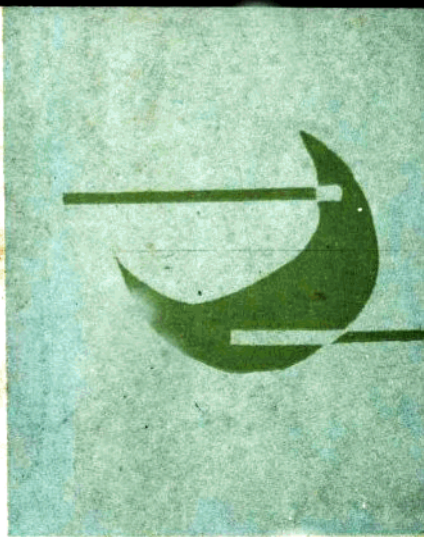
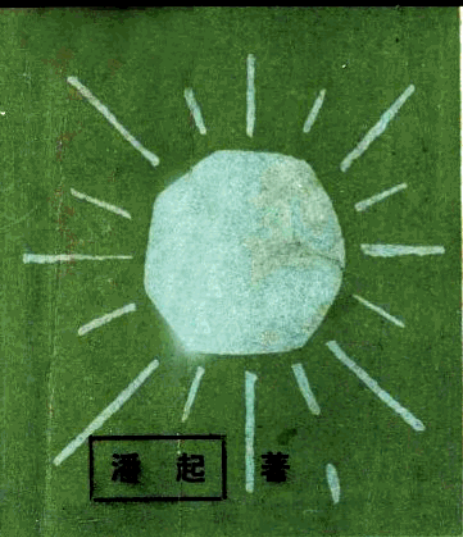




昔日吉林民間习俗



目 录

序 言

一、衣食住行	(1)
1、关于衣着习俗	(1)
2、关于饮食习俗	(7)
3、关于居住习俗	(20)
4、关于行的习俗	(30)
二、迷信习俗	(38)
1、关于神权的陈习旧俗	(38)
2、关于族权的陈习旧俗	(48)
三、年节风俗	(55)
1、春节	(55)
2、立春	(59)
3、上元节	(61)
4、二月二	(64)
5、清明节	(64)
6、药王庙会	(65)
7、端午节	(69)

8、中元节	(70)
9、中秋节	(72)
10、重阳	(73)
11、冬至	(73)
12、腊八	(73)
13、过小年	(74)
四、红白喜事	(75)
1、结婚风俗	(76)
2、丧事风俗	(81)
3、庆祝寿星	(89)
4、吃喜面、办满月	(91)
5、乔迁之喜	(91)
五、民间文化	(93)
1、吉林地方方言	(93)
2、吉林俏皮话	(96)
3、吉林的地方工艺	(100)
4、吉林的卫生习俗	(104)
5、昔日青少年各种游戏	(107)

一、衣食住行

在阶级社会里，人们的衣、食、住、行也是分有等级的，不独城市如此，农村也是一样。

1 关于衣着习俗

衣服常常是代表所谓身分的，甚至连衣服颜色也有所区别，这不单单是条件所限，而且是习惯势力所形成的。

谚语说：“佛要金装，人要衣装。”这只是有钱有势的人能办到，官僚豪绅的衣着最讲究，用料是绫罗绸缎、毛料哗叽；论季节分单、夹、皮、棉、纱；论式样，男的有长袍、马褂、坎肩、汗褂。长袍、马褂就有单夹皮棉之分。女的主要是旗袍，有长袖、短袖，有大开緋儿小开緋儿，有短到齐膝的，有长到齐脚面的，式样不一，各随所好，当然也随年龄和节气有所变化的。也有穿绣花的短衣和绣花裙子的，多作为礼服出现，平常很少穿戴的。

