

看各地民俗 寻传统年味



边看边说

春节作为中华民族最古老、喜庆、注重团圆的头号传统节日,时至今日,或许最大的魅力就在于对亲情的强力召唤。即使相隔万里、火车再挤、机票再贵,也要回家过年,团团圆圆。丰盛的食物,逗乐的活动,拜年声、鞭炮声,家人的笑脸,邻里的祝福,将喜庆祥和的气氛烘托到顶点……

●推荐地区:东北

春节民俗综述

东北属严寒之地,寒冬腊月,气温低至零下三十几摄氏度,但室内采暖很好,冬天家里犹如春风拂面,正是这种强烈的室内外温差,让“家”显得特别温暖,让此时来临的春节显得格外温馨、有气氛。

笔者自小在东北长大,记得每年几乎从放寒假开始,大人们就热火朝天地置办起年货来,一直到元宵过后,漫长而持久的年味才慢慢散去。很多时间节点都让人印象深刻——腊月二十三过“小年”祭灶,二十四大扫除,二十九贴“对子(春联)”,大门、屋内要贴好几个倒着的“福”字,寓意“福倒(到)了”;年前若有人敲门送“财神”,一定要接,而且不能说“请”;家里必添一套新碗筷,寓意人丁兴旺;小孩子必买新鞋,图个喜庆。如果是农村,要隆重地杀猪、灌血肠、宴请亲友,还要蒸馒头,作祭祖之用。

给人印象大大咧咧的东北人,对祭祖相当重视,凡家里供有祖宗牌位的,春节要给祖先供奉祭品,每顿饭前,全家老少按辈分轮流磕头上香,祭拜祖先后才能吃饭。而除夕要守岁,大人一组、小孩一组,进行打麻将、打扑克、下跳棋等娱乐活动,直到完全睁不开眼,代表一整年都精神抖擞;而除夕零点零分的那顿饺子,则是整个春节的高潮,一锅饺子里,谁要是吃到包了硬币或糖块的那个,就是全家的幸运儿。

特色玩法

到哈尔滨滨代表世界最高水平的冰灯和雪雕,到吉林市雾凇岛、黑龙江伊春库伦滨河看雾凇,前往世界一流的亚布力滑雪场、长白山万达滑雪场做个幸福的菜鸟,去牡丹江镜泊湖观飞流直下的冰瀑,到齐齐哈尔的扎龙湿地拍摄妙曼轻盈的雪地飞鹤,到雪乡赏中国最美雪景,在静谧的童话村庄里住一晚,感受东北火炕的热情和直接……

若有机会,到吉林松原干湖参与热闹的冬捕,可能会终生难忘。东北三省是冬季捕鱼的天堂,看手脚麻利的冬捕者凿开厚厚的冰层,将成百上千斤肥美的鲤鱼、草鱼、鲢鱼、鳊鱼、鳙鱼豪气地捞上冰面,活蹦乱跳的收获场面,会让你激动得拍手大叫。

此外,要是能体验到冰爬犁、堆雪人、打“出溜滑”、抽冰猴这样的传统东北冬季娱乐活动,也是最好不过的。

不可错过的春节美食

大馅儿东北饺子、小鸡炖蘑菇、杀猪菜、皮冻、大拌凉菜都是东北春节必吃的美食,尤其是拌着肉丝的东北凉菜,冰凉清爽,是东北人饭桌上戒不掉的美味。此外,硬邦邦、甜滋滋的冻梨、冻柿子、冻馒头、冻豆冰等冻食以及各式的大串冰糖葫芦,也独具风味。

●推荐地区:湘西

春节民俗综述

湘西土家族苗族自治州位于湖南西北部,这里多高山,冬季气温虽在1至10摄氏度之间,海拔较高的地方有时还是会降雪。湘西作为著名的少数民族聚居区,现有少数民族四十多个,其中以土家族和苗族为主,自然令这里的春节充满了少数民族特色。而湘西本身就是一个美得缥缈的梦境,葫芦丝的婉转旋律几乎是萦绕耳畔,江边安静的吊脚楼也永远矗立在脑海中。

