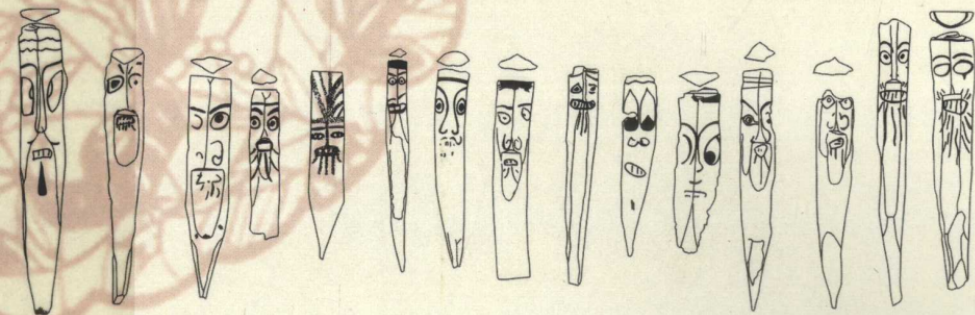


四川民俗

中国民俗知识

甘肃省古籍文献整理编译中心 编



甘肃人民出版社



中国民俗知识

四川民俗

毛建华 杨燕等 编著



目 录

概述	1/3465
第一篇 饮食	4/3468
一、川菜	5/3469
二、川茶	12/3476
三、川酒	16/3480
第二篇 服饰	21/3485
一、汉族服饰	21/3485
二、彝族服饰	23/3487
三、羌族服饰	27/3491
四、藏族服饰	30/3494
第三篇 村寨	38/3502
一、村寨组织	38/3502



二、村寨建筑	42/3506
三、村寨信仰	52/3516
第四篇 人生仪礼	55/3519
一、诞生仪礼	55/3519
二、成年仪礼	60/3524
三、婚俗	62/3526
四、葬俗	65/3529
第五篇 节日	69/3533
一、传统节日	69/3533
二、蜀地节日	76/3540
三、女人的节日	80/3544
四、祭奠的节日	82/3546
五、民族的节日	88/3552
第六篇 生产	91/3555
一、农事诸俗	91/3555
二、牧渔诸俗	102/3566
第七篇 家族	109/3573
一、川中客家	109/3573
二、凉山彝家	112/3576
三、泸沽湖女儿家	116/3580
第八篇 民间信仰	120/3584
一、川主信仰	120/3584
二、文昌信仰	122/3586



三、彝族信仰	125/3589
四、羌族信仰	129/3593
五、苯教信仰	132/3596
第九篇 民间艺术	137/3601
一、民间歌舞	137/3601
二、劳动歌谣	141/3605
三、民间音乐	143/3607
四、民间曲艺戏曲	145/3609
五、民间美术工艺	151/3615
后记	156/3620



概 述

“田肥美，民殷富……沃野千里，蓄积饶多，此谓天府。”这是距今 2000 年前的汉代文学家刘向在《战国策》中描述的四川。从此四川在中国有了“天府之国”的美称。

四川地处中国西南，简称川或蜀，省会成都市。全省面积近 57 万平方公里，约占国土面积的 6%，是仅次于新疆、西藏、内蒙古和青海的大省。它南接云贵，西邻西藏，北靠陕甘青，东临重庆、两湖。四川境内的地貌多样，西北部地区多为高原、山地，东、中部是典型的盆地。由于地理位置独特，气候也复杂多样。东、中部盆地属亚热带湿润气候，西北高原以垂直气候带为主，从南部山地到北部高原，由亚热带到亚寒带，垂直方向上从亚热带到永冻带，包容了各种气候类型。正是这广阔的地域、复杂的地形和多样的气候条件为巴蜀经济文化的发展提供了丰厚的物质基础，也为巴蜀各族民众形态各异的生活方式，民风民俗的形成发展创造了必不可少的条件。

巴蜀各族的先民们创造了灿烂的巴蜀各民族文化，四川广汉



三星堆、成都金沙遗址的发掘进一步证明了在距今三四千年前的新石器时代晚期的青铜时代，巴蜀大地已经存在着一支与中原文化不同的、独特的文化体系，它是中华民族文化的一个重要源头。