官僚豪绅特别重视帽子。清末民初不但剪掉辫子，八块瓦的帽子也被取缔，取而代之的不论冬夏帽子都完全欧化，夏天戴巴拿马式草帽，春秋戴礼帽，冬天土耳其式水獭绒帽子很流行。民国以来西装也很流行，特别是夏天有些小学生也穿西装，用料多是细白帆布或茧绸，里面穿的一般都是大翻领短袖衬衫。妇女穿西装的很少。春秋穿西装都要准备风衣，当时的风衣不是风雨两用。针织品不发达，仅有背心一种，加上衬衫和一套西装，经不起早晚天气，风衣成了必要的东西。后来由于针织品的发展，线衣毛衣的增加，风衣也就被

淘汰了。冬天穿西装的比较少，主要是室内温度低不适宜，除非家里生大火炉子室温较高可以穿西装。外出时必须穿西式皮大衣或雪花呢纯毛的呢大衣才能御寒。西装革履也要配套，民国初年河南街鞋帽店卖的都是夹皮鞋，冬天也不卖棉皮鞋，冬天穿皮鞋只能在皮鞋上罩上厚呢鞋罩，冻得两脚发木。时髦妇女更可怜，穿旗袍不能穿长裤，冬天也得穿过膝的丝袜子或线袜子，脚穿高跟皮鞋或平底绣花便鞋，冬天根本不能外出，外出时多穿反皮大衣。

知识分子受“五四”影响，在衣着方面，主要穿长衫、西装裤，不穿马褂，也有人穿西装。长衫以蓝色为多，这是继承历代未进入仕途的秀才们所着的蓝衫的颜色吧。中小学生的衣着由于家境不同而大有差异。民国年间也有学生制服式样，但学校并不硬性规定，有的封建家庭的孩子穿长袍马褂，资产阶级家庭的孩子穿西装革履，一般家庭的孩子是穿长衫的。在二十年代吉林女师、女中学生衣着比较朴素，多学“五四”运动时女学生打扮：短发，蓝色带大襟的短衣，黑色短裙，白袜，黑色便鞋是比较普遍的，一眼就可看出是女学生。冬季多穿棉裤和蓝色棉长袍。

商人的衣着比较朴素。掌柜的除了外出会客才穿马褂，一般都是长袍，颜色黑色居多，这与知识分子有所区别。裤子是中国式的，多戴瓜皮黑缎帽头，是黑帽纛。冬天是穿长棉袍，脚穿毡鞋或棉鞋，很少戴皮帽子。当时河南街下杂货商店，不论两间或三间门市，没有门脸，都是用栅板，开门营业，无处避风。站柜台的买卖人，冬天为了保护耳朵，都戴耳包。耳包多是黑色缎子制成的绣有暗花，里面有棉花或者毛皮，比较柔软暖和。从三十年代便逐渐被淘汰。耳包被

