# 新年节日作文范文大全：年夜饭各地习俗

来源：网络 作者：轻吟低唱 更新时间：2025-06-04

*刚进腊月，重庆市酉阳土家族苗族自治县板溪乡红杏村农民许文旭家就忙开了。为了准备好这顿年夜饭，一些必不可少的传统主菜不提前十天半月准备是不行的。其中最主要的当数“扣肉”和“灌海椒”。许文旭说，“扣肉”看似简单，但要做到真正肥而不腻、嫩滑爽口，...*

刚进腊月，重庆市酉阳土家族苗族自治县板溪乡红杏村农民许文旭家就忙开了。为了准备好这顿年夜饭，一些必不可少的传统主菜不提前十天半月准备是不行的。其中最主要的当数“扣肉”和“灌海椒”。许文旭说，“扣肉”看似简单，但要做到真正肥而不腻、嫩滑爽口，是要下一番工夫的。“灌海椒”则是把糯米面拌上作料后填入一个个掏空的海椒中，然后放入咸菜罐子里封存半个月，到了除夕，拿出来用油一炸就可以上桌了。

土家人之所以重视这两道菜，是因为以前一年到头难得吃上几回肉，糯米也是稀罕东西，因此家家都把这两道菜当作年夜饭展示手艺的机会，同时也是为了犒劳辛劳了一年的家人。

令人意外的是，海带还曾一度成为土家年夜饭的主菜。因为以前土家族聚集地区吃盐巴都困难，医疗条件也差，经常有人因缺碘患上大脖子病。为了给家人补碘，土家人就在年夜饭上一道海带，以补充人体所需的碘。在当时的条件下，海带对土家人来说，真可谓 “山珍海味”，经常吃根本不可能，因此成了年夜饭上的一道好菜。如今，海带早已退出年夜饭的“舞台”。

土家人吃过年夜饭后，各家都会燃起一根木柴，大家围坐聆听老人讲故事，守岁到天亮，名叫“守田埂”，以表达对田地的热爱。

朝鲜族：“岁酒”和“德固”占据特殊位置

吉林省延边朝鲜族自治州是我国朝鲜族主要聚居地区，春节也是朝鲜族的传统的和最重要的节日。朝鲜族的年夜饭有着自己传统的食品和特色。

朝鲜族的年夜饭丰常丰富，大大小小的盘子七八十个，有的人家甚至达上百个。其中占特殊位置的是‘岁酒’和‘德固’二种。

春节前夕，记者在延边朝鲜族自治州的各乡村看到，很多朝鲜族村民都在酿造“岁酒”。朝鲜族在年夜饭有喝“岁酒”的习俗。这种酒多在过“岁首节”前酿造。岁首节相当于汉族的春节，“岁酒”以大米为主料，配以多味中药材，是一种药酒。用于春节期间自饮和待客，他们认为饮用此酒可以避邪、长寿。

“德固”是一种汤饼，就是将大米面和好蒸熟后，捣成大粘团，再搓成椭圆形圆条，切成薄片，倒入鸡、野鸡、牛肉汤锅中，吃时再放些麻油或香油以及紫菜，味美可口。

在年三十那天，朝鲜族妇女都要穿上漂亮的民族盛装。大多数家庭从一大早就开始做打糕。尽管现在有卖做打糕的机器，但他们还是喜欢用打糕槌自己动手做，因为感觉味道还是不一样。

除夕夜一家都围在一起吃年夜饭，是非常幸福的时刻，全家都会守岁通宵达旦。与汉族不同的是，朝鲜族大年夜这顿饭会载歌载舞，伴着朝鲜族古老的伽耶琴和筒箫乐曲迎接新年的到来。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn