

寻着“老礼”过大年

民谚有云：二十三糖瓜儿粘；二十四扫房子；二十五炸豆腐；二十六炖大肉；二十七杀公鸡；二十八把面发；二十九蒸馒头；三十晚上熬一宿；大年初一扭一扭。逢年过节，总离不了各种美食，想要过个有滋有味的春节，按照老理儿准备吃食自然也是必不可少的。

二十三糖瓜儿粘

腊月二十三在老北京的民俗里叫“小年”，是“糖瓜儿粘”的日子。糖瓜儿也叫关东糖，是北京特产，以麦芽糖为原料，将其揉搓成长条儿，有的制成香瓜的样子，因此得名糖瓜儿。腊月二十三的糖瓜儿究竟粘的是谁呢？就是民间俗称的灶王爷。传说，灶王爷自上一年的除夕就一直留在家中，到腊月二十三这一天就要升天去向玉皇大帝汇报这一家人的善行和恶行，送灶王爷上天的仪式被称为“送灶”或“祭灶”。玉皇大帝会根据灶王爷的汇报，将这家人在新一年中应该有的凶吉祸福交到灶王爷手中。人们为了避免灶王爷说自家坏话，当天晚上给他送行时，会将一些糖瓜儿扔进灶中，粘住他的嘴，使他上天只说好话，不说坏话。



二十五炸豆腐

在经过了“二十四扫房子”后的忙碌，便迎来了腊月二十五，民谚称：“腊月二十五，推磨做豆腐。”据考证，豆腐是西汉淮南王刘安发明的，南宋朱熹在其《豆腐》诗中写道：“种豆豆苗稀，力竭心已腐，早知淮南术，安坐获泉布。”有趣的是，一些地方还有在除夕以前吃豆腐渣的

风俗，究其原因，是当地传说灶王爷上天汇报后，玉皇大帝会下界查访，看各家各户是否如灶王所奏的那样，于是各家各户就吃豆腐渣以表示清苦，瞒过玉皇大帝的惩罚。传说归传说，吃豆腐渣实则是古代生产力低下，没有那么多好吃的，同时也是先民勤俭节约美德的写照。

二十六炖大肉

俗话说：“腊月二十六，杀猪割年肉”，吃“年肉”讲究要吃红烧肉，因为肉本身就代表着富裕的意思，而红烧肉则更能表示来年的日子红红火火、富裕十足，因此，一碗热气腾腾泛着肉香的红烧肉是多少人在腊月二十六这天期盼的。即使是到了今天，家家的日子都越过越

红火，在这一天置办点大肉仍是许多人延续至今的老传统。看着那一碗碗喷香热乎乎的红烧肉，就算是肚子里不缺油水的人也准能流下一串哈喇子，挑块儿瘦的就酒，拣块儿肥的解馋。这一锅炖肉便是人们心中最朴实的吃食，比山珍海味更过瘾、更实惠，也更有家的感觉。

二十七杀公鸡

过去，到了腊月二十七，家家户户都要杀公鸡，这是为什么呢？其实就是取谐音的寓意，“鸡”同“吉”，有吉利、吉祥如意的意思。以前家里都会养几只鸡，不过母鸡是留着下蛋的，所以就选择杀掉公鸡来吃。据说，腊月二十七杀鸡也是有讲究的，杀好的鸡不在当天

吃，要一直放到除夕才能吃，而且除夕夜吃的时候也不能吃完，要留一点，因为“鸡”本身代表了大吉大利，所以节日期间，天天都要在餐桌上见到鸡，这样才算圆满。可以选择炖鸡汤之类的做法，每人喝上一小碗，既遵循了传统民俗，又顾及了身体健康。

二十九蒸馒头

按照老北京的习俗，从初一一到初五都不能动火蒸馒头和炒菜，所以老北京人习惯在大年二十八、二十九这两天做主食。春节期间忌做蒸、炒、炸、烙等，是因为“蒸”与“争”谐音、“炒”与“吵”谐音，不太吉利，所以老北京人在年前都要蒸出够全家吃上一个星期左右的馒头，这叫隔年吃，而且是谁家的馒头蒸得大、蒸得好，在新的一年里，谁家就会蒸蒸日上，讨个好彩头。这里蒸馒头，蒸的是带枣带馅的馒头，至于形状并没有一定之规。

三十晚上包饺子

守岁是最重要的年俗活动之一，除夕之夜全家团聚在一起，包饺子，等到零点一过，饺子就下锅，全家人围坐在一起吃顿饺子。这里也有寓意：“正”是农历正月初一的伊始，吃饺子取“更岁交子”之意，“子”为“子时”，“交”与“饺”谐音，有“喜庆团圆”和“吉祥如意”的意思。过去老人都喜欢在某一个饺子馅里偷偷包上一枚硬币，谁吃到了就是谁有福气，现在都讲究卫生，就不在饺子里放硬币了，许多人都用水果或者干果代替，也代表着一种祝福。吃完了饺子就可以带着幸福的笑意去小睡一会儿，等到天一亮，就是“大年初一，扭一扭，亲戚朋友家里走一走”啦。

惊奇 100%

三河古镇、万振逍遥别院、皖西大裂谷 两日游

周三/周六发团288元/人

11月8号首发班
各大旅行社均可报名



报名 0551-62852226
电话 0551-62844088

62828571
62817267