淘汰的过程是先出现兔皮耳圈代替一段时间，后来出现价格便宜的兔皮、猫皮、狗皮帽子，耳包从而绝迹了。

在旧社会工人没有劳保待遇，连工作服也没有，衣着都是自己解决。除了铁路、邮局系统供给制服外，其他行业的衣着比商店的买卖人还要差些，跟农民相差无几。

农民为了干活方便，一年四季基本都是“短打”。春夏秋冬三季好混，有套衣裤就行。夏天更是赤膊上阵劳动，春天做的这套新衣裤，经过日晒、雨淋、风吹、汗湿的折磨，不论怎样质地结实的粗布，也会一遭烂的。冬天为了御寒，不论怎么穷要干活就得穿棉袄棉裤，经济条件差穿不起棉裤，就得在破夹裤上套条狗皮套裤。所谓套裤是没有裤腰和裤裆的，只能保护膝关节和小腿部分来勉强御寒。上身的棉袄，称为“撮裆袄”，一弯腰就会露出肉来的，有的连汗褂也不穿，只穿空心小棉袄。为了御寒腰里扎条麻绳，这种穿戴多是贫苦的放猪孩子和小半拉子。条件比较好的农民，冬天的衣着也是异常朴素的。棉袄、棉裤没有三新的，充其量面是新的，里是旧的，棉花也是旧棉花为主添上点新棉花重新絮的。式样是带大襟的“撮裆袄”。农民棉袄的特点是没有贴边，这和城里不同，说明农民半丝半缕恒念物力维艰的美德。棉袄里面都穿汗褂，再里面都系个兜兜。腰上要扎上蓝布腰带子，象豆腐信，粉坊、油坊的人腰里都系上蓝布或帆布围裙。头戴四块瓦的毡帽子，四块瓦上缝上四块狗皮帽扇子，可以折叠进去，天暖或在屋里就折进去，天冷外出就放出来帽扇子以保护耳朵和后脖颈。小棉袄袖上套副狗皮套袖，借以保护手心手背，这是从满族的马蹄皮袖头演化来的。脚上穿的是靰鞡，靰鞡是牛皮制作的，帮底相连没有

鞦，新的象个牛皮船，不分左右脚。穿鞦靸要赤脚，赤脚缠上鞦靸草，缠鞦靸草要求两脚一致厚薄均匀，不紧不松不漏不串。老农的经验是只缠三把草，先当腰一把，再脚尖一把，最后脚跟和脚脖一把，缠好草穿鞦靸，再扎上绑腿。所谓绑腿是用宽的蓝粗布条子带同棉裤腿一起扎上几道，最后勒紧鞦靸绳在绑腿上打个活结。穿上鞦靸就是在冰天雪地里，或者坐在大车上、爬犁上比一切冬天御寒的毡鞋、毡靴、棉皮靴都暖和得多，更可贵穿鞦靸的没有得冻疮的。白天穿一天，晚上脱下来时，要把鞦靸草抖搂开，不使汗和草粘连，这一抖搂冒出一种不卫生的汗臭味。

农村地主富农的衣着，在家或劳动时基本也是“短打”。外出时多穿长袍或布衫，冬天也是戴四块瓦毡帽，皮帽扇子的质量要好得多，多是用狐狸皮做帽扇子，在家平常穿棉鞋，出门也有的穿鞦靸的。冬天有的穿皮袄，这要根据条件，所以衣着就大有不同了。

农村妇女穿的大衫用料不是绫罗绸缎，而是阴丹士林布的，没有花边缘子来装饰，是很朴素简单的。不象摩登女郎的旗袍那样合体，一般比较肥大而长，开緝儿比较适中，在膝关节下一点，颜色多是深蓝色。冬天里面穿小棉袄、棉裤，外面就罩蓝布大衫，老年妇女有的外面再套一件坎肩，坎肩多是棉的或皮的。妇女做地下活时，包括喂鸡、喂猪、做饭都扎上围裙。布长衫忌讳用灰色的，穿灰色衣服是亲人死后平常穿的孝服。只有夏天外出作客时妇女才穿淡色竹蓝布衫，平常易脏是舍不得穿的。衣服是为遮体和御寒的。但是在生产和生活提高的情况下，人们有条件追求美化生活，就要讲穿讲戴了。特别是我国几千年来来的风俗礼节就提倡过：

“妇人不饰，不敢见舅姑”之说，释成现代语言，就是年轻媳妇不梳洗打扮，不敢去见公婆。关于涉及到妇女的发型问题，民国以来农村不论是老太太还是年轻媳妇，绝大多数仍然保持满族习惯，头顶上盘个绦绦髻，吉林土语叫作梳个“卷儿”，现在农村老年妇女还有这个遗风。城市里发型变化大，老年人个别的还梳绦绦髻，中年妇女多梳后尾头，年轻的妇女多剪发，未结婚的大姑娘多留辫子，结婚时才开始“绞脸”、“上头”，这是旧的习惯。所谓“绞脸”是用丝线扯成剪刀式把脸上汗毛绞下去，这是一种古老的美容术，三十年代后逐渐失传了，其实女性汗毛不重根本不用刮脸。为了装饰，旧时代妇女，从小就扎耳朵眼，好戴耳环，耳环吉林方言叫“钳子”。

