

文化笔谭

“百节年为首”。春节是我国最重要的传统节日。从贴春联、办年货、守岁、祭祖到走亲访友、逛庙会、看灯会，年俗不仅是一套约定俗成的仪式体系，更是维系民族情感、塑造集体记忆、铸牢中华民族共同体意识的精神纽带。在信息化、城镇化深度融合的现代社会，年俗既坚守着千年传承的内核，又在时代浪潮中不断创新形态。“云端”团圆、快递年货，同样有着千里牵挂；非遗展演、数字存档，也给老传统添了新活力。

如何让年俗在传承中发展、在发展中坚守，成为推动中华优秀传统文化活化利用的重要课题。

守护好我们的年俗文化

侯仰军

从古至今，年俗的精神内核始终未变，始终凝结着、体现着中国人浓浓的团圆精神、感恩意识和家国情怀；其中，既有辞旧迎新、祈福纳祥、祭祖敬宗、敦亲睦邻的集体情感，更有尊老爱幼、阖家团圆、感恩生活、家国同庆的文化理念。贴春联、挂福字、年夜饭、守岁、拜年等传统年俗仍是现代家庭过年的“标配”，维系着家庭与社会的情感纽带；祭祖、扫尘、祭祖、上坟等诸多习俗，依然传递着感恩先祖、感恩自然、辞旧迎新、万象更新的人生理念和智慧；逛庙会、舞龙狮、贴年画、剪窗花等民俗活动，依然传承在大江南北。

年俗的生命力在于其始终扎根于中华民族的情感与精神深处，即便在现代社会，这一内核也从未动摇。感恩、团圆，是年俗文化最核心的情感符号。千百年来，“有钱没钱，回家过年”“一年不赶，赶年三十晚”的理念深入人心，返乡潮、年夜饭、守岁等仪式构建起以家庭为单位的情感联结。尽管城镇化加速、人口流动频繁，甚至偶有异地过年的情况，但团圆的精神内核被赋予了新的表达形式：视频通话让相隔千里的亲人“网上团圆”“云端守岁”，“社区春晚”“共享家宴”让外地人感受到家的温暖，快递年货则成为亲情传递的新载体。这种形式的变通并未消解团圆的意义，反而让团圆文化突破了时空的限制，成为跨越地域的民族共识。

辞旧迎新、祈福纳祥的精神追求，是年俗传承的另一重要支柱。扫尘以除旧，挂灯笼以迎新，贴春联以祈福，这些流传千年的民俗活动承载着中国人对美好生活的向往。在北京，雍和宫、云居寺腊八节“舍粥”，地坛庙会、厂甸庙会等传

统年俗活动延续至今，捏面人、吹糖人、京剧表演等非遗技艺展演，不仅“复制”了“老北京”的年味儿，更让祈福纳祥的文化传统在当代焕发新机。拜年行礼、长辈为晚辈发压岁钱，晚辈为长辈尽孝等礼仪，成为孝老爱亲、家族伦理教育的生动课堂，让传统美德在代际之间薪火相传。

在现代社会，年俗的传承与发展面临着诸多挑战。快节奏的现代生活让年俗的仪式感逐渐淡化，饭店聚餐替代了热热闹闹的年夜饭制作，简化的拜年流程消解了传统礼仪的文化内涵，部分年轻人对年俗缺乏认知导致传承乏力。同时，过度的商业化也让年俗文化面临异化风险。此外，由于现代媒体的热播，“标准化”的节庆模式在一定程度上挤压了地方年俗的生存空间；安逸的生活使从前很多习以为常的习俗难以维系，面临失传的风险。这些年，我在各地调研时，看到了很多有特色的年俗，如河南浚县正月古庙会、山东曹县“花供会”、河北井陘的“红脸社火”“撵虚耗”、江西南康的“闹龙船”、陕西凤翔的“排灯会”，都是当地百姓的节日盛典，人们参与度极高，但在一些细节上，也出现了一些新问题。比如，河南、河北、山西等北方省份的社火里都有“背阁”表演，深受人们喜爱。这项表演要由成年人和孩童共同完成，成年人肩背支架，孩童被固定在支架上，一表演就要五六个小时，其间不能吃喝。凛冽的寒风中，孩童肯定要吃不饱，现在家长大多舍不得孩子遭罪，这就面临传承困难的问题。

面对现代生活的挑战，唯有坚持守正创新，才能让传统年俗焕发新活力。

首先，教育赋能是传承年俗文化的基础路径。学校应将年俗文化纳入传统文化课程体系，通过民俗实践课、非遗研学活动，让青少年了解年俗的文化内涵；博物馆、文化馆、非遗馆等公共文化机构，可依托自身资源打造春节主题展陈、民俗体验活动，构建全年龄段的年俗文化教育体系。其次，政策引导可以为年俗文化保护提供制度保障。将年俗文化纳入非物质文化遗产保护体系，出台保护与发展专项规划，整合政府、企业、社会组织的资源，打造兼具文化性与公益性的春节公共文化服务。再次，科技赋能为年俗文化的传承、传播与创新提供了新的可能。一方面，可利用数字技术建立年俗数字档案库，对濒危的年俗技艺进行数字化留存；另一方面，借助短视频等新兴技术，打造新的年俗文化传播载体，让年俗文化吸引更多年轻人的关注。最后，深耕地域文化。应深入挖掘各地年俗，打造具有地域特色的春节文化IP，同时依托乡村振兴战略，将乡村年俗与文旅产业结合，让地方特色年俗成为乡村文化振兴的重要抓手。

年俗是中华民族的精神瑰宝，其传承与发展不仅关乎一个节日的存续，更关乎民族情感的凝聚与精神纽带的筑牢。年俗在现代社会可持续发展，关键在于平衡“守根”与“创新”的关系，既要“守根”，又要与现代生活相适应，使其成为凝聚民族情感、铸牢中华民族共同体意识的精神纽带。守护好年俗文化，让年俗在传统与现代的碰撞中焕发新生，必将为繁荣发展新时代中国特色社会主义文化注入源源不断的文化力量。

(来源:人民政协报)



▲在延平区峡阳镇，春节前的赶圩集市已成为地方特色年俗。(张俊辰 摄)

►马年春节将临近，各地年味渐浓。1日，记者看到，延平区小水门公园里挂上“福”字，挂起大红小灯笼，寄寓新的一年，“福”马当先启新程，日子越过越红火。(陈忠 摄)

文化视点

千年饺子事 岁岁贺新春

袁岚

少有食物像饺子一样，在中国人的食谱中占据如此重要的地位。饺子堪称中国饮食文化中最具代表性的食品之一。人们在重大节日几乎都要吃它。春运大潮“汹涌澎湃”，人们扶老携幼地奔波在旅途中，大多盼着在除夕夜全家吃一顿团圆饺子。

饺子溯源 千年饮食印记

中国人吃饺子的历史至今已有1800多年。1978年在山东省滕州的薛国故城遗址，考古工作者从一座可能是春秋中晚期的薛国贵族墓葬中发现了一套青铜礼器，其中一件铜簠里摆放着一些食品。它们呈白色，个体为三角形，内包有屑状馅料。研究人员经考察认为，它们可能就是今天饺子和馄饨的“祖形”。1981年5月，在重庆市忠县一座东汉古墓中出土了所谓的“庖厨俑”，据说在其厨案上发现了花边形饺子的模型。

在饺子漫长的发展过程中，名目繁多，古时有“牢丸”“扁食”“饺饵”“粉角”等名称。三国时期称作“月牙馄饨”，唐代称饺子为“偃月形馄饨”，宋代称为“角子”，元代称为“扁食”，清朝则称为“饺子”“煮饽饽”等。明朝末年张自烈为饺子做了很好的说明：“水饺耳，即段成式食品，汤中牢丸，或谓粉角，北方人读角为娇，因呼饺饵，伪为饺儿。”

现存确定无疑的最早的饺子实物，是考古工作者在新疆吐鲁番阿斯塔那唐墓中发现的。随葬的一只木碗中摆放了若干饺子，其外形完整，形如半月，与现代饺子几乎一样。经专家鉴定，这些饺子的皮为小麦粉，馅料难以辨认，吃法似乎也是捞出来放在盘子里，和现在一样。唐代饺子实物在“西域”被发现，说明当年丝绸之路沿线的面食文化曾非常发达，饺子这种食物通过交流也已扩散到了很远的地区。

粉食兴起 催生饺子问世

中国北方大约是在秦汉时期，逐渐从“粒食”发展为“粉食”“面食”，就是从直接吃谷粒、麦粒发展成将其磨成粉末食品。大量出土的秦汉时代的石磨可以佐证这一推测。而正是粉食、面食的发明，给饺子和馄饨的问世创造了条件。

饺子最初并不是像现在这样蘸料吃，而是像馄饨一样连汤吃的。饺子和馄饨都是北方面食文化谱系中的代表食品。在饺子面世之前，类似食品就是馄饨。北齐颜之推曾在《颜氏家训》里说：“今之馄饨，形如偃月，天下通食也”，说明这种偃月形馄饨在当时已颇为流行与普及。颜之推说的这种食物虽仍有“馄饨”之名，却已具备“饺子”之形。

三国时期魏人张揖著的《广雅》记载那时已有形如月牙称为“馄饨”的食品，和饺子形状基本类似。到南北朝时，馄饨“形如偃月，天下通食”。据推测，那时的饺子煮熟以后，不是捞出来单独吃，而是和汤一起盛在碗里混着吃，所以当时的人们把饺子叫“馄饨”。这种吃法在中国的一些地区得以保留，如河南、陕西等地的人吃饺子，要在汤里放些香菜、葱花、虾皮、韭菜等小料。

大约到了唐代，饺子已经变得和今天的饺子几乎一样，而且是捞出来放在盘子里单个吃，又称“偃月形馄饨”。饺子和馄饨在称呼上“分家”，也是从唐宋才正式开始的。

据说当时高丽的汉语教科书中也留下了有关“扁食”的记录。元无名氏撰《居家必用事类全集》也提到“水晶角儿”“驼峰角儿”“烙面角儿”，此外还有一种“素食角儿”。其中“烙面角儿”是一种用烘烤方法制作的烫面饺子。

“更岁交子” 寓意新年吉祥

根据文献记载，春节时候吃饺子这种习俗最迟在明代已经出现。到了清代，过年吃饺子这种习俗已经较为广泛。据《酌中志》载，明代宫廷正月初一已是“五更起……饮柏椒酒，吃水点心。或暗包银钱一二于内，得之者以卜一岁之吉”。清朝宫廷过年时，正月初一吃“煮饽饽”，如乾隆就在弘德殿举行过“进煮饽饽仪式”，他在早膳前进煮饽饽一品四个，内有“通宝”，盛进时要特意让皇帝先得，以示终岁大吉。潘荣陛《帝京岁时纪胜》：“除夕为尊亲师长辞岁而归而盥沐，祀祖祀神接灶，早贴春联挂钱，悬门神屏对。……阖家吃葷素细倍水饺儿”。

清朝时，饺子一般要在年三十晚上子时以前包好，待到半夜子时吃，这时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。清朝有关史料记载说：“元旦子时，盛饽同离，如食扁食，名角子，取其更岁交子之义。”又说：“每年初一，无论贫富贵贱，皆以白面做饺子食之，谓之煮饽饽，举国皆然，无不同也。富贵之家，暗以金银小钱藏之饽饽中，以卜顺利，家人食得者，则终岁大吉。”这说明新春佳节无论贫富，家家都要吃饺子，寓意吉利，以示辞旧迎新。

岁月变迁，这枚小小的饺子，仍旧包裹着人们心中的年味与牵挂。

闽北非遗

手手相传



闽北日报 (宣)