

阴历年最后一个晚上是“除夕”，民间向有“守岁”习惯。这天

守岁与拜年

雷朴

晚上，家人共坐，终夜不睡，送旧岁，迎新岁，叫做守岁。古代关于守岁记载颇多。据宋孟元老《东京梦华录·除夕》记载：“是夜，禁中爆竹山呼，声闻于外。士庶之家，围炉团坐，达旦不寐。”杜甫有诗云：“守岁阿戎家，椒盘已颂花。”孟浩然《岁除夜有怀》诗云：“守岁家家应未卧，相思那得梦魂来。”古人这一夜有酒食相邀的，有互相馈赠岁礼的，有请僧道诵经、备酒送神的。而且，守岁至半夜子时，人们还要吃除夕晚上包好的饺子，取其：“更岁交子”（新旧年交替自子时起）之意，这也许是饺子名称的来由吧。“守岁”这一习俗，一直延续至今。

关于“拜年”，也是有来由的。农历正月初一，旧俗亲友登门

互拜，称之为“拜年”。拜年最早行于明时京师，士庶各拜亲友……不问识与不识，皆望门投刺，亦有不下马或不至其门而令人投名帖者。至清已遍及城乡各地。据宋吴自牧《梦梁录·正月》记载：正月朔日谓之元旦，……士夫皆交相贺，细民男女，亦皆鲜服往来拜节。”又据《荆楚岁时记》上说：“正月一日，三元之日也，……长幼悉正衣冠，以次拜贺。”拜年时还要备茶盒糕点以待宾客。客人有儿童拜年的要给用红纸裹着的“压岁钱”，故元代马臻霞《客中长至日偶成》一诗中：“邻家聚饮分冬酒，稚子来须拜节钱。”直至今日，我国城乡拜年之风仍很兴盛。

压岁钱，是我国有的地区，至今还有给小孩“压岁钱”的习惯。每逢古历年三十夜，长辈要给孩子发钱“压岁”。这种风俗由来已久，相传明清时代尤为盛行。

压岁钱，乍听起来，似乎钱是长者对小辈的关怀和爱，殊不知这种风俗是带有浓厚的封建迷信色彩的。认为给孩子“压岁钱”能避灾镇邪，消灾增福。当然，如今持这种想法的人是很少了，但以“听活”和“考”得高分作为“条件”，许诺孩子过年时按“分数”给“奖金”者并非没有。平心而论，家长希望孩子听话和长进的心情是可以理解的，过年给孩子买点新春礼物也无可非议。问题是用什么方式作为鼓励孩子的手段，这倒是值得引起家长们重视和深思的。“以钱促学”的做法，不仅容易使小孩从

压岁钱古今谈

吴正祥

小养成随便花钱的习惯，而且对孩子的身心健康也有害无益。这是因为这种以钱示爱，以“奖”为饵的金钱刺激，会给孩子的心灵投下污染的阴影。



阴历——干支记年法

阴历是中国较早的纪年法，据资料证明我国从东汉开始就用干支纪年，距今有1800多年历史。用干支纪日则更早。所谓“干支”，就是以“甲乙丙丁戊己庚辛壬癸”十个天干，配以“子丑寅卯辰巳午未申酉戌亥”十二个地支的排列顺序，从甲子、乙丑、丙寅……直到壬戌、癸亥，这样排列到六十。六十年后，再从甲子开始，循环往复。我国历史上不少著名事件就是以这种干支记叙的，如1894（甲午年）年发生的中日战争称为中日甲午战争；1911（辛亥年）年孙中山领导的推翻清王朝的革命，叫辛亥革命。（光中 荐）

爱花莫偷花

柳江河

时近春节，放在办公室里一盆开得正盛的蟹爪兰，突然不翼而飞了，心中不由十分气愤。想必偷花者搬回去点缀春节的家中“风光”去了，却气得主人一顿午餐没有吃下去。爱美之心人皆有之。爱花也是爱美的一种表现。种上几盆花，不但美化了环境，陶冶了人的情操，

还能给生活增添美的色彩。然而，由爱花发展到偷花，这与其就成了反比，是一种丑恶的行为。如果按自己的需要，见什么花好就摘，见谁的东西好就拿，说轻了是不劳而获，说重了就是偷，是一个贼。即使放在自己家里，美化了环境，但心灵却是丑恶肮脏的，是无法美化干净的。

春节时刻全家人欢欢喜喜团聚在一起，亲朋好友互相拜年，本来是一件乐事。但有了这一盆偷来的花，你的孩子或者你的朋友问你一句，这花是从哪里来的？你要是还有一点羞耻之心，一时脸红语塞说不出，岂不是把这种欢乐情绪破坏殆尽？说到还里，我想，还住“花前君子”该明白个中道理了。

刊头设计 周末

家宴上菜的次序

新春佳节，举行家宴，要想使客人吃好而且舒适，除了烹饪技术外，上菜也有学问。

家宴开始，最好先上冷盘佐酒。冷盘的质量犹如“画龙点睛”，能反映出家宴的烹饪水平来，你不妨将各色冷菜拼成一个简单的花色拼盘，既活跃了家宴的气氛，又使客人们胃口大开。如能制作几种百花齐放或各种动物图案的冷盘，更是锦上添花。

酒酣之际，热菜必须紧紧跟上。第一道热菜应是质量、水平俱佳的，或是客人们最喜欢吃的菜。如炒虾仁、炒明虾片等。第二道菜就应讲究质量，如鸡丁、鸡片等。第三道菜则要换换口味，上一个素炒之类的菜。最后一道菜最好是汤鲜味浓的菜，如芹菜炒鱿鱼或者烩茄汁肉等。