装饰是历史风俗沿袭下来的，具有时代的特点，不独妇女讲装饰，而且男人也要装饰。

妇女装饰从头部说起，梳卷儿就要用扁方，扁方就有金、银、翠、玉之别，卷儿上还要插簪子，绦绦针。逢年过节喜庆日子，头上更要插上绢花、绒花。耳朵上要戴钳子，上等的戴珍珠、翠、金等贵重饰物，农村妇女也要戴上银的耳环，脖子上戴项链，这是受欧风的影响，基督徒戴十字架。表达爱情的多戴金制的项链在内衣里。手上的饰物，普遍带有手镯（戒指），有镶翠镶珠的，也有金银的。清代统治阶级的妇女，养尊处优不参加劳动，有养长指甲的爱好。因而应运而生有镂花的金属指套装饰品，戴到手指上象鹰的利爪一样。这一饰物早已淘汰不为人们所知了。手镯也是旧时代的重要饰物，特别是结婚时不可缺少的。贵重的是赤金的，在五十年前时兴软镯，多用翡翠宝石来镶嵌而成，古老的还有翠的玉的手镯。戴手镯这一风俗在农村也很普遍，不过多是银制品。

儿童饰物和封建迷信更是密切关联的。旧社会儿童死亡率，高，“七天风、八天扔，”小孩满月就很不容易的。所以亲友之间多馈赠长命百岁锁、手镯、脚镯一类的饰物，借以把孩子锁住和绑着活在人间。饰物不仅仅是装饰品，而是寓有祝福吉祥的含义。

从衣着变化来看，其中最显著的莫过于鞋袜。六十年前民间所穿的鞋，不论是夹鞋、棉鞋、毡鞋以及靰鞡，都是不分左右脚的。吉林市河南街西头原有一家有名的“独一处”，是专做靰鞡的作坊，靰鞡是几千年来劳动人民常穿的，底很厚前后掌有一层牛皮，帮纳的很密且有花纹图案，鞋前脸儿纳双褶。这种鞋结实耐用，连中小学生都喜欢，它就不分左右脚。“九一八”前后，日本大量倾销没有海棉底的篮球鞋、水袜子，这一经济侵略来势很猛，把“独一处”挤了，靰鞡铺的靰鞡也减产了，连滦州毡鞋也受到影响。后来中国鞋才改为“认脚”（即左右脚）。民国初期不论男女老少都穿布袜子，这种布袜子随着针织品袜子的兴起，也被淘汰了。

服装的变化也是比较突出的。特点有二：一是模仿欧美，全盘洋化；二是固步自封，维持封建。这两种极端也是半封建半殖民地社会的意识反映。民国初期的马褂成了文职官员的礼服，也是军阀们的便服，一般士绅也是见样学样。本来马褂是清朝武官骑马时穿的，才称为马褂。旧小说常提到赏赐黄缎子马褂，这是对武职军官的最高奖励。清朝佐领以上的武官冬季常反穿猢猻皮马褂（皮毛朝外），倒是别有风采，六十多年前我就看见过这样的照片。民国初年的马褂是由北洋军阀时代兴起的，颜色都是黑的，仅有五个纽袢的式样，长袍马褂很快普及到官僚士绅的家庭中，连小男孩子都

