

# 传统风俗多 且行且渐远(上)

作为中国人最为重视的年,过春节在中国、在华人世界已经有几千年的历史,这个过程中,各地都形成了一套各有特色却又大同小异的过年方式,这些方式一代又一代的传下来,有些被固定下来,成为传统,成为风俗,有些则被遗忘在历史的河流中。尤其是这些年,生活节奏的加速,让越来越多的风俗越来越快地消失在我们的生活当中。

张亚琴

## 从拜神到祭灶

过年风俗源于远古农耕民族的“腊祭”。“腊祭”是古人“神先享用”意识的体现,人们习惯“索鬼神而祭祀”、“合聚万物而索享之”,形成“岁终出祭”古俗。由于宗教、风俗本身的保守性及历代统治者的倡导,这种原始时代的“敬神”礼俗代代相袭,并逐渐演化为祭灶神。

旧时,差不多家家灶间都设有“灶王爷”神位,或者直接将“灶王爷”画像贴在墙上。人们称这尊神为“司命菩萨”或“灶君司命”,传说他是玉皇大帝封的“九天东厨司命灶王府

君”,负责管理各家的灶火。

我们知道中国有句话:“民以食为天”,因此灶王爷被作为一家的保护神而受到崇拜。有的神像只画灶王爷一人,有的则有男女两人,女神被称为“灶王奶奶”,这大概是模仿人间夫妇的形象。灶王爷像上大都还印有这一年的日历,上书“人间监察神”等文字,以表明灶神的地位,两旁贴上“上天言好事,下界保平安”的对联,以保佑全家老小的平安。

民谚曰:“三祭灶,四扫屋……”即指每年

的腊月二十三(或二十四)祭祀灶神。灶神,俗称灶君、灶爷、灶王爷,自灶神产生开始,老百姓就顶礼膜拜。人们想祈福禳灾,便对灶王爷恭恭敬敬。

“二十三,糖瓜粘”,说的便是腊月二十三或二十四,灶王爷升天禀报一年情况时,人们要祭灶,麦芽糖和酒必不可少,酒是为让灶王爷喝得晕头转向,麦芽糖甜,灶神嘴吃甜后只能说好话。民间百姓把“拿人手短,吃人嘴软”用在灶神的供奉上。

## 流失的“贴桃符”

说起春联,这是过年必不可少的,但是说起“桃符”大家可能就不太熟悉了。宋代诗人王安石在《元日》中写道:“爆竹声中一岁除,春风送暖入屠苏。千门万户瞳瞳日,总把新桃换旧符。”这其中的“桃符”则借指“春联”,因为后人往往把春联贴在桃符上,时至今日,贴桃符这一习俗已经流失了,我们仅仅是贴春联。

实际上,古时据说桃木有驱邪驱鬼的作用,古人在辞旧迎新之际,在桃木板上分别画上“神荼”、“郁垒”二神的图像,悬挂在门首,意在祈福灭祸,后来人们为了图省事就直接在桃木板上写上“神荼”、“郁垒”二神的名字,这就是最早的桃符。

而古时为了省事,春联则是贴在桃符上

面,也就是说古时候过年既要贴桃符,又要贴春联,而今天,我们则省去了桃符,直接贴春联,或者把桃符借指为春联。

东汉应劭的《风俗通义》已经有关于桃符的记录,也说明至少在东汉时就盛行春节挂桃符的风俗。

春联起源于桃符,到了五代,桃符上开始出现联语,代替了神荼和郁垒的名字,人们一般都在上面写上一些吉利的词句。到了宋太祖时期,孟昶桃符上的题词改变了传说中桃符的内容与性质,使桃符由原来驱鬼的桃木牌变为表达某种思想的特殊文体——联语,所以有些人认为孟昶的题词是我国的第一副春联。



# 年味

Celebrate the New Year

微信号 xq0551  
吃喝玩乐 一扫便知

消遣网 www.hfbar.cn

www.hfbar.cn 搜索  
每周二·五出版 咨询电话:13339289198

消遣专刊  
安徽第一休闲娱乐专业媒体

## 唐CLUB: 夜幕下的巴洛克风情



我失恋了,每天睁眼闭眼都是他的身影,都说酒精是治愈人类伤痛的最好解药,现在的我迷茫、失落、颓废、无法自拔,我需要的就是一杯酒,就是一梦。

我走在1912复古的街道。多希望穿越的事情发生在我身上,穿越到1912年或者穿越到某个朝代,总之不要停留在此就好。跌跌撞撞的我真的走到了“唐朝”,不知不觉似乎被命运牵引走进了一个名叫“唐CLUB”的酒吧。