巴蜀之地“人杰地灵”，在漫漫的历史长河中，孕育出无数青史留名的文化名人：像家喻户晓的古蜀王蚕丛、鱼凫、杜宇，辞赋冠天下的司马相如、杨雄，诗仙李太白，写雄文圣手的三苏，还有学富五车的杨慎，满腹经纶的李调元……更有巴蜀大地成就了他们人生辉煌的蜀郡守李冰，建石室创学堂兴蜀学的文翁，蜀汉丞相诸葛亮，诗圣杜甫，爱国诗人陆游……

四川有数不尽的风景名胜，“峨嵋天下秀，青城天下幽，剑门天下险，九寨天下奇”自不必说，更有屹立于群峰之上，雄奇的贡嘎雪山，俊秀的四姑娘山，壮丽的雪宝顶，还有风光独具的若尔盖大草原，以及梦幻般的香格里拉——亚丁。

四川是汉民族与西南少数民族杂处汇融之地。省内少数民族众多，除汉族外，有 52 个少数民族，其中世居于此的民族主要有：彝、藏、羌、土家、苗、回、纳西、傈僳、蒙古等族。在漫长的发展岁月中，形成了地域特色浓郁、民族特色鲜明的民俗风情。

复杂的地形、多样的气候，形成了各民族、各地区不同的生产习俗；川西高原的优质牧场，形成了高原草甸的游牧习俗；高山峡谷、茂林修竹储备了丰富的动物资源，形成了独特的狩猎习俗；川东丘陵地区形成了旱地麦稷生产习俗；成都、攀西平原及河谷地带是水稻产区，形成了精耕细作的稻作生产习俗；纵横境内的大江大河及星罗棋布的湖泊，成就了鱼类养殖业，形成了淡水鱼养殖习俗。

过去，在这多民族的交汇地，险峻的地势，封闭的地理环境，少数民族地区基本上仍处于万物有灵的原始民俗信仰阶段，像藏



区的苯教信仰，彝族的毕摩信仰，羌族的释比信仰，都充满着迷人的神话色彩，祖先的经典讲述着民族发展的壮美史诗。

举凡节日喜庆、衣食住行、婚丧嫁娶……巴蜀大地多姿多彩的民族风情总能俘获我们的心灵，给我们以巨大的惊喜。像藏羌的碉楼，土家的吊脚楼，摩梭人的木楞子房……总让我们惊叹；像摩梭人的走婚，彝族充满喜剧色彩的抢婚，巴扎人的爬楼子，总给我们留下很美的遐想；女儿节、歌仙节、保保节总能点燃你的激情；还有那幽默的方言，可口的川菜，醇香的美酒，怡然自得的茶馆，韵味十足的戏曲，闻所未闻见所未见的生活礼俗，以及令人叹为观止的手工艺技能和产品……



饮食

第一篇

四川自古就有“天府之国”的美称，沃野千里，江河纵横，物产丰富，为扬名四海的四川美食美味奠定了丰厚的物质基础。

据考证，四川饮食的发展得益于历史上的数次移民，秦统一巴蜀后曾迁“秦民万家”入蜀。此后，历史上又经历了五次大移民，使巴蜀成为五方杂处、多元文化的交融之地，各地移民带来的烹饪技法，大大丰富了四川的饮食文化。

蜀地形式险要，易守难攻，历代战乱偏少，都江堰修成之后，“水旱从人，不知饥馑，时无荒年”，所以蜀人相对安居乐业，有那闲情逸致来琢磨杯盘庖厨之事。正是这些因素，使得四川饮食文化绚丽多姿。



