

介紹我的鄉下台山的新年習俗

姓名：余蘊庭

班別：1 F

學號：25



參考資料網址：

<https://zh-hant.hotbak.net/key/%E5%8F%B0%E5%B1%B1%E9%81%8E%E6%98%A5%E7%AF%80.html>

<https://kknews.cc/food/98qrx6q.html>

廣東台山的春節習俗：

正月最重要的節日，莫過於春節。台山人習俗稱春節為過年，並分為年前、過年和年後三個階段。

1、年前：

農曆十二月二十三至除夕前一天為年前階段，這段日子為過年做好一切準備。台山民間有這樣的歌謠：二十三供灶，二十四供豬槽，二十五洗淨盤碗兼打掃，二十六婦女搽油染髮又洗頭，二十七趁圩買年餚，二十九晚煎堆炊年糕。

2、過年：除夕至正月初二

從除夕至正月初二（有地方為初四）為過年階段。農曆臘月二十九或三十為歲除，夜晚稱除夕。歲除之日，家家戶戶張貼春聯，掛利是錢，燃放炮仗，製作豐盛菜肴，祭拜祖先。晚上，家中廳堂華燈高掛，通夜明亮，一派辭舊迎新氣氛。

年三十晚，除了祭拜祖宗之外，還要接灶君老爺歸位。深夜 12 時（即年初一 0 時），接財神。另外，在除夕夜，吃過團年飯後，人人沐浴更衣，並且要做好年初一的菜式，按俗例，年初一忌動具、忌打掃庭院。

農曆正月初一為“春節”，也是過年的高潮。這天，從凌晨開始，家家戶戶焚香點燭，放鞭炮，貢齋拜祖，開門接福迎春。是夜，伴燈不眠，俗稱“守歲”。

年初一，早飯是青菜、豆腐、粉絲、茭菇等素菜，謂之“吃齋”，示意“虔誠”。還有發糕作“齋糍”，取“大發”之意。

人們在早飯後出門互相祝賀，拜大年，長輩則給小孩發利是。這天，如果打破碗碟，忌說“打爛”、“打破”等不吉利的話，只說“開花”；筷子掉落地面，只說“快樂”。

正月初二是開年日（有的地方為初四）。這天一早，家家戶戶打掃衛生，按習俗只准從家門口往裡掃，意在不可將財運福氣掃出門外。

午飯後，城鄉請來醒獅隊賀新年，增添賀春氣氛。民間有“瑞獅迎來金玉滿堂”之說，醒獅隊每到村鎮，先向各戶拜年，或請入廳堂叩拜祖先，然後掛青奪標。

每年都進行“做福”活動，祈求來年幸福安康。從這天開始，一般也是串朋走戚吃開年飯的時候了。

3、年後：正月初三至元宵

年初三，舊習為“**餓鬼日**”，這天忌探親訪友，不過這個習俗早已過時，因為隨着時代的進步，人們難得春節共聚過年，豈能錯過一日。

初七俗稱“**人日**”，是喜慶之日。正月初八，諧音“**發**”，企業商家多擇此日開門**啟市**，迎接滾滾客源和財源。

據《荊楚歲時記》記載：“正月一至十日分為一雞、二犬、三豬、四羊、五牛、六馬、七人、八谷、九粟、十麥”。並有“正月此十日晴明，十者豐順也”之說。此日，家家宰雞，吃喜慶飯，取意“**好世界（雞）**”。舊時，“女郎輩擷園菜煮之，和以煎堆，各召諸女伴聯飲，名曰“飲菜茶”。

大年十三**通心粥** 古人認為是靠心來感知事物的，因此要在開學前讓學童吃蔥花粥，蔥花空心諧音“通心”，心通了，人就變得聰明，學業自會長進。

正月十五日，台山人在這一天裏吃“**油飯**”(用糯米煮成飯，再摻以油炸的菜果粒、臘肉粒、蝦米等佐料，近乎“**八寶飯**)”。寓意着家肥屋潤、金玉滿堂，也是新一年對家人的美好祝愿。

就在同一天裏，台山人會**演大戲和燒新丁炮（鞭炮）**。這個風俗習慣經歷了 260 多年，長盛不衰。

就是當年生有男丁的添丁戶，旅外鄉親也不例外，在正月十五 那天，都免不了買上一**串鞭炮**，入夜時在村場前的元宵樓內燃放。與此同時，由村或旅外鄉親**出資**買來煙花當晚燃放，氣氛異常熱烈。

演大戲，意在增加節日氣氛，凝聚人氣，豐富村民文化生活。



台山人過年必備食物：

鹹湯圓

不要理所當然認為湯圓只有甜的！台山的**鹹湯圓**決不能錯過！湯圓裏面通常是沒有餡料的，鹹湯圓的餡料是在「外面」的。

糯米粉+紫菜+鮮耗+蝦米+瘦肉+豬肝+蔥花≈美味的鹹湯圓。



發糰

台山人過年必備糕點。自發粉+黃糖/白糖，將混合好的粉漿倒入小個特定杯子猛火蒸煮便成型，然後在上面撒點芝麻，便成。質感相對結實，帶着發粉特殊的味道以及淡淡的甜味。人們講究好意頭，都希望其發的越開越好。

粉白糰

粉白糰亦是台山人過年必備，主要是由熟的糯米粉+黃糖芝麻花生餡/白糖芝麻花生餡料+外面一層生粉+紅點構成。

粉白糰裏面的是芝麻花生餡，外面是生分。據說很好吃，但必須做好當天吃，不然會融化哦！



油糰

油糰，分咸甜兩款，白色是鹹的：糯米粉+豬肉蝦米蔥+芝麻+油炸。

棕色是甜的：糯米粉+柿餅/紅棗+糖+芝麻+油炸。圓餅狀。

咸雞籠

咸雞籠是一款傳統地道的開平特色過年點心，將糯米粉與粘米粉配搭搓成麵糰，然後包上地道傳統的開平民間配製的餡料(蝦米、叉燒粒、花椒、蔥粒、馬蹄粒、雞蛋絲、蘿蔔



粒、香芹粒、花生粒等十多種)，上鍋用熱油慢火炸熟而成，色澤米白而不是金黃，入口鬆脆軟滑而咸香，口感絕對一流。

牛欄糍

牛欄糍，俗稱牛欄丸，是開平人過年不可缺少的傳統年糕，做好的糍會浸在水裏保存的。吃法有多種：趁熱時沾下醬油就可以吃。或將它加上腊味、香芹、蔬菜一起炒，夠香頭；也可煲糖水。



發糕

大年初二，恩平人會用一種叫作「發糕」的年糕，連同其他祭品拜祭祖先，拜完祖先全家吃發糕，還邊吃邊大喊：「開年吃發糕，財旺福又到！」

年糕

是每逢過年不可或缺的應節食物。每個地方對年糕的做法和吃法都各有特色。廣東年糕是廣東傳統名點，它的特點是入口香甜軟滑，所屬菜係為甜品。所屬類型為甜品小食。年糕又稱「年年糕」，與「年年高」諧音，寓意着人們的工作和生活一年比一年提高。

油飯

正月十五日，台山人在這一天裏吃“油飯”(用糯米煮成飯，再摻以油炸的菜果粒、臘肉粒、蝦米等佐料，近乎“八寶飯”)。寓意着家肥屋潤、金玉滿堂，也是新一年對家人的美好祝愿。



以上資料加深了我和我的家人對台山新年習俗的認識。