是这种打扮，这是五十年前维护封建习俗的突出表现。另一种表现是学习欧美，在知识分子中是比较突出的。“九一八”以前吉林一高中有两位教师，一位是留英的盖益桐先生，一位是留美的谢中先生，他们两位都不穿长衫而是穿西装。盖先生从来是黑色西装冬夏一样，连领带都是黑的，学英国绅士派头；谢先生穿花呢西装，经常改变不同颜色，说明他有多套西装，领带更是常常换新。同学们私自议论谢先生要比盖先生潇洒大方。这两位衣着全盘洋化的人，也有保守和时髦之分。半个世纪过去了，不独中国服装在改变，全世界的服装也不断改进。马褂、燕尾服都成了古董，西服衬衫的硬领和袖头的饰物都取缔了，黑色领花以及艺术家的多带式的领带，只能在舞台电影中才能看见。中式的裤子因为不方便，现在不论男女老少基本上都采用西式的。综合起来看服装的改革是随着科学技术的进步，纺织业和针织品的发展而不断地变化着，这就反映出人民大众生活的改进和提高，是历史必然的产物。

2 关于饮食习俗

古谚说：“民以食为天”，这说明养家糊口是老百姓的起码要求。可是在不平等的阶级社会里，“朱门酒肉臭，路有冻死骨”竟成了鲜明的对照。旧社会的吉林省虽然是富庶地方，堪称鱼米之乡，但人们的饮食大有差异。

从吉林民间对主食爱好来看，是以大黄米和白小米为主。昔日人们对吉林人称之为“臭糜子”，这臭糜子就是大黄米，特别是农村农忙时差不多天天都吃黄米团子、粘豆包、苏子叶饼、玻璃叶饼等。这种吉林特有食品不但好吃，

而且禁饿，便于送到地头上，是农忙季节的硬伙食。据说还是农村雇用临时扛活的条件之一。吉林习惯平常都是两顿饭，只有农忙时才吃三顿饭，黄米团子是晌午的主食。

吉林的白小米，以乌拉街一带出产的最好，在清朝时代还是进贡的土产品。它不同于今天市面上的小黄米，其优点是粒大、色白、味香。过去不论城乡，炊具都使用大锅，先把小米淘好下到锅里，用宽水煮七八成熟，用笊篱把饭捞出来，放在瓦盆里，米汤淘出来扔到泔水缸里，泔水是喂猪的饲料。在城市除少数人家用米汤熬菜外，多数都白白浪费了。铁锅淘净重新放进清水，再把瓦盆的饭放在锅里蒸熟，这样一煮一蒸两道工序做好的饭是一点不粘，如果煮的不到火候，小米饭会象鱼子一样硬，俗称“小米子子”，是不容易消化的。

除了大黄米、小米外，主食米饭还有粳米、高粱米、包米碴子。五十年前吉林不种水稻，只种旱稻粳米，因为民间习惯，每日早晚两餐，不大吃粥多是吃干饭，粳米饭也是先煮后蒸，只是年节才能品尝到。

高粱米小豆饭，办喜事时，在请厨师准备宴席的前一天，第一顿饭多是大锅焖的小豆高粱米饭。这种饭不但能吃到锅巴，而且要用荤油葱花炒得又油又香又红，显出厨师手艺，又象征吉利，这样，即成了办喜事的常规。

做包米碴饭常常配上云豆，六十年前的做法也是先煮后蒸，因碴子硬须多煮些时候才能捞出来，比较费火，偶尔做一次，也感到新鲜。吉林风俗吃包米主要是啃青，烤包米或焖包米，没牙老太太要吃新鲜，就用搓菜板搓出浆来蒸成包米糊糊加些白糖，成了老人和婴儿食品。过去吉林吃包米面都掺豆

