



## 春节琐谈

■ 木公

农历正月初一，俗称年首，也称岁首，是我国民间最盛大最热闹的喜庆节日，旧称过年。中华人民共和国成立后，由政府颁布将年节改称为春节，所以现在过年也称过春节。欢度春节全民放假三天，进行各种庆祝活动，祈求新一年生活的幸福美好。

把农历正月初一这一天称“年”有悠久的历史，在我国上古时代就有对“年”的不同叫法。唐虞时代叫“载”，一年也称一载，沿用至今。夏代叫“岁”，一年也称一岁，也沿用至今。商代叫“祀”，是说这时是祭祀祖先的时候，而到现在，过年也都有祀奉祖先的活动。直至周代才将这天的“年”，一直流传至今。古代“年”的本意同农业有关，以谷熟为一年。又“年”字是“稔”字的初文，是谷熟

丰稔的意思。

现在将民间的过年改称为过春节，名称改了但民间的过年习俗，还是以传统的庆祝活动为主。在春节期间，分散工作在千里外的人，除特殊原因外，都要赶回家过年，一家人团聚，因此便有了一年一度的春运繁忙，而一些人则借假期，夫妻、父子一家人到各地旅游度假休闲。

古代记述某年、某月，是采用“干支”记法。如按干支法算，今年是丙申年，而丙申年按十二生肖算，今年是猴年。

“春节”基本意思是是一年二十四节气中“立春”日，但农历正月初一不一定为“立春”日，“立春”日多在春节前后期间。过春节(过年)我国各民族流传有各种习俗。现选叙如下：

1、**剪纸贴门窗**。剪纸是传统民间艺术，为丰富欢度春节内容，用红纸

剪成各种喜庆吉祥图案贴在门窗上，显现节日气氛。

2、**贴春联**。在春节期间自撰自写或买来喜庆对联，粘贴在自家门户上，显现对未来一年美好生活的祈求和憧憬。

3、**门上贴福字**。自写和买来福字贴在大门上，表示新一年幸福的到来。

4、**燃放烟花爆竹**。加强节日气氛，驱赶邪气。

5、**制作年糕**。过春节时，家家户户制作年糕，用以祭祀祖先和食用。

6、**除夕守岁**。在年三十这天，一家人围坐吃团圆饭，看电视或开家庭舞会，直待夜零时敲响，家家户户燃放鞭炮，后才睡觉或彻夜不睡，称为守岁。

7、**彻夜开灯**。在春节期间，夜夜家中开灯，点旺灯火，以示家庭人丁兴旺，福祿临家。

8、**初一早上吃素**。这天早上各家各户制作素菜吃，称为吃岁饭，就是说

吃了这一餐素菜饭各人便都加岁添寿了。有戒杀生奉佛的意思。

9、**初二劳家**。年初二早上，家中各人按自己从事的职业，干一通自己的工作，如学生读一回书做作业，农民到田地去犁一点地，生意人则扣扣算盘等。以示过年不忘自己的工作。

10、**拜年**。拜年是人们互相走访庆祝春节的传统习俗，是亲戚朋友间互相联络、交流感情的活动。自年初二日起，一直延续到元宵，都可进行拜年活动。

11、**举办各种体育比赛活动**。在节日期间，由各单位团体筹办，诸如拔河、球赛、象棋比赛、舞狮、舞龙、健身舞比赛等等活动，以丰富节日活动内容。

各地过春节的内容是非常丰富多彩的，都有其地域和民族特色，不能尽述。

“吃”往往会成为大部分人春节期间的主要活动，一家人围坐在热气腾腾的饭桌旁，就是透着那么一股喜庆热闹劲儿，这可以算是中国民间过年的最大特点了。

定安是海南“美食之乡”，“民以食为天”这句话在定安的春节显得更加入情入理。

## 舌尖上的春节

### 拜公祭祖吃水芹

在定安，每年除夕，家家户户都会备齐瘦肉、鱼、水芹等食物。早上，家人会把鱼肉等祭品放上八仙桌，恭敬地祭拜祖先，等到拜公之后，才能开始吃饭。吃水芹，意味着一年里勤劳诚恳，生活越来越好。

### 定安菜包饭寓意团圆

在定安过团圆年，可不能少了菜包饭，全家团聚吃菜包饭，别有一番寓意，老一辈的人常说，那叫拢住家财不流失。

正宗菜包饭的制作可不是一件容易的事，首先是要煮好干饭，饭不要烂，凉后最好能分粒；其次把包饭用的油菜洗净滤干备用；再备些香味较浓的菜，如蒜、芹菜、韭菜、大头葱，外加四季豆、尖椒、酸菜等，肉是瘦肉或鸡肉、腊肠。三大原料准备好后，先把菜、肉炒好，再用蒜头、虾仁、鱿鱼干起锅炒饭，最后把菜、肉倒进饭里拌匀。

菜包饭，最有特色和趣味的要数它的吃法了。食用前，将双手洗干净后，拿上一两片生菜叶，涂上自己喜欢的酱料，用勺子挖上香喷喷的炒饭，放在生

菜叶子中心，之后两手合拢，用力一压，就可以开始享用了。

兼包并蓄的外表，原汁原味的吃法，这就是定安菜包饭，一种能让人寻觅到家的味道的美食。

### 节前家家户户做年糕

说到过春节，就不能不提到年糕。据了解，在海南其他一些市县，年糕做法是蒸，而在定安，年糕是放到锅内煮，并拿木棍搅制而成的。

年糕，在定安当地也称“筐把”，其做法是：把事先浸过的糯米磨成米浆后，先晾成半干，再将半干的米浆捏成一个个锥形的“把个”，然后把把这些“把个”放进一大锅提前熬好的糖浆里面煮。待煮熟后，用两根长木棍伸进粘稠的锅内反复搅拌。将“把个”完全搅成均匀的粘糊状后，倒进扁形竹筐内，一大筐色泽金红、软滑甜香，味美可口的“筐把”就算大功告成了。

而家里的小孩儿每到做“筐把”的时候会特别高兴，因为这个时候，他们不仅能有米浆疙瘩捏小人，而且还会有热乎乎甜滋滋的“把个”吃，吃到“把个”也就提前尝到了过年的味道。

### 年糕制作过程