土家族的过“赶年”非常特别。所谓“赶年”,就是比农历新年早一天过年,据说这与以前战士们抗击异族有关。在过年前,人们会做糍粑、杀年猪、打糍粑、推豆腐,为吃团年饭做准备。丰富多彩的过年文艺活动与“送亮”、插柏梅贴、墙纸等,也都是土家族独特的过年民俗。

苗族的年庆与农历新年有所不同,他们最隆重的节日是苗年,一般从冬至一直持续到立春,比农历春节的时间更长。长桌宴、吹笙、唱苗歌都是极具代表性的苗族庆新春方式。

特色玩法

春节到世界自然遗产地湘西张家界,将会看到当地的土家族群众载歌载舞,用铜铃舞、民歌等表演形式,营造出热闹的过年气氛,是平时感受不到的。

距湘西自治州首府吉首市约24公里的德夯苗寨不仅是体验湘西苗族风情的绝佳去处,还因千山飞瀑环绕的环境,成为一处原生态的旅游目的地。这里每年都会举行民族服饰表演,吸引着外地游客。当然,来到苗寨,若是没有体验过特色十足的苗族长桌宴,未免可惜。长桌宴是苗族宴席的最高形式和隆重礼仪,已有数千

有句古话,叫“三里不同风,十里不同俗”。我国地域广大,五十六个民族,盛开着各自不同的民间习俗,即便是相隔几十里的两个临近的村庄,在饮食口味、语言、婚丧习俗等方面,可能都大相径庭。而春节,就是各地方民俗展现得最为淋漓尽致的节点。每个地方在过年时呈现出来的风土人情,往往是它最初的历史和传统保留得最地道、最深刻的样子。可以说,想看各地不同的民俗,最好就是去看各地的春节。



云南大理白族群众庆新春



春节的黑龙江雪乡,大红灯笼点缀皑皑白雪



在湘西少数民族地区,打糍粑是农历小年的传统民俗



黔东南美丽的苗族少女



春节到鲁迅故里绍兴看社戏



各种工艺品成为西安大唐西市庙会上的一道风景

年历史,长桌呈“一”字形摆开,待游客入席后,鼓打起来,苗歌唱起来,客人一边饮酒、吃苗菜,一边听歌赏舞,好不惬意。

在湘西,想亲身体验当地土家族过年的趣味,不妨跟当地人学习打糍粑、推豆腐,或参与篝火晚会,与土家族青年男女学跳摆手舞。

不可错过的春节美食
苗家腊猪脚、刨汤肉、凤凰脆萝卜、苗家酸菜豆腐汤、苗家酸鱼、血粑鸭子、土家族米豆腐以及春节必吃的农家贺菜,都是不容错过的风味美食。

●推荐地区:黔东南

春节民俗综述

位于贵州省东南部的黔东南苗族侗族自治州地处苗岭山区,这里八成的居民都是少数民族,主要居住着全国近四分之一的苗族、近一半的侗族人口,是不折不扣的少数民族之乡。在这里,山岭峰峦起伏,森林苍茫幽深,保存了完好的原生态民族文化和古代遗风。

想搭乘贵广高铁,过一个有滋有味的黔式春节,首推黔东南。这里的中国最大苗寨和最大侗寨,到了春节时,会举行各种传统民俗活动。在吊脚木楼林立的苗寨,到处笙歌曼舞,人们酿制了各种泡酒、甜酒、烧酒来欢迎游客。侗族人则高挂起灯笼,在鼓楼、

花桥聚会欢庆,唱侗族大歌、演侗戏、跳芦笙舞,演绎古老的文化传统。

特色玩法

来到中国乃至全球最大的苗族聚居村寨西江千户苗寨,首先要将身着盛装的苗家少女敬上的十二道拦门酒一饮而尽,在一片欢歌中“打花脸”,脸被涂得越花,代表越受苗家人的喜爱与尊敬。糍粑是苗家重大节日最重要的美食,在春节期间,游客也可以参加古街上举办的糍粑比赛,亲自制作美食。此外,也可以观赏当地民间艺人的传统刺绣、纺纱等古老技艺,选一间苗家银铺,打造自己的新春吉祥物。