面，称为杂合面，这种杂合面贴的饼子，色、味俱佳。

值得一提的吉林普遍喜欢荞麦蒸饺，也是民间偶尔改善伙食的珍品。

家常便饭，一般人家除年节外基本都是一饭一菜。饭是蒸的，菜是熬的。熬菜是最简单的烹调方法，许多青菜都可以熬，如豆角、西葫芦、茄子、土豆、冬瓜、萝卜、豆腐、酸菜、菠菜、黄豆芽等都是熬的。这种清汤寡水的菜汤，是符合朱子《治家格言》所提倡的“园蔬逾珍馐”的。一饭一菜在人口少的家庭里是一种纯朴的家风，可是在几世同堂的封建大家庭里，七股八份，人心不齐，爱好不一，由于不甘熬啃，程度不同地出现做小锅菜的情况。在城市里的大家庭表现得最突出，住在一个大院里，饭吃大锅的，菜吃小锅的，也是公认的大锅饭好小锅菜香。家常便饭也不是不改善生活，最早时受商店伙食影响，初一十五改善。可是很多人家，由于迷信，念佛吃斋，逐渐改为周日改善，改善生活一般是包饺子，有时也炒四个菜，这种遗风一直延续到今天。

由于汤菜简单，为了佐餐，民间习惯好吃咸菜，家家户户饭桌上都有咸菜碟，也叫小菜碟，通常都摆上四个咸菜碟，这种风俗在广大农村中到现在还流传着呢。五十年前多数家庭吃的酱菜是自家制作的，如大酱、盘酱、韭菜花、韭菜花黄瓜、蒜茄子、渍蒜、烂糊疙疸、咸辣椒、五花菜、咸萝卜、咸土豆等，甚至连酱油也自家酿造，称之为清酱。五十年前吉林城里经营酱油、醋铺子，都是山西人开的前店后厂的小作坊。经营酱菜的，河南街仅有一家名叫“有益号”的商店，专营南方食品，包括绍兴酒、南方酱菜、酱牛肉等。买腐乳也只得到那家，他家的酱牛肉又嫩又香别有风味。讲到

咸菜碟，民间有句谚语说：“看人下菜碟”，小菜分有甜酸咸辣，那就根据不同口味，摆上爱好的咸菜，特别是来了客人，更要根据不同身份，拿出优质的咸菜，也算一种尊重。六十多年前吉林有名的“太盛园”白肉馆招待来客特别是老顾客是十分殷勤的。先让到单间，送来毛巾把，端上扣碗茶，不论客人多少，哪怕只是两个人，摆上碗筷后，首先送上四种小菜，如酸辣白菜、五香卤的花生米、五花菜、八宝小菜等，这是奉送的，更是名副其实看人下菜碟的典型，既讨客人欢喜，又能收到小费。

家常便饭也是民间风味，下面介绍几种特殊别致的：

江水煮江鱼。吉林是鱼米之乡，淡水鱼丰富，松花江的三花——鳌花、鳊花、鲫鱼，是群众所喜好的。江水煮江鱼，这是渔民的传统烹调方法。鱼不但要新鲜而且要活的，加以收拾，去鳞开膛，不煎不炸，用江水去清炖，仅加粒盐、葱姜等作料。俗话说“千滚豆腐万滚鱼”，意思就是多煮一些时候，鱼汤成为乳白色，味道鲜美，吃时可沾些姜食醋，是喝酒佐餐佳肴。

鳊鱼豆腐。泥鳅鱼是最次的水产品，一般不为人们所重视。满族有一种特殊烹调方法，实际非常简单。把活的泥鳅和大豆腐一起冷水下锅，然后加热，水热泥鳅便往豆腐里钻，锅开后鳊鱼豆腐也熟了，取出晾凉，然后切成片，豆腐片上有不规则的图案，可当拼盘，是佐酒的佳品。吃时可根据个人爱好，蘸以椒盐或蒜泥、酱油等。

