

家和文化

在中国，“家和万事兴”的观念深入人心。家和文化的主要内容包括家庭团圆和谐、家族团结和谐、传承平稳和谐、社交兴旺和谐。

春节是家和文化体现最突出的节日。春节，只要家里有长辈在，除了一些特殊岗位，其他无论平时工作、生活在天南地北的人，都要想办法赶在除夕之前，汇聚到共同长辈的家里过年。在世的长辈辈分越大，家庭的人气越旺。“团圆”是春节家和文化的基础和核心。

有个传统的说法，过年期间父母不能责骂孩子，家庭不能发生口角，不能说晦气话，债主不能上门催债，因为这些会影响新年一年的运气。平时有些芥蒂的人之间，春节期间也会搁置纠纷，彼此拜年。表面上这是假托传说，但实质上体现了“和”文化的精髓。

除夕的中午和晚上，根据全国各地风俗不同，一家人会团坐在一起，吃团圆饭。然后，一起守岁到新年钟声之后，给祖先烧纸敬香以示拜年。

从大年初一开始，代表春节家和文化重要内容的拜年活动，轰轰烈烈展开。

大年初一，一般是直系亲属和左邻右舍间的拜年，或逛附近的庙会，不出远门。彼此在新年见到的第一面，都会先说一句“过年好”“新春快乐”“吉祥如意”等吉祥祝语。

大年初二开始，各家各户开始走亲戚拜年。走亲戚拜年的主要意义，是为了维持家族三代之内旁系血亲和近姻亲间的亲情温度。

每一代人都会有自己所属时代的习俗。城市化进程让一茬茬年轻人从农村到城市安家落户，人们拜年的轨迹，从村落、乡镇的小范围，到城市、农村的往复线，再到城来城往的漫天飞。人们拜年的圈子，也从亲戚圈、朋友圈，扩大到社交圈。



饮食文化

中国人对春节的饮食准备要比平时更为看重。

从腊月二十五日，灶神走了，到正月初五，灶神返岗。这段时间没有领导监管，家家户户放松了很多，家长带头适度地“奢侈”与“挥霍”起来。平日里舍不得买的食材、食品，只因过年，都大手大脚地购进。

现在有些中老年人常会提起，以前天天盼着过年吃一顿饺子、吃一顿肉的岁月，已难以引起年轻人的共鸣。现在人们生活水平高了，春节的饮食已经相比平时饮食，变不出更多的花样。

腊月小年过后，家家户户开始忙忙碌碌地准备春节的年货、食材。有备敬天、祭祖用的，有备招待亲戚朋友用的，还有备家庭团圆用的。

腊月二十六，杀猪，炖大肉。这习俗还真挺有趣，二十五刚用糖酒把灶王爷哄走，二十六就开始炖大肉了。

以前在农村，很多家庭一年养两头猪，就是为了过年时，一头卖钱，一头吃肉。能让家人、客人痛快吃一次肉，再换点余钱贴补家用，这已是百姓过年的小满足。后来生活好了，再加上为了生态环境和百姓健康着想，有些地区不鼓励农民自家养猪，这种习俗渐渐稀少了。

腊月二十七，杀鸡，赶大集。这年俗编排也不知道是为了押韵还是为了谐个“吉”字，反正猪啊、鸡啊，年关难过、宿命难违，宰杀的日子都早早被定好了。大集是农村百姓交流自产农产品、采购食用的重要渠道。赶在过年前，最后一个大集，百姓去逛逛主要是查缺补漏，补齐年货。全国各地大集约定的时间不同，腊月二十七只是一个笼统的日期。



吴冠英 腊月廿九蒸馒头

腊月二十八，打糕蒸馍贴花花。打糕也有叫打糍粑，是个体力活。把糯米蒸熟，然后用木槌反复捶打，打好后铺平、放凉、切块，用时或炒或蒸，成为春节期间方便储存又香软糯滑的美食。除了打糕，还有分别用糯米粉、黄米粉、高粱粉等和面蒸熟的年糕，既软糯香甜，老幼咸宜，又有“年年高”的美好寓意，是春节期间广受欢迎的美食之一。

蒸馍也叫蒸馒头，因为春节期间家里人多，需要的主食也多，到了正月，为了放松过年和图个吉利，不再做动刀宰杀、打糕蒸馍这种大动作的劳作。所以除夕前的几天，各家各户都要集中把春节的肉食、炸品、主食准备充足，也算自给自足的“预制菜”吧。



吴冠英 包饺子

年夜饭是中国春节饮食文化中最重要的一顿饭。这顿饭的主旨是合家团圆，同时讲究很多寓意。像一些常见的年夜饭菜肴，鱼代表年年有余，鸡代表大吉大利，年糕代表年年高升，饺子代表更岁交子等。以前北方地区冬天寒冷，缺菜少肉，年三十晚上吃饺子成为家家户户主要的习俗，沿袭至今。

留客饭也是中国春节饮食文化的主要内容。在传统习俗中，春节期间走亲戚很少留宿，基本都是当天返回。以前走亲戚缺少交通工具，主要靠走路，几公里、十几公里的路途，上午走来，下午返回，主人家都要准备饭菜强留客人吃一顿午饭再走，不能让客人空腹返程。现在交通发达了，几小时的步行路程开车十几分钟即到，留客饭不再基于交通原因，而是作为春节饮食文化传承下来。

酒文化更是中国春节饮食文化的重要内容。春节期间，亲朋好友欢聚，少不了推杯换盏，一醉方休。尤其是农村春节走亲戚，经常是“朝起轻身去，日暮沉醉归”。

中国的多民族融合和多地区特色，为饮食文化提供了丰富的素材基础。而春节期间饮食文化的强大吸引力，也成为推动中国春节文化得以传播发展的强大动力。