夜，本该是属于家的。可多少人还在为生计奔波，晚归的人挤满街角的饺子馆，热热闹闹，又莫名怅然。想起旧时，我们也是炉边酣眠的人，不知尘梦几时醒。后来却成了离家的游子，走得愈远，愈在深夜里自问远行的意义。

而一年中最长的夜，家中人总会围坐炉旁，灯火可亲之间，念起我这异乡的姓名。

千山万水，风雪兼程，旧岁将辞，游子已在路上。

风雪再大，人间灯火，总有一盏在等归人。冬至，福至。

# 传承节气文化 走进食育课堂



朱文 摄影报道

近日，平凉二中举行“传承节气文化 走进食育课堂”迎冬至包饺子主题实践活动，部分班级特别邀请部分家长代表走进校园，融入课堂，家校携手共赴这场冬日温暖之约。

活动在各班教室进行，现场暖意融融。同学们提前准备了丰富的食材：鲜嫩的肉馅、清香的韭菜鸡蛋、爽脆的白菜香菇，以及擀好的面皮和各类调料等。老师们首先为学生讲解了冬至的传统习俗和包饺子的实用技巧，随后，任课教师、家长代表与学生迅速分工协作，揉面、擀皮、填馅、捏合，大家默契配合。不少学生是首次尝试包饺子，在家长和老师的手把手指导下，渐渐掌握了捏褶、塑形的诀窍，元宝形、月牙形、圆鼓鼓的“小包子”形饺子纷纷亮相，一个个托盘被创意满满的作品摆满，尽显童真巧思。紧接着，各班学生带着包好的饺子前往餐厅煮饺子。当热气腾腾的饺子端上餐桌，学生的脸上写满兴奋与期待，大家迫不及待地拿起筷子品尝自己的劳动成果，鲜香的馅料在口中散开，幸福的笑容绽放在每个人的脸庞。

本次活动将传统节日文化与综合实践课程有机融合，不仅让学生在动手实践中体验了包饺子的乐趣，加深了对冬至民俗的认知，更增进了师生、亲子间的沟通与情感联结。

# 冬至饺香暖邻里

□本报记者 孙娅琦 文/图

冬至寒意浓，邻里温情暖。为传承冬至传统习俗，增进邻里情谊，12月19日，下午三点，崆峒区西郊街道丰收社区活动室暖意融融，一场温馨的冬至包饺子活动正在这里展开。社区居民们欢聚一堂，在欢声笑语中感受冬日里的别样温暖。

活动还未正式开始，陆续到达的居民已经围坐在一起拉起了家常。社区工作人员则提前布置好活动现场，桌上整齐摆放着案板、菜刀、面粉、擀面杖。为满足大家不同口味，还准备了韭菜鸡蛋和肉葱馅料。

“冬至不仅是二十四节气之一，更是中华民族的重要传统节日。”“冬至大如年，人间小团圆。”“冬至吃饺子不冻耳朵。”……活动正式开始后，社区工作人员向大家介绍了冬至的传统

习俗和文化内涵，让大家在动手实践的同时，加深对传统节日文化的理解，增进邻里感情。

揉面、擀皮、调馅、包饺子……大家分工协作，揉面的“砰砰”声、擀皮的“沙沙”声夹杂着聊天的欢笑声此起彼伏。韭菜鸡蛋清新爽口，肉葱馅浓郁鲜香，“我家喜欢加一点虾皮提鲜。”“我在肉馅里会放点姜末去腥。”……居民群众一边包饺子一边交流着自家饺子馅料配方，小小的饺子成了连接邻里情感的纽带。不一会，元宝形、月牙形、麦穗形……各式各样的饺子在居民们的巧手中诞生，快速摆满了盘。

大家围着氤氲着热气的大锅，小心翼翼地一个个造型别致的饺子下入沸水中，不一会儿，热气腾腾的饺子便浮出水面。居民们围坐在一起，品尝着共同的劳动成果。“这韭菜鸡蛋饺子就是香！我不知道有没有吃到自己包的饺子。”家住凤凰尚境的王蝶连吃几个，赞不

绝口，“社区服务好，让大家聚在一起热热闹闹地过了个难忘的冬至，下次举办活动我还来”。“冬至是小团圆，我们还邀请



活动现场

# “翰墨崆峒·魅力平凉”书画展开展

□本报记者 刘亮 文/图

12月18日，由市文旅局主办的“翰墨崆峒·魅力平凉”书画作品展在平凉市美术馆开展。胡晓云、李鹏翔、万亚林、赵磊、赵强等书画家与众多书画爱好者参加开展仪式。

本次展览既是贯彻落实党的二十大精神与习近平总书记在文化传承发展座谈会上重要讲话精神的具体实践，更是用笔墨丹青描绘平凉自然风光、深挖历史底蕴、展现时代新貌的

文化脉动。展览经过数月精心筹备和评委们的严格评选，共选出142幅书画作品，其中30幅作品正在湖北襄阳美术馆展出。平凉美术馆展览展出的112幅作品既有老艺术家的匠心之作，也有青年创作者的新锐表达。既有崆峒山水的雄奇灵秀、乡村振兴的幸福图景，也有城市发展的蓬勃活力、民生改善的温暖瞬间。这些作品，不仅是艺术家们深入生活、扎根生活的智慧结晶，更是对平凉文化的一次集中展示和精彩推介，充分展现了平凉的自然之美、人文之韵、发展之兴。