翡翠白玉清冻。用肉皮切成丝熬的皮冻，撇去浮油，取出肉皮，继续再熬可凝成清冻时，放入洗好的菠菜叶，并打入一个鸡蛋清，凝成清冻时，有绿色的菠菜，银白色的蛋

清，色彩鲜明，别有风趣。

鲇鱼熬茄子。鲇鱼也并不名贵，无鳞，一身粘液，收拾干净后，可和茄子一起红烧。农村谚语：“鲇鱼熬茄子，撑死老爷子。”说明营养丰富，是佐餐的美味。

炸萝卜片大豆腐片。这个炸不是油炸，而是水煮，是秋末冬初的民间的应时家常菜，吃时佐以蒜泥、辣椒油、韭菜花、炸的金黄酱，俗称素白片肉，营养丰富，做法简单易行。

饭包。这是妇女喜爱的一种特殊吃法。多在大白菜上市后，把白菜叶洗净，配以炸酱、葱丝，如有炒菜更好，加上一小碗左右干饭，一齐摊在白菜叶上，把饭菜包好就是饭包。吃时须用两手捧着攥着，唯恐散花，全神贯注地大口大口吃，食欲之佳胜于平时，如果妯娌同桌，更是赛吃场面。这是特殊食风，故而志之。

家常黄瓜菜。这是夏季凉菜，条件好的当然用“肉串子”来拌。所谓“肉串子”是吉林民间用肉丝炸的清酱，加上食醋、辣椒油、芥末、蒜末拌匀，是夏令喝酒、吃水饭的好菜，没有肉串子常用油条切成丝来拌黄瓜，成了素黄瓜菜，是别具一格的。

城市的大家族多雇用厨师，农村的大家族是年轻媳妇轮流值厨，包括喂鸡、喂猪。农忙时下厨房的人要多一些，一般都是当家人的老伴主持内务。常年旧规，形成一定习惯。远来亲友串门，招待客人，也有一定规矩，很重视礼尚往来。来客人或者逢年过节便不是家常便饭了，而是要改善生活。城市里年节更有应时食品，上元节的元宵，端午节的粽子、凉糕，中秋节的月饼。这些风俗，全国各地一样，是会长久继续发扬下去的。但是立春的春饼、二月二龙抬头的

扒猪头。现在猪头肉随时可以买到，已失去应时的意义。

春节民间饮食习惯：

五十年前习惯都叫过年，为了区别新年旧年，阴历年是解放后才改称春节的。过年就不吃家常便饭了，那怕最困难的人家，也是“谁家过年还不吃顿饺子。”农村目前也是从杀年猪开始便逐步改善生活。杀年猪吃白肉血肠，招待至亲好友，这是传统习惯。城市里自己不杀猪，也没有南方人请左邻右舍吃年夜饭的风气。都是各家自己准备过年“嚼果”（吉林土语，意指好吃的东西），主要是四项工作。第一、办年货，习惯称之为开年纸单子，到大买卖家去采办。吉林当时有名的商号是怡和隆、和兴隆、兴顺东、兴顺北这么有数几家，年纸单子是购货单，首先离不开供神的香烛纸马，其次才是采办山珍海味以及调料作物之类。商号是根据顾客的年纸单子照单售货，进行结算。有的由学徒送到顾客家中。第二、要包冻饺子，一般腊月二十五、六，全家动员包饺子，随包随送到屋外去冻，是准备为除夕晚上和“头破五”（初五以前）早餐吃的。第三、请人发面蒸馒头，吉林民间不大吃面食，特别是掌握不了发面的技术，过年又少不了上供的象鼻大馒头、枣山，有的请饭馆面案师傅来家发面、使砣。除了必要的供品之外，要包脂油包、糖三角、大馒头，干芹菜叶的包子。干芹菜叶的包子并不是美味，因为当时冬季没有新鲜青菜，才把夏天秋天的芹菜叶晒干，留到春节食用，这种吃法随着蔬菜发展而被淘汰了。第四、采购猪、牛、羊、狗、鹿肉，野鸡、鱼等，牛马行当时便是集市。从腊月开始就是市场旺季，本来鱼市在前后鱼行，以后也集中到牛马行了。