一、川 菜

（一）独放异彩是川菜

作为我国传统的八大菜系之一，川菜经过历代文化的交融和四川人的不懈改进，直至清末、民国初年终于定型，在八大菜系中独放异彩。其特点主要体现在以下两方面：

一菜一格，百菜百味 中国菜的做法崇尚繁复搭配，川菜味型多变的特点正好集中体现了这一点。“尚滋味”、“好辛香”只是个大概的说法，川菜的味型现在比较常用且非常规范的就有 23 种，诸如平凡中见功夫的家常味（咸鲜微辣）、将素食材烹出肉鲜味的鱼香味（咸甜酸辣香辛）、化混沌为神奇的怪味（鲜甜麻辣酸香咸）等等。再看那琳琅满目的辣氏家族——干香辣（用干辣椒）、甜香辣（配圆葱或蒜头）、酥香辣（糊辣壳）、芳香辣（葱姜蒜）、酱香辣（豆瓣主打）、油香辣（胡椒）；再排出“满目山河一片馋”的四川各地特产调味品——汉源花椒、成都二金条海椒、温江独头蒜、自贡井盐、内江白糖、阆中保宁醋、郫县豆瓣、永川豆豉、涪陵榨菜、叙府芽菜，如此这般，不胜枚举。

一物一性，物尽其用 这是川菜在用料上的特色，也体现了四川人的持家之道。川菜的烹饪讲求食材调料的性味调和，这也是中国饮食文化的核心观念。四川老百姓冬天爱吃的红白萝卜炖腊肉，夏天爱吃的绿豆炖排骨等传统菜肴，都是调和食材性味的体现。与掌握物性加以烹调的考究相对应，川菜又有一物多用、废物利用的技巧，这与四川人爱物惜料、崇廉尚俭的持家传统有关。李颀先生在《漫谈中国人的食》中写道，从黄豆到豆腐乳，经历六大变化，每一变都能出绝美食品，而每一变“配以其他蔬



菜肉类，则更千变万化”。再翻翻四川人的菜谱，锅巴、豆渣这些通常的“废品”都是名菜品的配料，而有名的“夫妻肺片”，据传就是由“废片”（牛下水）谐音得名的。

可以说，川菜的个性源自川地的个性、川人的个性，苏大学士就曾放言：“盖聚物之夭美，以养吾之老饕。”川菜代代传承着巴山蜀水的灵气和精华，也传承着这种老饕精神，在中国饮食文化的鸿篇巨制中，浓墨重彩地描绘出了灵犀一笔。

（二）吉祥如意话菜名

饮食不仅要满足人们生存繁衍的生理需要，还要满足人们生活享受的审美需要，以及中国人特有的求吉纳福的精神需要，在这一点上，川菜可以说做到了极致，从制作到命名都具有丰富的吉祥文化内涵。

以吉祥数字命名 四川人一贯采用吉祥数字为菜取名。如：“一品”代表无上尊贵之意，又有独一无二的意思。川菜中以“一品”命名档次较高、制作精良的菜肴，有“一品宫燕”、“一品豆腐”等。“三元”又称“三才”，在传统说法中指天、地、人，或又有以日、月、星为三元；此外由科举而来的有“连中三元（解元、会员、状元）”的说法。而“三元”在川菜工艺中是指以三种不同的配料做成球状的菜，如三元鱼茸、三元白汁鸡，多出现在新年宴或升学宴、庆功宴中。人生有“四喜”：“久旱逢甘露，他乡遇故知，洞房花烛夜，金榜题名时”。而“四喜”在川菜中多指用四种颜色或由四种原料组成的菜肴或点心，如四喜吉庆（土豆、胡萝卜、白萝卜、芋头）、四喜虾饼等。“五福”出自《尚书》：“一曰寿，二曰富，三曰康宁，四曰攸好德（所好者德），五曰考终命（善终不夭）。”川菜中有“五福鱼圆”、“五福鸡圆”等，寓意吉祥，祝福长寿。此外还有“六合同春”、“八珍糕”、“醉八仙”、“荤什锦”等以其他吉祥数字为名的菜式。



以祥瑞之物命名 川人还采用民间祥瑞之物为菜品命名。四川有“鱼龙，鸡凤，菜灵芝”的古说，川菜中有“龙凤汤”、“龙穿凤翅”等菜品，将存在于神话中的美味珍馐通过吉祥的寓意带到了大众的餐桌。如：“鸳鸯”本是雌雄不离的水鸟，常借以比喻夫妻恩爱和乐，川菜中把颜色成双、味道成双或原料成双的菜品，以“鸳鸯”命名，有“鸳鸯海参”、“鸳鸯捞饭”等，成双成对，寓意阴阳和合，好事成双。芙蓉，又称木芙蓉，花开大朵，花色端丽纯净，成都自古有蓉城的美誉，以“芙蓉”命名的川菜也不少，通常菜色洁白，是川菜中的上品。比如“芙蓉鸡片”、“芙蓉蛋”、“芙蓉鲫鱼”等。