贵州四大古镇之一的青岩古镇,春节时也是热闹非凡。舞龙、跳花灯、苗族跳场等,都是平日里难得一见的场面。这时最适合赏灯的,还有苗族最具代表性的芦笙舞,欢乐的苗家人带着游客踏着音阶踩踩跳跳,载歌载舞,好一个其乐融融。

春节期间,黎平侗寨正为了纪念侗族传统信仰中至高无上的女神“萨岁”而忙碌。可以跟随穿着民族盛装、敲锣打鼓举寨旗的人们,到萨岁元堂参加盛大的祭萨活动,祈愿来年吉祥如意、五谷丰登,或观赏吹芦笙、唱侗歌、抬官人、演侗戏等当地特色民间活动。按当地习俗,青年男女还会在春节前后举行集体婚礼,偷新娘、河里挑水、大摆百家宴等特色婚俗,可是一年

一次的观赏机会哦!

不可错过的春节美食

在黔东南,美味的糍粑是逢年过节最重要的美食,也是招待宾客的上品,此外,还可以试试桐果、鱼冻、下司酸汤鱼、苗家酸肉等。

●推荐地区:江浙

春节民俗综述

位于长江下游的江浙地区,至今保留着浓厚的地域文化传统习俗,一向是春节国内游的首选地区。从旅游资源看,这里既有帝王陵寝、都城遗址、千年名刹,也有湖光山色、古镇水乡、雅致园林,独特的自然和文化景观,传承着底蕴深厚的吴风汉韵。

初一凌晨,江浙家家户户都会打响“开门炮”,送旧迎新,人们熙熙攘攘地来到寺庙烧头香,拜天地,拜祖宗,敲起“年锣鼓”,接“财神”。用红糖和糯米、油米制成的“元宝”被放在家中的每个角落,寄托招财进宝的美好愿望。人们走亲访友,拜年、派利是、吃年糕、喝元宝茶……

特色玩法

春节到绍兴,看一场鲁迅笔下的社戏最应景。通过社戏,可以了解到我国古代的神话和历史,以及江浙人的生活习俗。在江浙一带,社戏由来已久的传统民俗,尤其是绍兴,人人爱看戏成为谈资。春节期间,当地乡镇村落都会邀请大小剧团来演戏——或是寺庙

前的水台,或是临时搭建的草台,虽简陋却古朴。家家户户齐看社戏,加上各地游客,呈现难得的盛况。

作为非物质文化遗产的一部分,乌镇长桌宴也是春节游江南不可错过的。不妨在这里住上一晚,放慢脚步,投入到传统的长桌宴。乌镇人会带上自酿的米酒、三白酒和精美饭菜,在长街上将桌椅相连,和游客不分彼此,分享美酒、美食、节日的欢乐,舞龙舞狮表演队则从旁助兴,烘托温馨淳朴的水乡人情。

此外,春节期间,可顺路前往灵山大佛,穿越五福门,踏过五明桥,摸摸“天下第一掌”佛手,在祈福活动中沾沾喜气,在佛香梵音中祝福新年。

不可错过的春节美食

乌镇年糕、绍兴霉干菜烧肉、无锡酱排骨都是吃货们的最爱。另外,为讨“年年有余”的彩头,必吃无锡太湖“三白”的银鱼、白虾、白鱼或著名的西湖醋鱼、老宁波鳊鱼。

●推荐地区:云南

春节民俗综述

云南地处高原,这里大多是高低参差的土地,既有干热河谷又有冰川雪域。过去,由于山岭纵横,交通不便,各地比较“封闭”,逐渐发展为不同的民族,加上中原和北方民族的进入,使云南成为少数民族最多的省份之一。

这种大杂居、小聚居的民族居住情况,在春节时尤为明显,从各族人们欢庆节日的不同活动中可以领略各自的风土人情。侗族的爬山比赛、景颇族的“打靶”比赛、傣族的“象脚鼓比赛”、满族的家宴、纳西族的灯会、苗族的烤酒打靶庆丰收、白族的歌舞盛会等,亮点多多。

