



春节习俗知多少

春节是中国最富有特色的传统节日,它标志着农历旧的一年结束。过年期间,各种风俗也寄托着人们对来年的美好愿望。新的一年即将开始,人们将告别寒冷单调的冬季,迎接生机勃勃的春天。

红包(压岁钱)

派“红包”是华人新年的一种习俗,华人喜爱红色,因为红色象征活力、愉快与好运。派发红包给未成年的晚辈(根据华人的观念,已婚者就算成年),是表示把祝愿和好运带给他们。红包里的钱,只是要让孩子们开心,其主要意义是在红纸,因为它象征好运。因此,在分派红包的长辈面前打开红包,是不礼貌的做法。民间认为分压岁钱给孩子,当恶鬼妖魔或“年”去伤害孩子时,孩子可以用这些钱贿赂它们而化凶为吉。

守岁

“一夜连双岁,五更分二天”,除夕之夜,全家团聚,吃团年饭,围炉闲聊,辞旧迎新,这是我国普遍存在的除夕守岁的习俗。据史料记载,这种习俗最早起于南北朝。古时,守岁也叫“照虚耗”,人们点起蜡烛或油灯,通宵守夜,象征着把一切邪瘟病疫照跑驱走,期待着新的一年吉祥如意。这种风俗被人们流传至今。

拜年

古时“拜年”一词原有的含义是为长者拜贺新年,包括向长者叩头施礼、祝贺新年如意、问候生活安好等内容。遇有同辈亲友,也要施礼道贺。拜年一般从家里开始。初一早晨,晚辈起床后,要先向长辈拜年,祝福长辈健康长寿,万事如意。长辈受拜以后,要将事先准备好的“压岁钱”分给晚辈。

放爆竹

中国民间有“开门爆竹”一说。即在新的一年到来之际,家家户户开门的第一件事就是燃放爆竹,以哔哔叭叭的爆竹声除旧迎新。爆竹为中国特产,亦称“爆仗”“炮仗”“鞭炮”。其起源很早,至今已有一千多年的历史。

春联

春联,起源于桃符。“桃符”,周代悬挂在大门两旁的长方形桃木板。明代,桃符才改称“春联”。明代陈云瞻《簪云楼杂话》中载:“春联之设,自明太祖始。帝都金陵,除夕前忽传旨:公卿士庶家门口须加春联一副帝微行时出

现。”此后春联便沿习成为习俗,一直流传至今。

接送财神

农历正月初五“接财神”的习俗,盛行于明清民国,迄今犹流传民间,唯“财神”即所谓赵公远帅,据说赵公元帅其性懒而散淡,一年中仅在正月初五那天走下龙虎玄坛一次,而且是随意,不定去往哪一家,所以大家都在此日赶早鸣放鞭炮,焚香献牲,意在前头迎接他。“送财神”每逢初五之日,贫民乞丐三五结伙,戴起面具,扮成财神班底,号称“送财神”,也叫“跳财神”。

吃年夜饭

吃年夜饭,是春节家家户户最热闹愉快的时候。大年夜,丰盛的年菜摆满一桌,阖家团聚,围坐桌旁,共吃团圆饭,心头的充实感真是难以言喻。桌上在大菜、冷盆、热炒、点心,一般少不了两样东西,一是火锅、一是鱼。火锅煮沸,热气腾腾,说明红红火火;“鱼”和“余”谐音,象征“吉庆有余”,也喻示“年年有余”。

回娘家

正月初二、初三,嫁出去的女儿们便纷纷带着丈夫、儿女回娘家拜年。女儿回娘家,必备办一大袋的饼干、糖果,由母亲分送邻里乡亲,一如过年的情景。

耍龙灯

耍龙灯也叫“舞龙”“龙灯舞”,是我国独具特色的民间娱乐活动。从春节到元宵灯节,我国城乡广大地区都有耍龙灯的习俗。经过千百年的沿袭、发展,耍龙灯已成为一种形式活泼、表演优美、带有浪漫色彩的民间舞蹈。耍龙灯起源于人们对龙的迷信,距今已有一千多年的历史。在古代人们用舞龙祈祷龙的保佑,以求得风调雨顺、五谷丰登。

担水进财

正月初一起五更,迎喜接福敬三星;抢得一挑金银水,一年兴旺不受贫。这首流传在我国四川、陕西一带的民谣,阐释了“担水进财”这幅图画的丰富内涵。

舌尖上的春节

对于中国这个最讲究吃的国度来说,饮食的重要性不言而喻。饮食简直就是中国人全部的生活。

家宴推荐菜: 豉椒墨鱼球



【原料】墨鱼200克,青椒50克,洋葱50克,盐2克,味精1克,料酒10毫升,胡椒粉0.25克,阳江豆豉6克,老抽4毫升,生粉3克,植物油40克,葱度4克,姜片3克,蒜茸2克,胡萝卜花2克。

【制作过程】

- 1.墨鱼打成花刀,切成大三角块,青椒、洋葱切成三角块。
- 2.墨鱼过水。
- 3.热锅猛油,将墨鱼、青椒、洋葱拉油至熟。
- 4.爆香料头,加入调料,下入主辅料翻炒。

【风味特点】白绿相间,口味咸鲜,有豆豉香,质地嫩爽。

【医评】夜盲症及维生素A缺乏症患者不宜食用;孕产妇、老年人宜适量食用。

南海金莲

【原料】豆腐500克,水发莲子50克,冬笋50克,水发冬菇50克,凉薯50克,盐9克,味精2克,胡椒粉0.25克,番茄沙司40克,白糖20克,醋5毫升,长城干白酒25毫升,植物油150克。

【制作过程】

- 1.炒锅上水洗净加油放入切好的冬菇、冬笋及凉薯粒翻炒,烹料酒,加酱油、味精、白糖及清汤少许,烧入味,加水淀粉勾芡,起锅装盘备用。
- 2.豆腐去皮,碾成泥状,过细罗放入汤盘中,加盐、味精调匀。取小汤匙25个,抹少许油,将调好的豆腐放入小匙中,再将炒好的馅放入豆腐中间,上面盖一层豆腐泥,做好后上笼蒸10分钟取出。将蒸好的豆腐从小匙中取出。
- 3.炒锅洗净上火,加花生油烧至6成热,下入蒸好的豆腐炸呈淡金黄捞出,沥净油。
- 4.取大碗1个,抹少许油,将炸好的豆腐旋放在碗内,从底码在碗边,中间放入蒸好的莲子,上笼蒸20分钟,取出,扣入大盘内。
- 5.炒锅洗净,上火加底油少许,下入番茄沙司煸炒,加清水少许,加白糖、盐、白醋调均,加水淀粉少许勾芡,淋热油少许,调匀,浇在蒸好的豆腐上。

【风味特点】色彩艳丽,造型精美,口味清香,口感软糯。

【医评】高血压病、高血脂症、冠心病、肥胖症、糖尿病患者不宜食用;骨质疏松症、佝偻病患者及孕产妇宜适量食用。