# 古时候怎么过中秋？古人中秋节常做的十件事

来源：网络收集 更新时间：2022-09-17

*]　　“中秋”一词，最早见于《周礼》一书，而真正形成全国性的节日是在唐代，那时，每逢中秋夜人们都要举行迎寒和祭月活动，设大香案，摆上祭品，其中月饼和西瓜绝不能少，西瓜要切成莲花状。　　古代人如何过中秋*

]　　“中秋”一词，最早见于《周礼》一书，而真正形成全国性的节日是在唐代，那时，每逢中秋夜人们都要举行迎寒和祭月活动，设大香案，摆上祭品，其中月饼和西瓜绝不能少，西瓜要切成莲花状。

　　古代人如何过中秋

在月下，将月亮神像放在月亮的那个方向，红烛高燃，全家人依次拜祭月亮，然后由当家主妇切开团圆月饼。切的人预先算好全家共有多少人，在家的在外地的，都要算在一起，不能切多也不能切少。

由此看来，古代人过中秋远比现代人要讲究得多，下面我们就来看看古人过中秋常做的十件事。

一、吃月饼

《洛中记闻》记载，唐僖宗在中秋节吃月饼，感觉味道极美，便命御膳房用红绫包裹月饼赏赐给新科进士们。到了宋代，月饼有“荷叶”、“金花”、“芙蓉”等等雅称，其制作方法也更加精致。诗人苏东坡有诗称赞说:“小饼如嚼月，中有酥与饴。”酥是油酥，饴就是糖，其味道甜脆香美可想而知。

宋以后，制作月饼不仅讲究味道，而且在饼面上设计了各种各样与月宫传说有关的图案。饼面上的图案，起初大概是先画在纸上然后粘贴在饼面上，后来干脆用面模压制在月饼之上。满月形的月饼也跟十五的圆月一样象征着大团圆，人们把它当作节日食品，用它祭月，用它赠送亲友。

二、燃灯

中秋之夜，天清如水，月明如镜，可谓良辰美景，美不胜收。然而对此人们并未满足，于是便有“燃灯”以助月色的风俗。在湖广一带有用瓦片叠塔于塔上燃灯的节俗，在江南一带则有制灯船的节俗，在近代中秋燃灯之俗更盛。

广东张灯最盛，各家于节前十几天，就用竹条扎灯笼，做果品、鸟兽、鱼虫形及“庆贺中秋”等字样，上糊色纸，绘各种颜色。中秋夜灯内燃烛用绳系于竹竿上，高悬于瓦檐或露台上，或用小灯砌成字形或种种形状，挂于家屋高处，俗称“树中秋”或“竖中秋”。

富贵之家所悬之灯，高可数丈，家人聚于灯下欢饮为乐，平常百姓则竖一旗杆，灯笼两个，也自取其乐。满城灯火不啻琉璃世界，看来从古至今中秋燃灯之俗其规模似乎仅次于元宵灯节。

三、观潮

在古代，浙江一带除中秋赏月外，观潮可谓是又一中秋盛事，中秋观潮的风俗由来已久，早在汉代枚乘的《七发》赋中就有了相当详尽的记述。汉以后，中秋观潮之风更盛，明朱廷焕《增补武林旧事》和宋吴自牧《梦粱录》也有观潮记载，这两书所记述的观潮盛况，说明在宋代中秋观潮之事达到了巅峰。

四、玩兔儿爷

《宫女谈往录》中，记述了一位叫荣儿的宫女讲述的故事，当时正是八国联军进北京的那一年，慈禧太后逃出了京都，在逃亡的路上恰逢中秋，这位太后慌乱之中亦未忘旧礼古俗，便在寄寓的忻州贡院中举行了祭月之礼。

晚饭后按着宫里的习惯，要由皇后去祭祀“太阴君”，这大概是沿袭东北的习惯“男不拜兔，女不祭灶”吧，“太阴君”是由每家的主妇来祭的。在庭院的东南角上，摆上供桌，请出神码来(一张纸上印一个大兔子在月宫里捣药)，插在香坛里。

中间一个大木盘，放着直径有一尺长的圆月饼，这是专为祭兔时做的。清代宫廷是把月中的玉兔称做太阴君的，然而民间则不同，百姓们称它为玉兔儿爷，这种称呼虽不如称太阴君严肃庄重，但却显得更为亲切。

而在北京一带的民俗中，中秋节祭兔儿爷实是庄重不足而游戏有余，尽管略显得对神不大尊敬，但却反映了民间敬神心理的变化。

五、熬夜

民间相传，中秋夜越晚睡越长寿，所以有人以此祈求长寿，但更多现代年轻人借此机会玩个通宵。

六、偷葱偷菜

相传未婚少女如果在中秋夜偷得别家菜圃中的蔬菜或葱，就表示她将来会遇到一个如意郎君。台湾有句俗语“偷着葱，嫁好郎;偷着菜，嫁好婿”指的就是这一习俗。

七、吃鸭

我国西南的仫佬族讲究在这一天买饼子，杀鸭子，南京的什么桂花鸭、咸水鸭、樟茶鸭也往往在这个时候卖得很旺。如果你什么都没找到，拎一只北京烤鸭回家吃，估计味道也不赖。

八、吃田螺

民间认为，中秋田螺，可以明目。后经查，螺肉所含的维生素A是眼睛视色素的重要物质，可见此说法言之有理。但为什么一定要在中秋节食之呢?有人指出，中秋前后，是田螺空怀的时候，腹内无小螺，因此，肉质特别肥美。如今在广州民间，不少家庭在中秋期间都有炒田螺的习惯。

九、吃芋头

清乾隆《潮州府志》曰:“中秋玩月，剥芋头食之，谓之剥鬼皮”。所以，中秋食芋头，则寓意辟邪消灾，并有表示不信邪之意。

十、饮桂花酒

屈原的《九歌》中有“援骥斗兮酌桂浆”、“奠桂酒兮椒浆”的诗句。但到了现在，人们多是拿红酒代替了。

　　免责声明：以上内容源自网络，版权归原作者所有，如有侵犯您的原创版权请告知，我们将尽快删除相关内容。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn