

年菜習俗

農曆的「新年」-春節可是華人最重視的一個節日。春節期間除了除夕要吃團圓飯以外，在台灣還有許許多多的禁忌和飲食習俗要注意。每個習俗的背後都有它的意義。

過年時，各個家庭必會準備雞、魚、年糕等。準備豐盛的年菜是感謝過去一年神明祖先的保佑。也同時，祈禱新的一年能順利。至於為何在過年的餐桌上，一定出現雞、魚、年糕呢？

雞跟家的台語發音是一樣的。全雞代表著全家，吃全雞有象徵全家平安的含意。因此端上餐桌一定要完好無缺有雞頭雞尾的全雞才行。

中文有句「年年有餘」的成語，是每一年都有多餘的財富和伙食的意思。而魚的發音和「餘」一樣。因此，年菜裡得準備一整條魚，不可切片，非有頭有尾不可。而且吃魚時，不但不能把魚吃乾淨，更不可以把魚折斷，魚頭魚尾要留下，保留一整條魚的樣子。這是象徵那一年會剩餘的財富和有頭有尾的一年。

在臺灣，過年一般吃甜年糕居多，是飯後甜點。這是象徵「年年高昇」，有祈福的意味。因為「糕」和「高」的發音一樣。

當然，依照臺灣的北中南，以及各個家庭的習慣，過年除了吃雞、魚、年糕以外，每個家庭的餐桌上也會出現不同的菜餚喔！



語
教
室