特色玩法

位于大理白族自治州的新华民族村,是体验白族人过年习俗的好地方。腊月伊始,处处可见当地人腌制的腊肉、火腿以及白族风味食品“猪肝肝”,浓浓的人间烟火,播撒着“年来了”的气息。贴春联是各地都有的习俗,但这里的家家户户都能写出工整对仗、意境高雅的对联,堪称一绝,可以请他们为你写一副专属对联作纪念。节日期间,村里此起彼伏的鞭炮声让人心情愉悦,白族姑娘们在唢呐和八角鼓的伴奏中演唱白族调、打霸王鞭,更是欢乐无比。此外,独具特色的民俗活动“绕三灵”,也是大理当地人欢度春节的特有方式,表演队伍身着节日盛装,手持扇子或草帽,在唱白族调的歌手带领下翩翩起舞,气氛热闹喜庆。

东河古镇住着纳西族人,这里保留着古老的宗教文化和传统习俗。春节期间,当地的祭祀活动十分隆重,跟着祭祀队伍,可以充分感受到当地人对祖先与上苍的敬畏和崇敬。

此外,春节期间,香格里拉的松赞林寺也值得去祈福,这里既是云南规模最大的藏传佛教寺院,又是恢宏大气的“小布达拉宫”。

不可错过的春节美食

在云南吃除夕年夜饭,一定要尝尝白族人必吃的酸辣洱海鱼,此外,当地白族人在春节第一餐要喝泡米糖水,以示新的一年能过上糖一般的甜美日子,而苗族人还会吃奶饼、手抓肉等。

●推荐地区:陕西

春节民俗综述

陕西是中华民族的重要发祥地之一,上古时为雍州、梁州所在,有着悠久的历史和文化传统,省会西安更是中国四大古都之一,相应的,这里的春节民俗也是由来已久,古风犹存。

和很多北方地区类似,陕西在腊月二十三入关,即“过小年”,人们祭灶吃麻糖,过罢小年,农家地区便会杀猪宰羊、碾米磨面、做豆腐、吊挂粉条,准备过年所需的所有食物。城市里也会购置年货,准备过年。腊月二十七到二十九为关中入关的时间,家家都要蒸几笼馍馍,一直吃到正月十五过后;妇女要上街为老人、孩子添置新衣新袜,老年人则会购买红纸、年画、冥币、白麻纸等大年礼仪用品;除夕当天,各家各户挂红灯,贴对联,一家老小围坐在一起,用一起擀面皮、包饺子的方式守岁,其乐融融。一般从年初三开始,各大春节庙会便会轮番登场,成为最热闹的年俗活动。

特色玩法
身为省会城市,又是四大古都之一,西安的庙会自然精彩纷呈,其中以大唐西市庙会最有名。大唐西市是在唐长安城西市原址上建起的以盛唐文化、丝路文化为主题的景区,每年的春节庙会,都能在这里看到陕西民间艺人表演的皮影、糖画、刺绣等传统技艺以及杂耍、游艺等表演,还能品尝到陕西风味的美食小吃。观赏庙会,晚上可前往大唐芙蓉园,观赏大唐梦幻诗乐舞剧《梦回大唐》实景演出,游新春灯会、观焰火,参加猜灯谜等活动。

不可错过的春节美食
西安特色餐饺子宴、羊肉泡馍、陕西肉夹馍、陕西凉皮等,饱腹、高热量的花样面食让人无法抗拒,小心控制体重哦!
(刘星彤)



查干湖观冬捕

在千里冰封大东北的松花江畔,每年都会有一场盛大的渔猎狂欢,其单网捕捞量更是不断刷新着吉尼斯世界纪录。每到活动开始的这天,参加仪式的人们便穿着盛装来到湖边,祭奠着蔓延了千年的丰收喜悦。

查干湖,在蒙古语中意为“白色的湖”,位于吉林西部松花江畔的前郭尔罗斯大草原上,是吉林最大的内陆湖泊,也是著名的渔业生产基地,盛产胖头鱼、鲤鱼、鲢鱼等鱼类。每年12月末至春节前的一段时间,是渔民进行大规模冬季捕鱼作业的黄金时间。据说,查干湖的这种渔猎文化源于先秦,盛于辽金,至今千年不变,是当地人人与自然对话、沟通、感恩的一种方式。

查干湖是中国十大淡水湖之一,冬捕寄托着蒙古族人千年不变的希望。开捕仪式,充满北方原始渔猎文化气息,先得祭湖,然后凿冰撒网,深潜厚冰下的鱼便会跃出水面呼吸新鲜空气,成为网中之鱼。目前,查干湖冬捕奇观已被列入第一批国家级非物质文化遗产名录。

冬捕最大的看点是“祭湖·醒网”,年年如此。查干湖冬捕要进行冬网捕鱼前都要举行这一传统仪式,祭祀天父、地母、湖神,保佑万物生灵永续繁衍,百姓生活吉祥安康,感激大自然对百姓的恩泽。仪式场面盛大、神秘壮观。震天的锣鼓、轰鸣的号角骤然响起,吹着海螺或牛角号的喇嘛、带领数十名族人的首领,手持哈达的蒙古族少女,带领数十名同样装扮成渔工的鱼把头、舞者,煞是威武地进入祭湖醒网的场地。

捕鱼部落的族人们在场围绕祭坛顺时针绕三圈后,九名喇嘛合掌站立在供桌前诵经祈福的经文;之后走到装载渔具的马爬犁前,将碗中的酒洒倒在渔网上,然后回到供桌前拿起包有羊肚的红绸包,双手高举来到冰洞前将其投入冰洞。

祭完湖后,“渔把头”手里拿着“抄捞子”,在已经凿好的那眼冰洞里搅几下,使劲往上一提,从湖里捞出了一条活蹦乱跳的大鱼来。这叫“开湖头鱼”。捕完“开湖头鱼”,渔夫接过蒙古族姑娘递上的奶干、炒米“饱肚”,喝过一碗的壮行酒后,鱼跃上马拉爬犁,大老板长鞭一甩,马拉着爬犁在喇嘛的诵经声与喧闹的鼓乐声和作响的鞭炮声中,伴着查玛舞,向溅起层层积雪的湖中急驰而去。(月)



柳州螺蛳粉



去柳州之前就听人介绍过柳州螺蛳粉,刚刚住下便向服务员打听哪里的螺蛳粉好吃。

据店里的服务员介绍,一碗好的螺蛳粉,米粉最好是选用本地香米熬制,这样做出的粉韧而不断,让人回味无穷。粉店加入粉前一夜先将干米粉用冷水或是50摄氏度左右的温水泡一夜,第二天用时再用开水泡十分钟左右,捞出后用冷水浸泡一分钟。在泡粉的过程中一定不能放盐,因为放了盐米粉容易断。

螺蛳粉的味美是因为它有着独特的汤料,由螺蛳肉、三奈、八角、丁香等13种天然香料和味素、蔗糖配制而成,有着严格的比例。有了这么多精制的汤料,它不鲜吗?先把买来的螺蛳,用清水泡两天,然后加入一块铁,用来促进螺蛳吐泥,这样螺蛳肉才清甜。螺蛳吐泥吐干净了,取出,用铁钳剪掉其尾部,沥干螺蛳水,开锅烧热油,加入蒜、姜、红辣椒干、紫苏,爆炒出味后倒入螺蛳翻炒,加盐、鸡精、蚝油、料酒,至四成熟,加水小火炖两个小时以上。汤的特点是,油要足,辣椒要够辣,要在汤上面看见红红的辣椒油。

好的配料也是不可缺少的。酸笋不能太酸,萝卜干不能太甜,腐竹和花生要炸得恰到好处。螺蛳粉煮熟后夹起来放到碗中,然后开始加料,比如腐竹、酸笋、花生米、葱花、酸豆角,有时还有黄花菜,捞起烫熟的青菜放入,然后淋上热腾腾的螺蛳汤,一碗螺蛳粉便大功告成。淋上香油和辣椒油,尝一口,甘香鲜美,螺蛳粉米气浓郁,软滑爽口,酸、辣、鲜、烫顿时在口里交融。螺蛳粉的精华在汤中,你一定要细细品其中的滋味。有兴致的,再要个鸭脚,或者豆腐泡,或者鸡蛋,放在里面,吃起来更有味了。(一味)