



居民在微信群晒饺子与配菜

动态

居民群畅聊冬至秀饺子晒幸福

最近，双井13社区组建的居民微信群十分火热。为了迎接冬至的到来，双井13社区从12月15日开始，在“战疫朋友圈”微信群中连续发起了3次关于“冬至吃饺子”的话题讨论，“饺子的最佳拍档”“饺子的秘制蘸料”“晒晒冬至的饺子”，话题一出，就吸引了众多群友参与。

“猪肉韭菜馅的饺子与醋配芥末才是绝配。”在关于“秘制蘸料”讨论中，大家你一言我一语，垂西社区居民姜浩南的搭配引起了大家的兴趣，“一定得是绿芥末，非常带劲！”群友们听了，纷纷表示要尝试一下。当聊到话题“最喜欢的饺子馅”时，群内涌现了很多“派系”，有人推崇传统的韭菜鸡蛋、芹菜猪肉、羊肉胡萝卜等，更有居民提出了很多新奇的馅料，例如居民刘来全为大家“安利”了

的西红柿鸡蛋馅、冬瓜馅、莲藕馅等。

最特别的饺子，当属居民柴莲香分享的“邻里饺子宴”，她所居住的广和东里7号楼，邻居们把废弃的土地改种南瓜，在丰收的秋季，邻居们一起收南瓜、包饺子、煮饺子，还送给楼内的高龄、孤寡老人，“一大家子”共同品尝饺子，其乐融融。

12月21日，群友们纷纷在“双井战疫朋友圈”群内发起了自己的饺子，搭配着美味的佳肴，边吃边聊，度过了暖意融融的冬至。



欢迎广大居民扫码进群，参与群内互动！

居民在微信群内畅聊



大家纷纷晒出冬至饺子

双井人的饺子吃出爱的味道



12月21日，一年一度的冬至来临，每年的这一天在北方都有吃饺子的习俗。相传这一习俗是为了纪念古代“医圣”张仲景而产生的。那么今年，您吃饺子了吗？您家的饺子又是什么馅的呢？您在吃饺子时有哪些特殊的搭配呢？欢迎您加入居民的讨论。

■本版撰稿 / 李竺霖

饺子是美食 更是家的温暖

吃饺子不仅仅是品味美食，它更是对家庭的传承。每当端起饺子，我们都会有很多回忆。今天就让我们一起品味双井人记忆中的“饺子”。



■人物名片：
冯礼 年龄：36岁
社区：广外南

首次挑战包饺子 惨遭“滑铁卢”

“我最难忘的一顿饺子，应该是第一次动手包的时候。”冯礼说道。

2009年，冯礼去日本留学，发现在外面吃饭很贵，就学着自己做饭。到日本半年左右，就迎来了新年，该吃饺子了。“当时觉得以前妈妈包饺子我也会帮忙，应该不难。”她说道。在超市找了很久，终于找到了包饺子的一些食材，有牛肉馅、胡萝卜等等。可当她回到家中准备包饺子时发现了一个难题，那就是不会拌饺子馅。于是她给妈妈拨通了电话询问方法。“当时也没有网络教程，就只能打电话求助。妈

妈就简单的告诉我应该放什么东西。”她说道。“结果吃完之后发现这个饺子馅特别干，跟妈妈包的完全不一样，并不是记忆中的味道。”她说道，后来反复研究发现，是由于在制作过程中没有放油导致的。

“以前看妈妈做饭、包饺子好像很简单。”她说道，一家人的饺子妈妈在很短的时间就能做出来。可是，只有当自己动手后才能理解其中的不易。回国后，在北京定居的她现在已经可以熟练的包饺子、做饭了，但是每当回忆起留学的日子，她都会想起那顿令她终身难忘的饺子。



■人物名片：
吴培华 年龄：70岁
社区：九龙南

饺子泡菜巧搭配 跨越地域文化

“我习惯吃饺子的时候配一点酸泡菜吃。”今年70岁的吴培华说，平时她在家会自己制作一些酸泡菜，用圆白菜、萝卜、黄瓜、豇豆等食材，加上白醋、一两白酒以及白糖，经过四到五天的腌制就可以食用了。

“泡菜可以促进消化的，我试过很多方法，后来发现泡菜酸酸甜甜的很好用。”吴培华说道，无论是小孩积食、或者是老人消化不良、上火等等，只要吃几口泡菜第二天就好了。所以在她家中会常备各种泡菜，吃饺子的时候搭配泡菜还可以解腻。

“我祖籍是上海的，我们家过节都是吃糯米圆子。”她说道，直到1968年她到山西插队，才第一次跟着当地老乡学习包饺子。“当地管饺子叫做扁食，而且当地人不用擀面杖的。”她说道，他们就用手将面剂子捏成小碗状，把馅放进去再包起来，扁食就做成了。当时她看的十分惊讶。

结婚后，婆婆家是北方人，过年过节的时候都吃饺子，她就跟着婆婆及小姑子学习。“我喜欢茴香馅的饺子。”她说道，现在包饺子、蒸包子已经完全难不住她了。



■人物名片：
齐结存 年龄：71岁
社区：九龙

蔬菜“边角料”也能变佳肴

居民齐结存家中在吃饺子时会搭配一些特色的小凉菜，而这些凉菜竟然是用平时大家扔掉的瓜果皮、菜根等做成的。他说：“其实很多蔬菜根所含有的维生素、纤维素及微量元素是最高的，由于大家不会做就把它们扔掉了。”但是它们恰恰能补充人体所需要的营养，而这些营养是不能靠外界合成的。

“还记得1979年大年初一，我在武汉当兵。部队组织大家一起包饺子。当时我们搭配饺子的凉菜有10种，其中就有6种用边角料等制作的。”他回忆道，部队的士兵来自五湖四海，为了迎合不

同地区人的口味，饺子馅就制作了6种，并且用厨房切剩下的白菜兜、芹菜叶、萝卜皮等，通过焯水、腌制等手法制作了凉菜来搭配饺子。

“从那以后，我就开始注意收集厨房的边角余料。”齐结存介绍道，他家会把这些不起眼的东西都收集起来，葱须、香菜根可以用来煮四物汤；葱叶可以用来炸葱油，在包饺子时可以用来拌馅；冬瓜皮经过简单的刷洗，用最简单调味料就可以腌制泡菜等等，这样做不仅可以扩展微量元素摄取来源，体验美食，同时也从源头上减少了垃圾的产生。