



新疆篇

狂欢中碰撞的民族年俗

新疆的春节从小年（腊月廿三）算起，春节时家家必定要挂上红灯笼，贴窗花，贴对联，放眼望去，红彤彤一片。

过年装好仓 一年不挨饿

除夕包完饺子，准备好晚宴，全家围炉吃年夜饭，新疆土话把这叫装仓，主要以手抓羊肉为主。除夕夜里会做一桌丰盛的菜，年夜饭过后，家家的茶几上，都会一层层的摆放上维吾尔族特色节日美食——金黄色的馓子，还有葡萄干、杏干、巴旦木、无花果等色泽艳丽的干果。新疆老习俗讲，不管这顿年夜饭吃的如何，都一定要吃饱，因为只有“装仓”装好了，这一年

才不会挨饿。

初一到初十 挨家挨户吃

“吃”是新疆人过年的一大看点，大年三十刚过，亲戚之间就要开始挨家挨户地吃，从初一吃到初十。每到过年，新疆人就会忙忙碌碌的做“吃头”，最忙活的就是“蒸年馍馍”和包的“冻饺子”和“炸油货”（油果子、油饼），整个正月里，新疆汉族人家主食几乎都是“饺子栽桩”（即新疆土话——饺子唱起了饭食中的主角），从初一到十五期间，去十户人家拜年，就有八户人家炒菜下饺子招待客人，而这饺子都是提前包好冻下的。

多民族年俗聚集 狂欢中渗透文化

新疆是个多民族聚居的地区，随着时代的发展，各民族庆祝春节加深了彼此间文化的交流与渗透。

维吾尔族

盛装走亲访友 美味手抓请客

同样近年来许多维吾尔族也喜欢过春节了。农历新年时他们也会穿上盛装走亲访友，以示庆贺。另外，维吾尔族把手抓饭视为上等美味，逢年过节才专门做几盘请客。手抓饭以羊肉、胡萝卜、羊油等为主要原料，将羊肉剁成小块用清油炸熟，再放上洋葱和胡萝卜一块儿翻炒，然后和大米一起放进锅内煮，煮出来的饭粒颗颗晶莹透亮，清新扑鼻。

蒙古族

不言不语守岁 挨家挨户拜年

蒙古族一年之中最大的节日是白节（白月，查干萨日），相当于汉族春节的年节，传说与奶食的洁白有关，含有祝福吉祥如意的意思。年三十，家家张灯结彩，在佛龛上插金银花、摆酒食、点长明灯敬神，晚上进行祭祖仪式。祭毕，全家围坐于蒙古包内，不言不语守岁，子夜时分，才开始用餐。届时，晚辈向长辈敬“辞岁酒”，长辈向晚辈赠“长岁果”，全家不分男女老少唱歌、跳舞，通宵达旦地娱乐。年初一，人们带着哈达、美酒等挨家挨户到亲友家拜年，直至“白月”结束。

图瓦人

油灯不灭 彻夜诵经

生活在阿勒泰地区布尔津县的图瓦人最重大的节日莫过于春节了。图瓦人称春节为“查干萨拉”，是“吉祥的白色月份”的意思。除夕之夜，是合家团圆的时刻，全家人聚集在一起吃水饺和手抓羊肉，油灯彻夜不灭，意味着辞旧迎新。大年初一，图瓦人会穿上最隆重的衣服，全村聚集在一起举行射箭、摔跤、赛马等比赛活动。狂欢过后，举行全村人的酒会，并由喇嘛举行颂经仪式，热闹的场面让人忍不住参与其中。



美味的维吾尔族手抓饭

达斡尔族

守岁要吃“守岁饭” 张贴年画和对联

达斡尔族民众在守岁时要吃“守岁饭”，在节日当天要张贴年画和对联，年初一至正月十五，要走亲访友，并进行“曲棍球”比赛等传统节庆活动。

锡伯族

大年三十祭神祭祖 “出行日”后寻亲访友

锡伯族的春节，亦为农历正月初一，锡伯族称春节为“阿木巴阿聂”（即：大年），灿烂的节日文化颇具特色。锡伯族的人们通常会在大年三十摆设供品进行祭神、祭祖仪式、晚上还要点上长明灯，使室内外灯火通明。半夜子时，家家要在院中摆供纸画天地码子（神位）、供奉干果、焚香燃烛、鸣放鞭炮，全家男女老幼，要穿新衣，向神位叩拜“接神”，“接神”后全家团聚煮饺子吃，男子还要到村庙“行香”。正月初一，晚辈要向长辈叩拜行礼，全家族互拜。人们在初一、初三、初五早晨要吃饺子，初二、初四早晚吃米饭、炒菜、白肉片等。初五，亲友不往来串门。初六，俗称“出行日”，所有人须在“出行”后，才可寻亲访友。