不远的吧台一个调酒师正在调酒,灯红酒绿,分外动人,我走进被鲜花包围的吧台,在我顾盼左右的时候一个男人向我打了招呼,他看着我似乎看懂了我的心思,拿来调酒师调好的鸡尾酒摆在我面前,那是一杯名叫马丁尼的酒,象征古典优雅,他告诉我那杯酒是他对我的第一印象。可能是我太拘束,我想都没想的就饮下了此酒,透过杯影,男人对我说,要我给他五天的时间,在唐CLUB,让我忘记忧伤,找到新的自己。而此时的我已经醉得不行,不知只是沉醉在这酒里,这华丽的壁画、这花团锦簇的吧台,这满是琉璃疏影的酒吧,这浓郁的巴洛克风情,全部都让我醉了。

第二天我又来到唐CLUB,那天那个男人如约在那里等我,我和他诉说了很多,我告诉他我失恋了,虽然那个人已经淡出了我的生活,但是却还占据着我的记忆,他告诉我,我要在唐CLUB好好的释放自己的情绪,于是给了我一杯“今夜不回家”看着调酒师调这杯酒所绽放出的火花,我不禁惊喜连连,他说这杯酒过于猛烈,问我敢于尝试吗?我想我应该试一下让脑海的记忆暂停了,浓烈的酒、震耳欲聋的摇滚、耀眼夺目的灯光,唐CLUB里的一切,不就是我期待的那个梦吗?

沸腾,骨骼毛发都充斥着音乐与激情。我喜欢这样的自己,没有哀伤、没有惆怅,有的只是一种单纯、向上的热情,那个男人给了我一杯酒,名叫迷迷糊糊是唐的专属产品,味道独特,在其他地方是喝不到。他告诉我我希望我像这杯独一无二的酒一样独立自我,不立于心、不困于情、不念过往、不畏将来,体味着这杯代表独立的酒,慢慢的我仿佛发现了另一个更好的自己。

多次前来,我已成为了他们的会员,唐CLUB的会员包房不仅与众不同而且奢华非凡,有甜美可人的hello kitty主题包房,还有象征成功征服的帆船主题包房,还有我现在坐在这的高端顶级的LV主题包房,这次他把酒送到了这里。是“大都会”一款非常经典的佳作。适合独立自主有想法的人,他说我可以驾驭这样的酒了,非常适合现在的我。是现在的我,不再像以前那样彷徨忧愁,忘记了过去不开心的种种。在唐Club似乎任何伤痛都能很快的痊愈,可以从伤心欲绝的情绪中游离出来,在这里体验到了不同的心境,让自己的心情一点一滴的好起来,在释放情绪的同时,让自己渐渐独立变得与众不同高雅非凡。并且从过往的阴影中脱离,不再畏惧未来,从饮下这杯酒的时候重新开始!在唐CLUB转换心情,在这个地方重新出发,找到自我。

我决定找到那个帮助我走出伤痛的人,我再一次来到了唐CLUB,穿越人海,找到了他,看着他,对他说…… (撰稿/刘玉涵)

## 2012年度合肥休闲经济颁奖盛典2月4日举行

2012年,合肥这座城市的休闲经济有了质的飞跃。无论是新场所的强势进驻,还是品牌商家的历史积淀,都昭示着合肥休闲经济的蓬勃向上。致力于为合肥消费者传递休闲娱乐风尚,为优质商家提供整合推广服务的合肥市休闲文化协会,欲为这座城市的休闲经济做一次“年年有余”的总结报告。由合肥市休闲文化协会主办,合肥消遣文化传媒承办的“合肥休闲大奖·2012年度合肥休闲经济颁奖盛典”将于2月4日在合肥宜临国际大酒店隆重举行。

通过举办这次盛典,意在梳理整个2012年合肥休闲经济的发展脉络,回顾和发掘不断涌现出的优质休闲商家和合肥休闲大事;合肥休闲业界也能借此年终大聚会交流发展心得,共谋未来发展;同时做到提前了解政府相关政策、大型活动项目,在更多更广阔的平台上寻找合作空间,共同促进合肥休闲经济的良性健康运作。(大洋)

## 消遣传媒四大媒介平台 助力合肥休闲行业发展

大城时代,合肥休闲经济蓬勃发展,高品质的休闲生活成为合肥市民的共同需求。合肥消遣文化传媒,作为专注于休闲娱乐行业的专业媒体,把握休闲消费的潮流与热点,从门户网站广泛渗透到微电影视频精致再现,从报纸专刊深度推荐到休闲活动扩大传播,倾力打造四大媒介平台为合肥市民提供多重渠道的休闲娱乐资讯,为优质商家提供精准有效的整合推广服务。

