

Vi Taiwan 鑿 - 癩餃 典 瓮 -

[恭賀新禧--傳播世界，餃子的傳說！](#)

佈告欄

潛"鑿 vitaiwan

搭藤票 : 2012/1/14 0:00:00

迎春納福賀新年 吉祥如意歲平安

ViTaiwan 在此恭賀大家

2012 龍年

福星高照 鴻運臨門

吉祥如意 事事圓滿



[網路圖片](#)

餃子，是一種以麵為皮的充餡食物，英文常被叫做dumpling，意思就是內填餡料的麵食，實際上英文當中的dumpling也可以指各種填餡的食物，如義大利餃子、中式的湯圓等。

餃子是中國北方傳統的食物，在一些地方稱之為扁食，（「扁食」在閩南語中則是餛飩的意思）。常見的餃子依不同烹煮法，可以分為「水餃」、「蒸餃」、「煎餃」。而中國北方人過春節，絕不能少了餃子。大年除夕包餃子，午夜十二點開始吃，以諧音取「更歲交子」的意思。是北方過年吃餃子的傳統。除此之外還有「冬至餃子，夏至麵」的說法，在中國北方很多地方也有冬至吃餃子的習俗。（12月21日是冬至）。

相對於餃子長久以來在北方的特殊地位，餃子在南方地區只是一種普通的食品。很少出現在逢年過節的嶽都，與北方餃子的地位截然不同。

說起餃子的故事，相傳在東漢末年，南陽大夫張機在長沙為官時，常為百姓除疾醫病，他在長沙告老還鄉後，走到家鄉白河岸邊，見百姓捱饑受寒，耳朵凍爛。因此他叫弟子在南陽東關的一塊空地上搭起醫棚，架起大鍋，在冬天派藥--藥名就叫「祛寒嬌耳湯」。做法是用羊肉、一些驅寒草藥煮熬，之後用皮包成耳朵狀的「嬌耳」，據說吃後身體會發熱，兩耳變暖，有人猜測該配方可能含有花椒。當年張機派藥持續到年三十。初一時，人們開始仿嬌耳樣子做過年的食物，並在初一早上吃，稱之為「餃耳」、「餃子」。

然而據考證，餃子的歷史可以追溯到南北朝至唐朝時期的「偃月形餛飩」和南宋時的「燥肉雙下角子」，距今已有一千四百多年的歷史。千百年來，餃子做為賀歲食品，深受到人們喜愛，相沿成習流傳至今。

好吃的餃子除了餃子皮口感誘人，餃子餡充滿各種變化，在台灣也是深受歡迎的食物，在台灣，現成餃子容易購滿，下水餃也很方便。但在其實餃子的另一個吸引力卻正是包餃子的過程。

包餃子從和麵、擀餃子皮、拌餡、到包出一隻隻餃子，過程在在繁複要央A但在年節期間，闔家團員、朋友相聚，大夥挽起衣袖，一面談天說笑，一面動手包餃子，有說有笑，每個人都參與包餃子的過程，是家庭的同心協力的活動、是家傳口味的文化傳承、漂亮的、歪斜的、創意的各種餃子更給年節帶來歡樂的趣味，是既和諧溫馨又熱鬧逗趣的慶年活動呢！

資料引用自網路資料