

插画：除尘、祈福、迎新。新华社发元六六作



1月22日，腊月二十三，这一天是北方传统的小年，而南方传统的小年则在腊月二十四。小年到，甲辰龙年即将别去，乙巳蛇年日渐临近，天南海北的人们都在高高兴兴地迎新春。

小年有哪些习俗？为何南北方小年相差一天？你家小年哪天过？年前大扫除有哪些注意事项？一起来看。

南北方小年为何相差一天？



插画：糖瓜粘。新华社发 勾建山 作

漫画：祭灶趣谈。新华社发 王鹏作



早期人们将灶神视为火神的变体，认为灶神是由炎帝、火神祝融演变而来，是家中司火的神灵

灶王爷你从哪儿来，到哪儿去？

据新华社天津1月21日电(记者周润健)1月22日，腊月二十三，这一天是北方传统的小年，而南方传统的小年则在腊月二十四。“糖瓜祭灶，新年来到”，祭灶是小年的中心内容，是我国南北共有的一项习俗活动，灶王爷在这一天当仁不让地占据“C位”。问声灶王爷，你从哪儿来，到哪儿去？

民俗学者、天津社会科学院研究员王来华介绍，从文献记载来看，灶神形象有男有女。灶神在历史上有多个名号，除一般通称灶神外，民间还习称为灶君、灶王、灶王爷、司命等。其中，灶王爷的称呼最是家喻户晓。

灶与火密不可分。早期人们将灶神视为火神的变体，认为灶神是由炎帝、火神祝融演变而来，是家中司火的神灵。因此，古时的祭灶都是盼着火神保佑平安。

魏晋以后，灶王爷又演变为玉皇大帝派往人间了解民情和是非善恶的神，他常驻人家，与百姓朝夕相处，“观察”着民间的一举一动。

灶王爷也要年终述职。王来华说，灶王爷自上一年的除夕以来就一直留在家中，到了每年的腊月二十三或二十四，灶王爷便要回到天庭去汇报工作。据说，一旦得知有人犯了罪，玉皇大帝就会对大罪者减寿三百天，对小罪者减寿一百天。因此，对一家人来说，灶王爷的汇报实在是太过重要了。

于是，家家户户都会在腊月二十三或二十四“灶王爷上天”的这一天，举行隆重的祭灶仪式，俗称“送灶”或“辞灶”。旧时，差不多家家灶间都设有“灶王爷”神位，并在这神位上恭敬地张贴灶神的神像，两旁贴上“上天言好事，下界保平安”(或“上天言好事，回宫降吉祥”)的对联，横批为“一家之主”，以表明灶神的地位。

既然人们把吉凶祸福的命运交到灶王爷手上，那么祭灶时便要十分认真。最好的方式就是跟灶神套近乎，俗称“媚灶”。王来华表示，“献媚”的手段之一就是准备丰厚的供品。供品中必有麦芽糖，此糖又甜又黏，可以被制成多种样式，若是把它制成扁圆或圆形的，就叫“糖瓜”。用麦芽糖招待灶王爷，意在请他多说“甜言蜜语”。

现如今，民间仍然重视祭灶这一天，将它视作小年。而麦芽糖也有卖，仍是过小年的一款标志性美食。

为何南北方小年会相差一天？

南方和北方“小年”的日期有所差异，这背后也是南北之间文化与历史交融演变的体现。

广西民族博物馆副馆长麦西介绍，宋朝之时，“小年”被称为“交年节”，也称为“小节夜”。宋周密所著的《武林旧事·岁除》中记载，“禁中以腊月二十四日小节夜，三十日为大节夜。”而到了清朝，褚人获的《坚瓠续集·小尽大尽》中也记载，“宋人以腊月二十四日小节夜，三十日为大节夜，今称小年夜、大年夜，古今语大略相同。”此时，“交年节”已经演变为“小年夜”。

麦西说，清朝以后，北方的“小年”基本上为腊月二十三，南方为腊月二十四。之所以出现这种差别，是因为清朝皇宫为节省开支，将祭祀灶王爷与拜祭祖先合为一天，后贵族王侯纷纷效仿，并逐渐流传至北方民间。而南方则沿袭古制，以腊月二十四作为“小年”。

此外，天津市民俗专家、专栏作家由国庆解释说，在中国古代，过小年有“官三民四船五”之说，即官家腊月二十三过小年，百姓腊月二十四过小年，而水上人家则在腊月二十五迎来小年。后来随着时间推移，北方地区逐渐以腊月二十三为小年，南方地区则把腊月二十四定为小年。

各地“小年”时间也各有不同。江浙沪部分地区把腊月二十四和除夕前一夜都称为“小年”，海南部分地区、南京及其周边地区则将正月十五元宵节作为“小年”。节日时间的地域性差异折射出了各地历史文化空间的差异，但是人们辞旧迎新的祈求是一致的。

除了祭灶，还有哪些习俗？

“年到年到，糕糖祭灶”“二十三，糖瓜粘”“腊月二十四，灶王爷上天”等民谣里都说到了“糖瓜祭灶”，祭灶是传统小年的重要节俗，因此，“小年”也被称为祭灶节，每到这一天，人们都要停下手里的各种活计，例行年前的祭灶送神活动。

送走灶王爷后，人们开始除尘，北方称“扫房”，南方叫“掸尘”，各种清扫、洗刷，意在除旧布新，驱晦纳吉，干干净净迎新年。

历史学者、天津社科院研究员罗澍伟介绍说，早年的住房一般没有玻璃，主要靠窗户纸采光挡风。扫房时要糊新纸，粘贴各种有吉祥寓意的吊钱、剪纸，门上贴驮元宝的肥猪，墙壁上贴上年画。如今，很多人将家里的玻璃擦拭一新后，也会贴上一些吊钱、福字、剪纸等。

“糖瓜”到底是个什么“瓜”？

随着时代的发展和人们生活方式的改变，现如今祭灶仪式日趋消亡，但“糖瓜”作为过年的第一信号，以及它所传达出的求吉纳祥的美好寓意依然保留下来。

立冬以后，甘肃通渭县常家河镇王庄村的张克明一家人就开始制作糖瓜。这门手艺传到他这一辈已经是第七辈。

每天清晨，天还未亮，张克明一家人就起床开始制作糖瓜了。做糖瓜的第一步要先发麦芽，麦芽发好以后，把浸泡的小米放到锅里蒸熟。接下来就是将蒸熟的小米与麦芽混合在一起搅匀，放入发酵缸内，用一定温度发酵六个小时左右。从发酵缸里流出来的就是糖浆。然后，将流下来的糖浆放到锅里熬，一般熬三四个小时，就可以炒糖了。

炒糖时，一开始先用棍搅，搅不动以后用木铲铲，直到炒出一些大凝泡以后，这糖就算炒好了。等糖冷却到一定程度，就可以制作糖瓜了。制作糖瓜时，要防止糖在低温下变硬。所以要直接在锅上利用热气扯糖，借着水汽的滋润，锅前的张克明父子将熬好的糖拿出一块，挂在木钩上，开始用手拉扯，焦黄的麦芽糖在连续拉扯几十次后变得松软而洁白。

当洁白的糖被扯到宽一尺左右，就要放到门口一张铺了白布的长条桌子上，糖带遇冷迅速凝固变脆，糖瓜就算制成了。

(据央视网微信公众号)