

## 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、农村的往返线,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。



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。



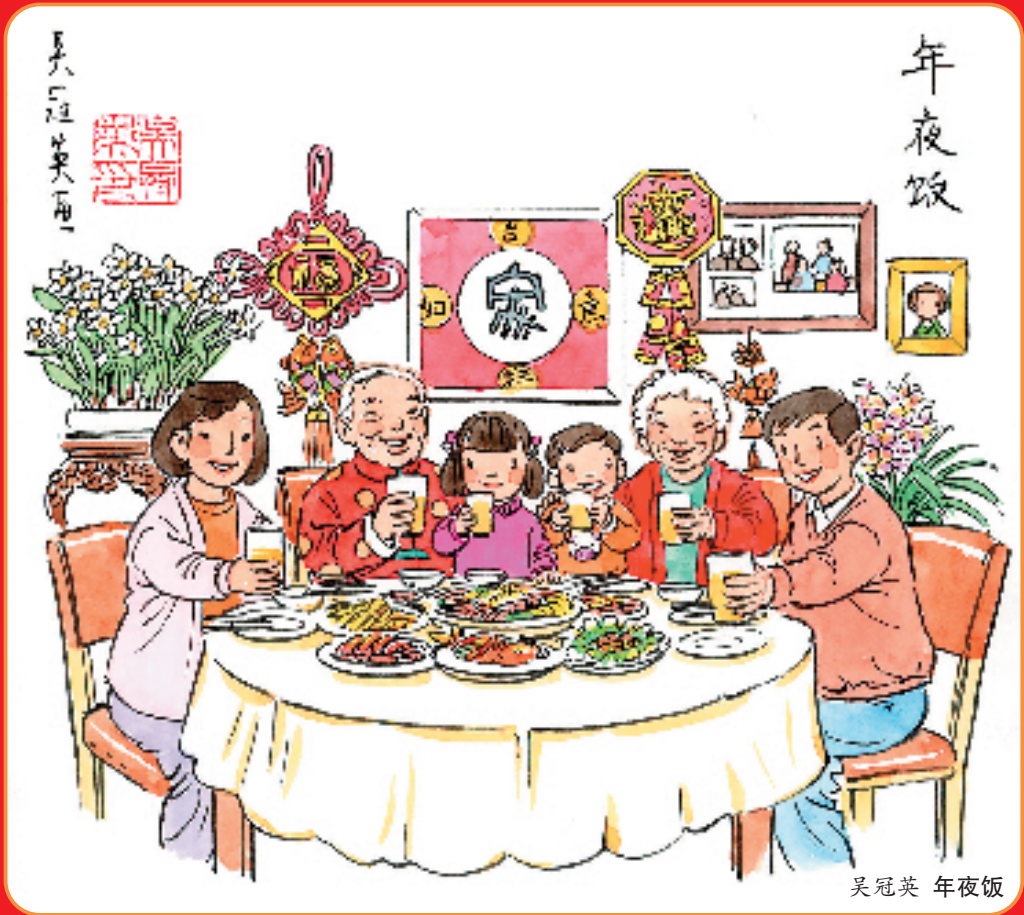
吴冠英 包饺子

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。



吴冠英 年夜饭

## 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、采购吃用的重要渠道。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。