### 权威网站·精准传播

2005年,消遣网、合肥酒吧网成立。作为运营8年的休闲娱乐专业网络媒体,已经成长为安徽第一休闲娱乐门户网站及合肥市休闲文化协会副会长单位。拥有最稳固的休闲娱乐商家资源,汇聚大批高质量消费中坚人群。

### 创意视频·突显品质

2012年,《消遣·合肥那么赞》在众多门户网站视频节目中脱颖而出!作为安徽首档品质休闲微电影节目,由休闲娱乐微电影专业拍摄机构创意制作!最富创造力的专业团队,量身定制品位剧本,精益求精的微电影拍摄制作。优质休闲商家的企业形象得以完美再现。

### 高端报媒·深度推荐

2013年,消遣传媒延伸从网络到平面的完美传播空间,与本地资深都市报《市场星报》携手打造《消遣》专刊,接地气、聚人气,形成全方位的宣传辐射。让网络推荐在权威报纸上形成深度阅读。

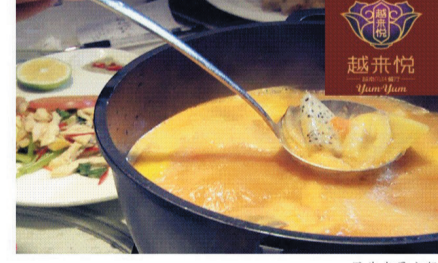
### 大型活动·官方合作

消遣文化传媒自2007年至今,已连续六年成功策划承办由中共合肥市委宣传部、合肥市文化广电新闻出版局主办的“合肥休闲娱乐文化节”,并创立安徽第一个摇滚音乐节品牌“消遣音乐节”。2012年,消遣传媒再次成功承办由中共合肥市委宣传部、合肥市文化广电新闻出版局主办的“合肥大学生文化艺术节”。消遣传媒凭借专业的活动策划执行力与市委市政府保持长期性合作,已成为“合肥休闲娱乐文化节”及“合肥大学生文化艺术节”固定承办方。

合肥休闲经济的蓬勃发展离不开优质商家的齐头并进、共同努力。2011年由中共合肥市委宣传部、合肥市文化广电新闻出版局、合肥市文联主管主办,消遣传媒发起的合肥市休闲文化协会正式成立。

未来,消遣文化传媒将汇集四大主流传播力量,全方位呈现合肥休闲娱乐,助力合肥休闲经济绽放夺目光芒。

## 越来越: 合肥首家越南主题餐厅



图为水果火锅

越南,一个距离我们3500公里路程的神秘国度。亚热带与热带气候碰撞出丰富多样的美食,如火锅、豆腐、虾球、烤鱼、咖啡……

水果火锅,汤汁黄亮,越南秘方汤,酸爽可口,神奇之处在于这款汤料可谓无所不能,先涮新鲜水果,再涮菌菇类,最后还能涮牛羊肉。超出想象的搭配,可谓一涮一个味道,道道不让你失望。

香茅椰奶虾球,虾球由肉泥和虾仁泥团成,串上香茅油炸而成。吃越菜不能不识香茅,这是热带芳香草,因其有很浓的柠檬味,又叫柠檬香草。以其清凉淡爽的香味,调和海鲜类腥味,堪称完美。因此,越南菜中,只要有肉几乎就能见到香茅。

姜公吕望烤鱼,这道拥有100多年历史的越南河内名菜据说是在反法殖民期间,越南游击队员在丛林中自创,因敬佩姜子牙,故名之。而且这道菜还必须是现场烹饪,烤鱼提前备好,再用配粉和细葱,并依次加入多种独特调料炒制。

越来越,这个合肥首家以越南美食为主题的风味餐厅让你在家门口就可体验热情的东南亚风情以及正宗的越南美味!(饭主播)

地址:合肥市北一环万豪广场豆瓣汇步行街  
电话:0551-65619836

地址:合肥市长江路与淠河路交口西北角(三里庵国购广场北门对面)  
电话:0551-65378836/65378826

邀请登录消遣网、合肥酒吧网观看最新一期《合肥那么赞》唐CLUB主题微电影,观看最后结局,参与有奖互动、回答片内问题,就有机会获得由唐CLUB提供的价值500元的洋酒套餐(包含洋酒一支、饮料6瓶、精美果盘一份)。