热炒之后，稍待一会可上点心。点心以干一湿为佳，如八宝饭加银耳羹，什锦水果羹，加烧麦或春卷均可。当人们

春节进餐，饭店点几样菜吃是常事，单身职工尤有可能。可是这几样菜真正点得好也并不容易。因为，点菜有一套学问。

第一、在点菜之前，最好懂得一些菜点方面的知识，熟悉一般的菜点。作为顾客，在进饭馆之前，不妨找一些有关的书刊看看，或找懂得的人谈一谈。如自

还未将冷盘、热炒诸佳肴的回味领略尽时，香甜的点心使油腻之感一扫而光，食欲大增。此时，客人们基本上酒足饭饱了，压台大菜随之登上宴席大桌，由于前面的佳肴多较油腻，大菜可用香酥鸭、清蒸或糖醋鱼之类，又香又酥，肥而不腻的菜，再上鸡鸭或蹄膀等随饭菜，供大家吃饭用。最后再上一道汤菜。

至此，家宴结束，宾客沉浸在不尽的回味之中，主人也在笑声中得到欣慰。（宽永）

点菜的学问

孟宪玲

已实在不懂，就请到饭馆细心看菜单，请教服务员。特别是我们中国，菜谱每样都叫个好听的名字，千万不能望文生义而闹出笑话。许多菜的名词是根据其形、色、料而叫出的，并不能表示出这菜肴的实际内容。如扬州的“葫芦鸡”并无葫芦，是将拆骨后的鸡腿扎成葫芦样而叫出的，“冬菇”是取冬笋、冬菇、青菜三样首字得名的。

第二、点菜要注意时令。春有春菜，夏有夏菜，每个饭馆都要根据季节变化而制作时令佳肴。当然，除了时令菜外，还

有一些一年四季均可供应的菜点。点菜时，应先点时令菜，再点常年菜以配搭，就能既品赏了时令菜，又吃了常年菜。

第三、点菜要讲究次序。讲究次序就是由冷到热、由主到次，而不是相反。如饮酒，可先点冷盘，再点热炒，到吃饭再上烧菜和汤；如专门品尝菜，则应以此菜为主，配以数个小菜，而不要点味浓的其他大菜。这样就不可喧宾夺主。

第四、点菜还应根据男女老幼的具体情况，点一些适宜的菜。老人和小孩应点一些软食物，青壮年点菜时范围就很宽。注意到以上几点，就能在饭馆如意用餐了。



身卧福地

通子

饺子的历史

大年初一都要吃饺子，可饺子是怎样来的，知道的人还不多。

我国原无饺子，只有馄饨。汉代扬雄《方言》说：“饼谓之饨，……或谓之馄。”说明当时已经有了一种类似后代馄饨的食品。《齐民要术》中记有“水引饼饨法”，这无异就是通常所说的那种馄饨了。馄饨之所以得名，据《资暇录》说是“以其浑沌之形”的缘故。将馄饨做成偃月形，就成为饺子了。此物最早始于南北朝，因为北齐的颜之推说过：“今之馄饨，形如偃月，天下通食也。”可见，南北朝时吃饺子已很普遍了，到了清朝，我国饺子的种类就很多了，《清神类钞》中这样写道：“饺，屑米或面，皆可为之，中有馅，或谓之粉角……煮食煎食皆可，以水煮之而有汤曰水饺”。

不仅文献中有记载，就是出土文物中，也有饺子。在新疆吐鲁番一座唐代墓葬出土的木碗中就保存有完整的饺子，它不仅是这类食品最早的实例，而且也说明在唐代吃饺子的习惯已经传到了我国的边远地区。

看来，饺子是由馄饨演变而来的，人们知道了这些，在初一吃饺子的时候，家人团聚就多了一些话题，也增加了节日的气氛。（工勇）



迎新春（木刻）

甘育田

多味瓜子制法

小火连续煮沸

我愿公开多味瓜子的配方：
葵花籽 100斤
八角茴香 1斤
胡椒粉 0.05斤
食盐 12.5斤
奶油香精 0.04斤
（适量）
桂皮 3.75斤
花椒 0.3斤
糖精 0.125斤
水 150斤

加工方法：

1. 将桂皮、花椒、八角茴香、胡椒粉等香料，用纱布袋装好放入开水锅中煮沸10—15分钟。
2. 加入葵花籽、糖精、食盐并加水至120—130斤，用

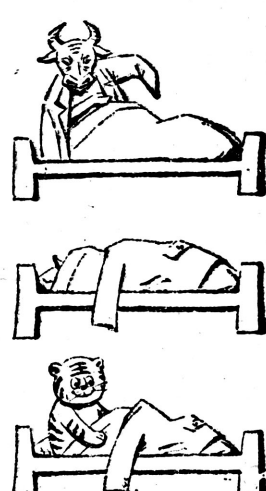
力大小以保持沸腾状态即可。煮沸过程中，开始每隔十到十五分钟翻动一次，一小时后则需频繁翻动，直至锅内水溶液基本耗干止。

3. 将煮好的多味瓜子置于黄豆脱皮机中搅拌脱皮，如附近粮食加工点没有脱皮机就算了。

4. 置于锅中，炒干至较脆为止，或置于阳光下晒干，或置于烘房中烘干。

5. 在翻动情况下喷以适量的奶油香精。

江苏省如皋县蒲西乡团委 姜建年
（曹正华 荐）



一觉醒来 孟德润

省力（小幽默）

顾客：称四斤苹果，
小姐：称大个的小个的？
顾客：要小个的。小个的拿起来有力。（德子辑）