# 过小年 过小年吃什么

来源：网络 作者：清香如梦 更新时间：2025-03-07

*小年来身边，一锭银子摆面前:一定要健健康康，一定要快快乐乐，一定要平平安安，一定要团团圆圆，一定要幸幸福福，一定要永永远远。一锭银子要收好，一份祝福来报道，愿马年一切顺利，一切安好。本站今天为大家精心准备了过小年 过小年吃什么，希望对大家有...*

小年来身边，一锭银子摆面前:一定要健健康康，一定要快快乐乐，一定要平平安安，一定要团团圆圆，一定要幸幸福福，一定要永永远远。一锭银子要收好，一份祝福来报道，愿马年一切顺利，一切安好。本站今天为大家精心准备了过小年 过小年吃什么，希望对大家有所帮助![\_TAG\_h2]　　过小年 过小年吃什么

　　1、饺子

　　小年的时候一般也是祭祀灶君的时候，而北方地区的人在小年给灶君上供的时候，就要端上一碗饺子，因为“送行饺子迎风面”，给灶君送行，所以要准备饺子。

　　2、灶糖

　　灶糖是汉族传统小吃，一般分为关东糖和糖瓜，原材料是麦芽糖，把麦芽糖拉长成长条形的棍状，就被叫做关东糖，而制成扁圆状就被叫做糖瓜，而糖瓜的表面还可以撒芝麻，在民谣《过了腊八就是年》里面有一句话：“二十三，糖瓜粘”指的就是在小年的时候要吃糖瓜。

　　3、米饼

　　在广西的部分地区，在小年这天，民间有做米饼的习俗，米饼的原材料是糯米粉，在里面添加一些芝麻，花生，白糖，然后放入圆形的模具中蒸熟，在小年这天食用，寓意团团圆圆。

　　4、麻糖

　　有句俗语叫做“二十三吃麻糖，吃不上麻糖啃指头”，指的就是在小年这天要准备麻糖，麻糖是一种方块糖，先将大米，花生，枣子炒熟之后，加入糖浆，使大米，花生，枣子黏在一起，这个就是麻糖了。

　　5、火烧

　　在小年这天，北方有些地方也会吃火烧，主要的食材有面粉，新鲜的肉，香葱，花椒等等，而各个地方由于当地风俗的不同，添加的食材也有所不同。

　　6、粘糕

　　山东的部分地区，有一句民谣叫做“二十三，粘糕粘”，指的就是在腊月二十三小年这天要吃粘糕，粘糕的粘性很足，也有着希望灶王粘住嘴的意思。

　　7、年粽

　　有句俗语叫做“年粽年粽，年年高中(粽)”，南宁人在小年这天就有着吃年粽的习俗，年粽一般都有馅，馅料一般是绿豆和猪肉，当然也可以根据自己的喜好来决定里面放什么馅料。馅料的外面则是包裹着糯米，然后包上粽叶，这样年粽就包好了。

　　8、面食

　　在山东的部分地区，腊月二十三也就是小年这天，家家户户都要做大馒头，团圆饼，寿桃等等的面食，把面食做出各种花样，然后蒸熟，这样的面食又被叫做“面花”，寓意团团圆圆，年年有余。

　　有没有发现，小年的时候很多地方都会吃甜食，这是因为小年的时候也是祭祀灶君的时候，而给灶君准备甜食，则是希望灶君吃了糖，黏住了嘴，少说话，也有希望灶君能够多说一些“甜言蜜语”的寓意。

**过小年 过小年吃什么**

　　小年祭灶是广为流传的习俗，人们将灶王爷好好送上天，希望他回去述职的时候多少好听的，以保佑来年家宅安宁。而除了祭灶不管南北方都会做的事情就是扫除尘，在新年到来之前家家户户都会打扫卫生，清洗各种器皿，尤其是祭祀用的器具要重点照搽拭干净。由于除尘的“尘”与陈旧的“陈”同音，因此每年春节的大扫除也有“辞旧迎新的”含义，人们希望将霉运统统丢掉然后迎接美好的一年。

**过小年 过小年吃什么**

**南方小年是腊月二十四**

　　没错，腊月二十四正是南方小年，这里的南方地区多指江浙沪地区与黄河长江以南的地区，南方地区过小年和北方地区过小年还是有所不同的。北方小年祭灶神的时候是吃饺子，而南方小年多是吃汤圆，从食俗这一方面来看，南北方的差异决定了食俗的不同。那么除了这些，南方小年还吃什么特色食物呢?

　　特色食物一：炒玉米

　　炒玉米多流行于晋东南地区，听说当地的人都比较喜欢用麦芽糖来沾炒好的玉米，然后把它们冻结成块，这样做好的玉米不仅酥脆，还很香甜。

　　特色食物二：年糕

　　年糕对于南方人来说，真的很不陌生，而且年糕除了在小年上出现，在各大节日上也经常有，就比如春节，吃年糕的寓意更好，年年高升谁不爱呀!

　　特色食物三：糖瓜

　　其实这说起来也不算南方的特色了，因为这个食物北方小年也有，只不过叫做灶糖，两者都是用来祭灶神的食物，只不过糖瓜的圆形更为好看些，灶糖则多为长条形。

　　特色食物四：年粽

　　年粽其实也就是粽子，别说粽子只有在端午上出名，其实很多时候，中国的传统节日中都会有粽子这一项食物，年粽也有年年高中(粽)的寓意，所以人们更为喜欢在喜庆节日时吃粽子。

　　特涩食物五：米饼

　　米饼多为广西武宣、桂平等地的民间食物。用稻谷做出来的米饼显示了一年的丰收，且米饼香味满溢，能够带给人浓浓的过年幸福感。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！