借口彩和吉兆命名 川菜还有很多不拘一格的借口彩和吉兆命名菜品小吃的传统。多种修辞方法并用，十分形象生动，比如响淋锅巴叫“平地一声雷”，禽蛋合烹叫“母子大会”；有的充满诗情画意，比如把马蹄肉饼叫做“春风得意（春风得意马蹄疾）”；有的纯取谐音，如红烧羊肉命名为“三阳（羊）开泰”，蚝油发菜命名为“好（蚝）事发财（发菜）”，珍珠圆子叫“左右逢源（圆）”，红枣莲子汤叫“早（枣）生贵子”；还有用到反语修辞的，比如将“叫化鸡”反称为“富贵鸡”等等。总之是寄托了老百姓最朴实又最真挚的美好愿望，他们希望通过这些日常的菜式称呼，带给自己和食客们好运。

（三）蜀中筵席讲“繁”“简”

川菜筵席有着悠久的历史，四川成都出土的东汉画像砖上就有宴饮的场面。另据文献记载，晋代以前有所谓“树宴”，五代时蜀中还盛行过“船宴”。筵席包括整套的菜肴点心和茶酒饮料，是一个地方菜系风格与实力的集中体现。

田席 自清代起，四川民间就流行设“田席”，但凡婚丧嫁娶，岁时节令，宴请亲朋好友相互道贺时，在田间坝头摆的就是



这种席。《成都通览》中记载的迎亲送亲时摆的“上马宴”、“下马宴”都是属于田席的范畴。规模较大是田席的特点，因为多是露天，所以不受空间限制，一般排场较大，一轮席有十几桌甚至几十桌不等，有时甚至是摆“长流水席”，招待一批又一批的客人。摆田席

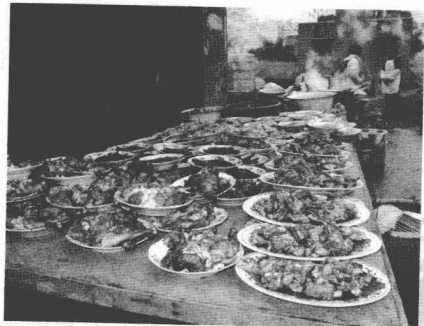


图1 办田席

不用山珍海味，一般都是就地取材，利用农家自产的猪、牛、羊、鸡、果蔬等普通食材加工而成，制作方法以炒、拌、蒸、烧为主，制作程序一般较简单。田席按规格、菜品数量可分为“七星剑”、“八大碗”、“三蒸九扣”、“杂烩席”、“九围碟”等，名号都十分响亮、形象，体现了浓郁的乡土特色。以名气最大的“三蒸九扣”为例，“三蒸”指锅蒸、笼蒸、碗蒸；“扣”就是把菜反扣于碗或盘中摆席。“九扣”指九个热菜，都以蒸为主要烹制方式，以扣为上菜形式。九个热菜品类不定，常见的如芙蓉蛋、芝麻丸子、扣鸡肉、甜烧白、清蒸杂烩、原汤酥肉、八宝饭等等。田席的菜肴一般肥美香鲜，朴素实惠，能够带给宾客以极大的满足。

全席 相对流行于民间的田席，四川上层的达官贵人中就有制作“全席”的风尚。清代四川的满汉全席就有 200 多种饌肴，集中了全国的名菜佳肴。到民国年间，满汉全席被燕翅烤席所取代，顾名思义，以燕窝、鱼翅等“大菜”压阵，取材上等，烹制精良。除了达官贵人体现身份地位的全席，四川各地还流行着地方性的“全席”。这种全席主要指以一种或一类原料为主制成的各种菜肴所组成的筵席。由于四川物产丰富，各地均有特产，以某地的某一特产为主制作的筵席在四川成为风尚也就不足为奇了。



比较出名的有自贡的“全牛席”（因当地制盐业发达，多用到牛），雅安的“全鱼席”，乐山的“豆腐席”，长宁县的“竹笋席”等等。其中最为精彩的当属四川各大寺院的全素席了。素席又称斋席、香积席、果蔬席，主要以米、面、豆类及其加工产品、木耳、蘑菇，以及四季时鲜果蔬为材料，所做之菜讲求“似荤非荤，形荤实素”的特色，做得惟妙惟肖，几可乱真，充分展示出高超绝妙的烹饪技艺。四川寺观素席以成都文殊院、新都宝光寺、青城山天师洞的最为有名，其菜品既突出了材料的清新爽口，又不失麻辣浓香的地方特色。

（四）“热盆景”麻辣鲜香

火锅全国都有，巴蜀最为出名。四川火锅能煮任何可吃之动物、可吃之植物，纳山珍，容海味，汇家常土产，集豪门珍馐，煮出一锅麻辣烫鲜香，令人难以割舍，想着口角流涎的美味，被趣称为“热盆景”。

早期毛肚火锅 大概因为火锅的“火”字，最容易和以麻、辣、鲜、香、烫为主要特色的四川火锅挂起钩来，尤其以三大火炉之一的重庆（现行政区已划分出四川，但是饮食习俗一脉相承）的毛肚火锅最能反映四川火锅的特色。毛肚是水牛的千层肚子（胃），因为肉刺多、乍看如毛而得名。最早是重庆江北的小贩发明的，他们挑起担子，担上炭炉，炉上置一个大铁盆，盆里煮上麻、辣、鲜、香的卤汁，以木格或竹格把铁盆分成数小格，一些卖劳力的穷苦人便围着担子，各人认定一格，边烫边吃。特别是在寒冬腊月里，尤其受欢迎。这便是四川火锅的雏形，也决定了四川火锅后来发展繁荣的特色。

做工与原料 传到今天，四川火锅从做工到原料都十分讲究了，首先是制作锅底汤料，就要使用几十种不同的香料。传统的锅底料至少包含朝天椒、花椒、老姜、豆瓣酱、牛油，以及诸多



香料如八角、茴香、草果、桂皮、丁香等，再加上冰糖、老抽、料酒等配料，五味杂陈，百味尽出。其次是放入火锅烫食的食材，基本上是无所不可，猪、牛、羊、鸡、鸭、鱼、野味、动物内脏、各类蔬菜和干鲜菌类等等，都可入锅，只是有一条标准——凡入锅烫食的原料必须是新鲜的，肉食最好是鲜活的。此外，各人碗里的蘸料都很有讲究，一般是香油、蒜泥、味精、盐，或加香菜、香葱，还可依据各人喜好加上醋或者蚝油提味；也有的火锅即以原锅汤料作蘸汁。由此从锅到碗，四川火锅将麻、辣、鲜、香、烫融为一体，形成了风味浓烈、久食不腻的浓郁地方特色。

新品类 在今天的餐饮界，四川火锅已经分出了很多品类，毛肚火锅、鲢鱼火锅、鹅肠火锅、鲜鱼火锅等等。据说四川火锅中有一种很讲究的“菊花锅”，因其配有去花蒂、抽花蕊的大白菊花一盘而得名。配菜也有定式，包括：四生片、四油酥、四生菜、五个味碟等。这可以说是四川火锅中的名门了。

吃的乐趣 除了火锅本身的美味，火锅的魅力还在于围炉而坐的乐趣。首先是“火”的气氛，李颀人先生有过精到的描述：“吃牛肚火锅，须具大勇，吃后，每每全身大汗，舌头通木，难堪在此，好过亦在此。”试想集结三五好友，围坐在色、香、味俱全的四川火锅周围，边吃边聊，无拘无束，吃到大汗淋漓，在浓香、热气中交流感情，真是其乐无穷。

其次是“烫”的乐趣，四川民间烫火锅很有一些讲究，比如涮毛肚、黄喉有“七上八下”之说，还有所谓“鸭肠打卷，毛肚起泡”就可以食用的经验之谈。一边烫菜一边交流经验，使得原料的鲜味在食客的掌握拿捏中更浓烈更突出，还有比这更富有创造性的饮食方式吗？

可以这样说，四川火锅是一种饮食门类，是一种饮食方式，更是一种饮食文化。



（五）品小吃五花八门

对出门旅行的人而言，每到一个新的地方，首先要拜访的，就是当地的特色小吃铺，因为小吃往往最能集中反映一地的饮食特色和当地的风土人情。

旧时小吃 小吃又叫小食，《梁书·昭明太子传》：“改常饌为小食”，可见小食（小吃）在饮食分类中是相对于正餐、大菜而言的。到清代的时候，“小食”已经称作“小吃”了，而四川的小吃范围包涵较广，非正餐的米、面、肉、菜都归入小吃。四川的小吃制作有着悠久的历史，汉魏时就有了“五辛盘”（春饼和五种辛葶蔬菜制成），唐代从道家食物继承来了寒食佳品“青精饭”（杨桐汁制作），还有宋代著名的“乳糖狮子”（砂糖和牛乳炼制）等等。到明清时候，各种小吃已经蔚为大观了，很多流传下来的就组成了今天的四川名小吃谱。

小吃品类 四川现在的小吃大多是由小商小贩长期经营实践而创制出来的，他们肩挑担子，手提兜子，或沿街摆摊，或走街穿巷，吆喝叫卖，在小吃的色、香、味上动脑筋，使得小吃具有多样的个性，而不仅仅是充饥解馋之用，既扩充了数量，又形成了各自的品种。现在的四川名小吃种类据说有“成百上千”，按制作原料可以将其分为：米制类、面制类、肉菜类、杂粮及其他类。虽然以上四类便将四川小吃囊括进去，但四川小吃的魅力却不会湮没在这个分类中。米类有大竹醪糟、泸州白糕、叙府黄糕，还有赖汤圆、郭汤圆、珍珠圆子；面类有成都担担面、新都银丝面、龙抄手、韩包子、龙眼包子等；肉类要数各种板鸭：彭州九尺板鸭、西昌板鸭，还有各种牛肉制品：灯影牛肉、火边牛肉、挂挂牛肉；再数上其他品类的三大炮、麻婆豆腐、三合泥、河水豆花、白家肥肠粉……如果再算上少数民族同胞的诸多特色饌品：苗族的竹筒饭、藏族的蕨麻米饭、回族的酿饭、羌族的“金裹银”



……怎么数得过来？虽说原料类似，但各家自有各家的秘方，三友凉粉和川北凉粉就绝不会混同，可以说是各显神通，异彩纷呈。

小吃故事 小吃都以各家摆摊地点、各家创制人命名，你若拜访其中一家，定能听到小吃背后那一段段动人的故事。“诸葛亮馒头”到底是馒头还是包子？万福桥的“陈麻婆豆腐”得名真是因为老板娘脸上的麻子？“龙抄手”的创始人姓龙还是姓张？“灯影牛肉”和元稹有什么关系？“钟水饺”为何能在南方扎根成为特色？最正宗的“翘脚牛肉”应该怎么个吃法……每个故事都是关于四川小吃的，也是关于四川人的，在让你食指大动的同时，还饶有兴味地去探听这群心灵手巧的人们的逸事。

二、川 茶

（一）觅茶踪名山仙府

中国是茶叶的故乡，是世界上最早饮茶制茶的国度，而中国最早栽种野生茶树和饮茶的习俗又都起源于巴蜀。清初顾炎武《日知录》中提到：“自秦人取蜀而后，始有茗饮之事。”四川名茶很多，且多产在名山仙府中。正是：林木苍翠，云雾迷蒙之处，“恶草不生生淑茗”。

蒙顶山茶 四川最有名的当属蒙顶茶。白居易的名句“扬子江中水，蒙山顶上茶”为蒙顶茶奠定了千古美名。茶圣陆羽也在《茶经》中品评天下名茶曰：“蒙顶第一，顾渚第二。”蒙山所在的雅安蒙山地区常年阴雨连绵，云雾迷蒙，气候和土壤条件都适合茶叶的生长。

唐代蒙山茶就被列为贡茶，当时采茶制茶都有一套完备的仪