# 鸡年拜年作文450字：春节饮食

来源：网络 作者：烟雨蒙蒙 更新时间：2024-12-27

*一般食俗　　在古代的农业社会里，大约自腊月初八以后，家庭主妇们就要忙着张罗过年的食品了。因为腌制腊味所需的时间较长，所以必须尽早准备，我国许多省份都有腌腊味的习俗，其中又以广东省的腊味最为。　　汤圆的“圆”有“团团圆圆”之意，南方人过年时每...*

一般食俗

　　在古代的农业社会里，大约自腊月初八以后，家庭主妇们就要忙着张罗过年的食品了。因为腌制腊味所需的时间较长，所以必须尽早准备，我国许多省份都有腌腊味的习俗，其中又以广东省的腊味最为。

　　汤圆的“圆”有“团团圆圆”之意，南方人过年时每家每户必定要吃汤圆。

　　年糕

　　年糕因为谐音“年高”，再加上有着变化多端的口味，几乎成了家家必备的应景食品。年糕的式样有方块状的黄、白年糕，象征着黄金、白银，寄寓新年发财的意思。年糕的口味因地而异。北京人喜食江米或黄米制成的红枣年糕、百果年糕和白年糕。河北人则喜欢在年糕中加入大枣、小红豆及绿豆等一起蒸食。山西北部在内蒙古等地，过年时习惯吃黄米粉油炸年糕，有的还包上豆沙、枣泥等馅，山东人则用黄米、红枣蒸年糕。北方的年糕以甜为主，或蒸或炸，也有人干脆沾糖吃。南方的年糕则甜咸兼具，例如苏州及宁波的年糕，以粳米制作，味道清淡。除了蒸、炸以外，还可以切片炒食或是煮汤。甜味的年糕以糯米粉加白糖、猪油、玫瑰、桂花、薄荷、素蓉等配料，做工精细，可以直接蒸食或是沾上蛋清油炸。

　　饺子

　　真正过年的前一夜叫团圆夜，离家在外的游子都要不远千里万里赶回家来，全家人要围坐在一起包饺子过年，饺子的作法是先和面做成饺子皮，再用皮包上馅，馅的内容是五花八门，各种肉、蛋、海鲜、时令蔬菜等都可入馅，正统的饺子吃法，是清水煮熟，捞起后以调有醋、蒜末、香油的酱油为佐料沾着吃。也有炸饺子、烙饺子（锅贴）等吃法。因为和面的“和”字就是“合”的意思；饺子的“饺”和“交”谐音，“合”和“交”又有相聚之意，所以用饺子象征团聚合欢；又取更岁交子之意，非常吉利；此外，饺子因为形似元宝，过年时吃饺子，也带有“招财进宝”的吉祥含义。一家大小聚在一起包饺子，话新春，其乐融融。

　　除夕家宴菜肴

　　除夕的家宴菜肴各地都有自己的特色。旧时北京、天津一般人家做大米干饭，炖猪肉、牛羊肉、炖鸡，再做几个炒菜。陕西家宴一般为四大盘、八大碗，四大盘为炒菜和凉菜，八大碗以烩菜、烧菜为主。安徽南部仅肉类菜肴就有红烧肉、虎皮肉、肉圆子、木须肉、粉蒸肉、炖肉及猪肝、猪心、猪肚制品，另外还有各种炒肉片、炒肉丝等。湖北东部地区为“三蒸”、“三糕、“三丸”。“三蒸”为蒸全鱼、蒸全鸭、蒸全鸡；“三糕”是鱼糕、肉糕、羊糕；“三丸”是鱼丸、肉丸、藕丸。哈尔滨一带一般人家炒8个、10个或12、16个菜不等，其主料无非是鸡鸭鱼肉和蔬菜。赣南的年夜饭一般为十二道菜。浙江有些地方一般为“十大碗”，讨“十全十福”之彩，以鸡鸭鱼肉及各种蔬菜为主。江西南昌地区一般十多道菜，讲究四冷、四热、八大菜、两个汤。

　　各地除夕家宴上都有一种或几种必备的菜，而这些菜往往具有某种吉祥的含义。比如苏州一带，餐桌上必有青菜（安乐菜）、黄豆芽（如意菜）、芹菜（勤勤恳恳）。湘中南地区必有一条一公斤左右的鲤鱼，称“团年鱼”，必有一个3公斤左右的猪肘子，称“团年肘子”。皖中、皖南餐桌上有两条鱼，一条完整的鲤鱼，只能看却不许吃，既敬祖又表示年年有余，另一条是鲢鱼，可以吃，象征连子连孙，人丁兴旺。祁门家宴的第一碗莱是“中和”，用豆腐、香菇、冬笋、虾米、鲜肉等制成，含义为“和气生财”。合肥的饭桌上有一碗“鸡抓豆”，意思是”抓钱发财”。管家人要吃一只鸡腿，名为“抓钱爪”，意味着明年招财进宝。安庆的当家人要在饭前先吃一碗面条，叫“钱串子”。南昌地区必食年糕、红烧鱼、炒米粉、八宝饭、煮糊羹，其含义依次是年年高升、年年有鱼、粮食丰收、稻米成串、八宝进财、年年富裕。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找