# 七夕节有哪些应节食物？各地都有独特的食俗

来源：网络收集 更新时间：2022-10-15

*每年的农历七月初七，便是七夕节，又称乞巧节、七巧节等，是中国民间的传统节日。因为“牛郎织女”的美丽爱情传说，七夕节成了象征爱情的节日，到了现代，更是被称为“中国情人节”。　　中国人过节，最离不开的*

　　每年的农历七月初七，便是七夕节，又称乞巧节、七巧节等，是中国民间的传统节日。因为“牛郎织女”的美丽爱情传说，七夕节成了象征爱情的节日，到了现代，更是被称为“中国情人节”。

　　中国人过节，最离不开的就是吃，无论是庄严肃穆的祭祀大典，还是民间的欢庆节日，总有花样繁多的食物。那么，七夕节除了被迫“吃狗粮”外，还有哪些应节食品可以吃呢?

　　巧果

　　乞巧节的应节食品中，最有名的便是巧果。巧果也称乞巧果子，是七夕节的传统祭品，也是流传最广的七夕食物。在《东京梦华录》中，称巧果为“笑靥儿”、“果食花样”。

　　巧果款式极多，以油、面、蜜、糖为主要材料，加以芝麻、花神、核桃、玫瑰等不同配料，制作成各种小型物品，在放入油锅煎炸。早在宋朝时，街市上就已经有七夕巧果售卖，先将白糖放入锅中加热化为糖浆，和入面粉、芝麻，拌匀后摊在案上擀薄，晾凉后再用到切成长方块，最后折成棱形巧果胚，入油炸成金黄色即可。

　　巧酥

　　在我国不少民间糕点铺，七夕节还要制作一些织女形象的酥糖，俗称“巧酥”，售卖时又称“送巧人”，民间认为吃了巧酥的人会变得心灵手巧。现在的巧酥经常被制作成不同形态，例如花形、鱼形。大部分巧酥外形精致，口感丰富，一口咬下去香酥脆甜，是一种老少皆宜的点心。

　　巧芽面

　　七夕恰逢暑热季节，人们喜欢吃清凉爽口的食物，因此很多地区有吃“巧芽面”的习俗。在古代，巧芽面的来源种生求子，相传在乞巧节，人们会准备一个干净的小木板，上面撒上绿豆、小豆、粟米的种子，定期喷水，几日后便能张楚嫩绿的幼苗，庾翼喜得贵子、家中孩子健康成长。巧芽面就是将种生求子时种的绿豆芽与肉丝一同翻炒，加水做成豆芽汤，再浇在过水凉面上即可。

　　我国人口众多、幅员辽阔，各地七夕节的食俗也存在差异，鄄城、曹县、平原等地的风俗是吃水饺;在河北雄县等地区有宰杀公鸡的习俗，寓意若无公鸡报晓，牛郎织女便可永不分离;福建地区的年轻姑娘则是携带桂圆、红枣、榛子、花生、瓜子(合称“五子”)同拜织女，祈求获得智慧、巧艺和美满姻缘;南京一带过七夕也有独特的习俗，就是吃用糯米、豆粉、芝麻等食材制作而成的江米条，祝愿生活甜美;闽南在七夕这一天吃石榴，煮蛋、肉和红糖糯米饭，来驱虫防瘟疫;湖北鄂州武汉一带，吃各种土产小吃，特别是菱角，称为咬巧......

　　总之，一个“巧”字，形象地道出了七夕食俗的独特之处，表达了人们对生活美满、姻缘顺遂的热切期盼。

　　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