



# 辞旧岁 迎新春 这样过年才够味

蚌埠融媒体中心记者 陈瑶

## 春节前要备啥 “米面油盐，新春四宝”

冯淮南说，其实我们眼下已经进入了“春节时间”。从农历腊月初八的祭腊开始一直到正月十五元宵节，这期间都是中国传统意义上的春节。而怀远等周边地区春节时间就更长了，直至农历二月二“龙抬头”春节活动才结束。

“吃了腊八饭，就把年货办”，吃过腊八粥，就要开始迎接新年的到来了。过了腊八节，家家户户开始腌鱼腌肉、灌制香肠，制备春节期间食用；大人、小孩为过年缝制新衣。

过了腊八，腊月二十三就是传统的祭灶日，人们会熬灶糖，做面条，烙糖饼，称为“祭灶”，是送灶王爷的日子。农村还把杂豆、稻草、麦麸等农作物剪碎地撒到门外，意思是说给灶王爷送“灶马料”。有的人家还蒸发糕，和亲友邻里互赠分享，称之为“馈岁”或“送年礼”。现在，祭灶活动逐渐消失，但在蚌埠农村，吃面条，做糖饼，熬酥

糖，蒸米糕的习俗仍然存在。

祭过灶神，就要开始卫生大扫除了。“腊月二十四，掸尘扫房子”。为了迎接新年，本地有的人家在腊月二十四扫尘，也有人家是从腊月二十七或二十八到除夕前开始扫尘。从庭院房屋到衣物用具，都要打扫洗刷干净，人人沐浴，取除旧迎新之意。

冯淮南说，为了过春节，米面油盐消耗很大，所以家家户户都要提前准备好足够的“米面油盐”，这四样也因此被称为“新春四宝”。

腊月二十六晚上，本地还有蒸年馍的习俗，蒸馒头、炸麻叶、炸圆子、炒花生、炒瓜子等，为过年做准备。蒸馒头期间，忌讳家中来人，尤其忌讳说“蒸完了吧？”之类的不吉利的话。

腊月二十七、二十八就要开始接祭祖活动，把发面做的大“团圆饼”、酒菜供奉在祖先牌位前，进行祭祀活动，也有的人在年三十晚上祭祀。

## 年夜饭要吃啥 道道都有吉祥话

除夕因为是一年的最后一天，所以民间很重视。这一天，贴春联、贴福字、除夕之夜，吃年夜饭，一家团圆，交流亲情，其乐融融，一起辞旧迎新。

年夜饭是中国人一年中最重要的一餐，这餐也体现了尊长的礼仪文化。菜肴齐备端上桌后，长辈首先入座，再按辈分次第入座。

年夜饭菜肴丰盛，也体现了祈福讨彩的习俗。餐桌上，绝不可缺少鸡，鸡音同“吉”，寓意“吉利、吉祥”之意。鸡菜是红烧鸡，也有用风鸡做的白斩鸡。除夕晚上要有青菜（取意清清爽爽）；要有鱼圆、肉圆（取意团团圆圆或团圆吉祥）；除夕晚上要吃鱼，意思是“年年有鱼”（余），过去饭锅不可空，一般也是存放一条鱼，有的故意叫小孩揭锅看看有什么东西，小孩跑去看了看回来大声说：“锅里有鱼。”大人则又高兴地说：“好呀，我家锅里有鱼（余），不愁吃了！”这也是为讨口彩、图吉利的一种习俗。这个习俗也是过去年代愁吃少穿，谋生艰难的一个反映。

蚌埠菜肴较讲究，菜分凉、炒、烧、炖几类，份数用八、十、十二不等，必用双数。讲究风俗的大家庭一般用十碟十碗，意为“十全十美”。上菜的顺序也有讲究，年夜饭开宴菜首先要上“碗头鱼”。所谓的“碗头鱼”，当地一般用七八两重的鲤鱼，油炸半熟，不切不刺也不放佐料，保持着鱼的完整形态，用腰盘

盛上，作为开席菜，第一个隆重端上来。如果年夜饭菜肴丰盛，端上后可以撒下，或者放在桌角。这条鱼就是个装点门面的“看菜”。这条开席菜的看鱼，是为图个吉利，不能动筷的。春节期间，大人带孩子走亲访友，也都会告诫这鱼是不能动的。主人招待客人时，往往会拿筷子在盛鱼的碗沿边敲一敲，以示让客。客人也会客气地跟着敲一敲，以示吃过了。上“碗头鱼”是取其“年年有余（余）”之意，用鲤鱼是取其“鲤鱼跳龙门”之意，当然不能吃了。这碗“碗头鱼”菜本地一般要留到过小年时才能食用，有的人家甚至留到正月十五才得以享用。有的人家吃年夜饭，把未吃的整鱼摆放到祖先牌位前，并放上葱，祝愿“充充有余”“年年有余”。

在蚌埠人春节的团圆饭中，四喜圆子是不可或缺的一道菜。在传统的观念里，过年就是团圆的节日，因此年夜饭中一定要有一道圆子的菜才算圆满，取其团团圆圆、吉祥喜庆之意。而四喜圆子，菜名非常吉利，圆圆的丸子意味着合家团圆，和睦友爱，幸福美满，四方来财、四季平安等等。也寓意着对家人“福、禄、寿、喜”殷切的祝福，是年菜中非常隆重的一道菜。因此，象征着团团圆圆、美满如意的四喜圆子是年夜饭的最后一道压席菜。

年夜饭餐桌上必有“四喜丸子”这道菜，意为“四季如意”。蚌埠的四喜肉

圆，不少人家是用肥瘦适中的五花肉剁碎搅拌制作。为便于家中老人及儿童咀嚼消化，有的在肉圆中加上剁碎的熟馍。红润油亮的肉丸子，肉嫩香醇，入口松软，配上翠绿的青菜，肉香扑鼻而来，浓郁的汤汁，十分诱人。四喜圆子也是本地年夜饭、喜寿宴等喜庆酒席上不可少的一道吉祥喜庆的传统菜。一顿年夜饭，承载了传统的追思报本、尊重长辈的礼仪，也寄托了对美好幸福生活祈愿和追求。

在除夕守岁吃“饺子”，是任何山珍海味所无法替代的重头大宴。“饺子”是新旧交替之意，因为形似元宝，也有“招财进宝”的吉祥含义。饺子馅料的选择最常见的韭菜馅寓意着久财之意，因为久即时间长、久远，谓之久财。冬季典型的白菜肉馅即百财之意。

过年的餐桌上当然也少不了肉，肉本身就代表着富裕的意思，肉菜更能表示来年红红火火富裕十足。甚至有人说过“无肉不过年”。东坡肉、梅菜扣肉、可乐排骨、酱肘子、糖醋里脊、红烧狮子头……都是年夜饭餐桌上的常客。

除了一些“标配”菜，各地的年夜饭菜谱都不尽相同，但无一例外，餐



桌上的每一道菜都是有吉利的寓意。比如芹菜、白菜、生菜、猪手、豆腐、腐竹、年糕等等都是好口彩、好寓意。

黄庄街道年货节上，各种硬菜琳琅满目等待市民选购。融媒体记者 陈昂 摄

## 过年注意啥 传统习俗有讲究

除夕这天，家家户户都要贴春联。冯淮南介绍，春联可不是随随便便贴到门上完事，这里面大有讲究。正确贴法是，上联在右，下联在左。上、下联有格律规定，上联的最后一个字要用仄声字（普通话的三声、四声）结尾，下联最后一个字则要用平声字（普通话一声、二声）结尾。春联除了上、下联外，还有横批，横批是对上下联内容意义的总结概括和延伸。横批的字正常情况下也应该是从右往左读。

南北方风俗不同，各家贴春联的时间也不同，但一般都是从腊月二十八一直到除夕当天中午之前贴春联。

正月初一，是我国传统的新年。初一换上新衣服，早饭吃饺子，名叫“拿元宝”，取饺子形如元宝状。饭后全家大小向长辈拜年，晚辈之间互拜，然后到亲戚邻里家去拜贺。熟人路上相遇，一定是互道“恭喜发财”、“新年如意”等吉祥话。

初二开始，出嫁的闺女回娘家，给年老的父母送“句头”（水饺），另外送一条鲤鱼，或者一块猪肉。有的家庭说初二这一天是招待女婿的日子，丈母娘要做一桌好菜，老丈人要拿出好酒，请女儿女婿一起全家团聚。

大年初三则是给亲朋好友拜年。“春节拜年不一定带礼物，但如果拜年的人带了礼物，接受的人一定要回礼，切记不能空手让别人走。”冯淮南说，中国人礼尚往来是自古流传，这些礼节尤其在节日风俗中表现得更为明显。

商店初一到初四不开门，初五是财神诞辰，店主在这天午夜一时，烧香、放爆竹接财神。有的店铺在初五迎过财神后，打开半扇门，或3间门面的店面，留下一间门板不开开始营业，表示可以“招财进宝”，有的则一直到正月十五才开门做生意，叫作“小开市”。

老蚌埠人，从初二到十五，亲友之间互相请春酒、饮宴聚餐。尤其是生意人和豪富之家，此风盛行。请春酒要先下帖子，帖子是用红纸写上“某年某月某日，敬备春酌，恭请光临”等字，或为生意场中应酬或藉此为联络和交际机会，席上觥筹交错，

把，敲锣打鼓，玩狮子，撑旱船，踩高跷，到寺庙烧香，一直到深夜才散，所以又叫“闹元宵”。

一般过了正月十五，春节活动到此全部结束。正月十六，有女儿出嫁的也要接出嫁的闺女回娘家。

可以说，蚌埠春节习俗在传统与现代、本土与外来、存留与变迁的矛盾中交融，也出现了很多的变化。春节习俗，不断被赋予新的时代元素，保持其生生不已旺盛的生命力。

近日，胜利街道上游街社区工作人员与志愿者一起，为孙秀清老人送上新春“福袋”，与老人一起贴窗花。通讯员 唐婉婷 摄



1月16日，市民在淮上区沫河口镇农贸市场选购春联。通讯员 徐建光 摄

马上就要过年了，春节的气息越来越浓，春节怎么过？哪些习俗要遵循、传承？淮水之滨的蚌埠，春节有其独特的文化印记，记者采访了民俗专家冯淮南，为大家介绍蚌埠的春节习俗。

1月16日，东升街道淮滨社区新时代文明实践站组织开展非遗剪纸进社区活动。通讯员 王绪惠 摄



糖画生肖兔，年味十足。融媒体记者 陈昂 摄