农村除夕接神后都要吃顿煮饺子。由于过去的迷信风

俗，三十晚上妇女不能参加接神活动，连这顿煮饺子任务也没有资格。妇女是三百六十天的锅台转，只除夕晚上解放一次，这顿煮饺子的任务是当家人的责任，别的男人当助手，放桌子、拿碗筷。所有妇女包括小媳妇都可先上炕坐好，等吃这顿一年一度的自在饭，吃完饭连刷碗的任务也落在当助手的身上。

除夕晚餐家家户户都有吃鱼的风俗，这也是为了吉利。一般的烹调方法是红焖鱼，里面还要放进五花肉切的厚肉片，故意吃一半留一半，年年如此，表示年年有鱼，连年有余的意思。就是债台高筑的人家也是这样安排，倒是一种辛酸的讽刺，这种遗风到现在还有残存。

旧社会一切商店、作坊，过年都要大开席宴，简单的也要四碟四碗，讲究的要治办海参席。除夕晚餐、元旦晚餐、正月初五是最重要的宴会。据说正月初五还是东家宣布新的掌柜和辞退伙计的日子，这顿饭常常成为欢迎和送别双关的宴会了，有人欢乐有人愁啊！

农村大户都有家庭厨师，过年的家宴常常是“六顶六”（六碟六碗），农民讲实惠，是管吃管添的。农村的菜，以猪肉为主，其次是豆腐制品和白菜、萝卜之类。

城市过年有条件的人家讲究吃锅子，吉林火锅是具有特殊风味，是满族的遗风。用料以山珍为主、以海味为辅的。所谓山珍包括鹿、狍、野鸡、野猪等肉类以及榛蘑、黄花菜、发菜、哈什蚂油等；所谓海味有海参、大海米、银鱼、蟹肉、蛎黄、冰蟹、东洋菜等，加上猪、牛、羊肉、酸菜、汤粉。所用猪肉是选五花肉，把肉皮用炭火烤焦，刮去一层焦皮，用水洗净，皮成金黄色，称为炆肉，煮熟片薄；羊肉

要选紫盖、羊尾；其他肉类都要生片，切忌横丝；所有海味、山珍、干菜都要发好。发菜、海带都是黑色，只能选用一种。野猪肉肉质粗糙，主要是用来吸收汤中血沫的，一般不使用，多用汤匙撇出汤油以保持汤清不腻。火锅都是清汤白煮，只加葱姜不加盐酱，吃时也要多种调料，根据各人口味酌量加蒜泥、韭菜花、辣椒油、腐乳、麻酱等沾着吃。吃火锅必须把炭火弄好，先将柞木炭劈成四、五寸长条，燃烧后立放在炉膛里，使通风起火，保持炉火永旺、锅汤永开，才能助兴饱餐。这种丰富内容比起广东以海味为主的菊生锅、以作料为主的涮羊肉和以鱼丸、蛋饺为主的南方暖锅是有过之而无不及的。

火锅这一餐具，上等的锡制火锅是两截的，底架是活的，不用时可放在锅子里面，从外观看是个锡制的盒子，多数是上下联在一起的。所有锡火锅都必须用赤铜做炉膛，因单纯用锡熔点低，炭火温度过高时容易使锅子变形甚至不能使用了。次等的火锅用料是赤铜的，这是今日市面最多见的。近年来有炭、电两用的铝合金火锅，这也是火锅炊具的改进。过去北大街有几家锡匠铺专制锡制品，在伪满时受限制而被取缔了。

少数民族几种特殊风味：

小肉饭。小肉饭是满族特殊风味，现在已经失传，这种小肉饭是满族祭祀祖先仪礼完成后准备的夜餐饭。满族祭祖必须杀猪，这是制作小肉饭的有利条件。作法很简单，把精肉、心、肝、肠都切成丁，用清汤加葱花、姜末、花椒面和小米或粳米焖成大锅干饭，真是味道鲜美、营养丰富的便饭，传说是满洲军队出征前夕的晚餐。