书画爱好者观展

# 从“无人管”到“一起管”

## ——崆峒区东关街道解放北路社区破解老旧小区物业难题

□本报记者 魏丽

“以前小区里杂物乱堆，充电线乱拉，现在不仅干净了，还有了专业物业，住着踏实多了。”家住崆峒区院翠园片区的李娟谈起小区的变化，语气里透着欣喜。这一转变，源于崆峒区东关街道解放北路社区近年来聚焦物业服务痛点，推动治理下沉的持续努力。

解放北路社区老旧小区多，物业服务长期存在短板：有的物业“重收费、轻服务”，有的业主参与意识不强，对物业管理认知模糊，有的小区管理混乱，居民需求跟不上的困境……如何打通服务居民的“最后一公里”，成为社区必须面对的课题。

面对困局，社区通过广泛走访、问卷调查，问题被精准梳理出来。为此，社区建立了“定期联席会+特定专题会”双线议事机制。每月初，社区党委分片区召集物业、业委会和居民代表，共商共议；遇到紧急事件，则可随时启动专题协商。

明发欧洲城小区曾因公共道路被占用问题引发居民担忧。社区获悉后，立即启动专题会，不仅召集物业和业委会，还邀请市区相关部门到场，共同勘查、磋商，最终厘清权责，化解了安全隐患，赢得了居民点赞。

社区还积极培育“响邻合伙人”队伍，将共建单位、在职党员、热心居民等力量整合起来，组建了涵盖政策宣传、矛盾调解、服务监督等职能的“一格五岗”团队。党员们带头亮身份、践承诺，主动倾听邻里心声，监督物业履职，带动更多居民从“旁观者”变为小区治理的“参与者”。

针对辖区内小区情况各异的实际，社区没有“一刀切”，而是推行“多维分类管理”，精准发力。

面对院翠园片区8个老旧小区设施陈旧、管理混乱的困境，社区工作人员挨家挨户沟通，最终推动成立业委会，并引入专业的统太物业公司，创新采用“连片打包”管理模式，一举结束了该片区长期“无物业管理、无主管部门、无人防物防”的“三无”状态，实现了资源的整合与服务提升。

同时，社区还建立了“靶向走访”机制。对诉求集中的居民，由党支部书记和物业经理上门解释沟通；对独居老人等特殊群体，“响邻志愿者+物业管家+网格员”定期上门，解决实际困难；对有专长的社区“能人”，则邀请其为社区建设出谋划策。

一切努力，最终指向提升居民获得感。社区着力推动物业服务模式升级，针对不同问题，解锁“现场响应即时办、定责限时办、台账跟踪持续办”的新模式，推动问题高效解决。

通过“红领聚力”共治平台的不断拓展，社区联动民警、合伙人、物业等多方力量，压实责任链条，成功解决了充电桩安装、车辆乱停放、消防通道占用等群众关切问题50余件。

“现在遇到事情，知道找谁，也能很快有回音，感觉更舒心了。”居民王正江的感受，道出了许多人的心声。

民生无小事，枝叶总关情。“解放北路社区以党建引领凝聚合力，以多维共治破解难题，正努力将物业服务的‘痛点’转化为社区治理的‘亮点’，让老旧小区焕发新活力，让居民在家门口感受到更多的幸福与温暖。”社区党支部书记刘惠文说。

# 静宁：整治“小饭桌”隐患 守护学生饮食安全

本报静宁讯（记者李爱婷）近日，静宁县针对“小饭桌”校外托管机构存在的安全隐患，实施靶向整治、精准施策，通过三项硬举措推动“小饭桌”规范经营，以实际行动守护学生校外就餐安全，为行业健康发展奠定坚实基础。

整治行动前，静宁县以学校周边、居民小区、城乡结合部等“小饭桌”集中区域为重点，开展拉网式全域摸排，对符合经营特征的校外托管机构逐一核实信息，建立“一户一档”监管台账，详细记录机构资质、经营规模、安全设施等关键情况，全面摸清底数、掌握现状，为后续精准整治提供数据支撑，确保整治工作不走过场、不留死角。

针对摸排发现的证照资质不齐全、食品安全管理制度不完善、索证索票不规范、食品储存及餐具消毒不合规等共性问题，以及燃气使用不规范、消防设施配备不足、灭火器放置不合理、安全出口标识不明显等安全隐患，整治组采取“现场核查、当场交办、限期整改、跟踪复查”的闭环管理模式。明确整改要求、整改时限及经营者主体责任，对能立即整改的问题督促当场整改；对需限期整改的，建立问题清单和整改台账，

安排专人跟踪督办，确保所有隐患整改到位，切实规范“小饭桌”经营行为。

在集中整治的同时，静宁县注重“整治+宣教”双轮驱动，推动安全理念深入人心。整治组针对发现的问题，向“小饭桌”经营者开展“一对一”专项指导，现场解读食品安全“两个责任”要求、食品安全法及消防安全管理条例等相关法律法规，引导经营者树立“安全第一、合法经营”的理念。通过强化政策宣讲和技能培训，督促经营者主动开展自查自纠，完善内部管理制度，优化经营环境，提升饭菜质量与安全管理水平，从源头杜绝安全隐患，推动“小饭桌”行业从“被动整改”向“主动防控”转变。

此次整治行动共出动执法人员36人次，规范“小饭桌”3家。有效化解了一批安全隐患，进一步压实了经营者主体责任。这一举措不仅为广大学生营造了安全、放心、健康的校外就餐环境，更通过规范市场秩序，强化行业监管，推动校外托管服务行业走向标准化、规范化发展轨道。下一步，静宁县将建立常态化整治与监管机制，持续深化部门协作，加大整治力度与频次，不断巩固整治成效，为学生健康成长筑牢安全屏障。