



韵探

CHENHONG

陈红 / 著

三峡女作家丛书

时代文艺出版社

陈红 著

巴乡韵探

江苏工业学院图书馆
藏书章

时代文艺出版社

三峡女作家丛书

巴 乡 韵 探

作 者:陈 红

责任编辑:胡卓识

责任校对:安 武

装帧设计:陈传新

出 版:时代文艺出版社

(长春市人民大街 124 号 邮编:130021 电话:5638648)

发 行:时代文艺出版社

印 刷:吉林省委党校印刷厂

开 本:850×1168 毫米 32 开

字 数:150 千字

印 张:7.1

版 次:2003 年 10 月第 1 版

印 次:2003 年 10 月第 1 次印刷

印 数:1-3000 册

书 号:ISBN—7—5387—1817—6/I

总 定 价:240.00 元(全 12 册)

三峡女作家丛书

巴乡韵探







青山秀水才女

——《三峡女作家丛书》序

叶梅

宜昌越来越成为一座引人注目的城市，而宜昌的文学不约而同地也越来越成为文坛上一道引人注目的风景线，这在文学界，已经成为比较公认的事实。

宜昌的过去，不需要特别的诉说，就足以让全世界肃然起敬，因为屈原。这一方的水土似乎与文学有着天然的联系，所谓如画，所谓天人合一，歌者必得把心中的念想向天地吟唱，不如此而不快也。新时期以来，宜昌一批批优秀的文化人顺应天时地利，营造了一层层丰厚精良的文化土壤，宜昌《三峡女作家丛书》正是在前人铺垫的情景之中脱颖而出的。

这是一篇篇浸透了青山秀水的点染因此而格外灵秀，同时又充满了时尚的都市气息，洋溢着女性智慧的文字，是在宜昌这样一个有着特殊文化氛围里产生的具有强烈时代特征的女子的心路历程的记载。这批女作家在社会上担当着各种不同的角色，



也因为性格的原因，她们对生活有着不同的体验，因此她们的文字也有着不同的特点。但比较共同的就是女性作家所有的敏感和细腻，无论是对社会的描写还是对身边生活的叙述，都特别能捕捉最为动情的细节，让你在阅读之时常常不能不怦然心动。又因为她们的敏感，她们对这个时代所发生的每一点细小的变化都给予了超越常人的关注，而作为一个书写者，她们用真诚表达自己的心声，十分负责地对写出的每一行字，即使偶尔给人稚嫩的感觉，但却不是敷衍的粗糙和轻率。

读了这些文字，你可以了解到当代女性的生存状态和心境，也可以感受到在一个风云变幻让人眼花缭乱的时代里，女性的生活态度和她们对世界的看法。

现今这个时代，女人无论担当什么角色都不会让人惊讶，比如总统，比如战士，又比如作家，但在一个地方出现这样整齐的一批女作家，无论如何都是让人惊喜有加的。我有幸比较早地读到这批女作家的文章，感到深深的愉悦和感动。

本来有许多的话要说，但因为这套书的出版时间提前，而此时我却在大山隔阻的阿坝藏区的行程之中，只能匆忙地写下这些话，表达我对这套丛书的喜爱。

2003年9月4日于四川阿坝

（作者系湖北省作家协会党组书记、副主席）



《巴乡韵探》序

陈仁樑

群众文化学，顾名思义是人民群众创造文化的学问。群众文化干部则是其中的中坚力量，他们一方面来自群众，同时组织、辅导、总结群众的文化创造。他们的科研成果既可见广大人民群众肥沃土壤的深厚与广博，也可看出他们的孜孜以求与苦心探索。奉献给大家的《巴乡韵探》，就是这样一种成果的代表。

陈红同志是我 2002 年赴上海时，参加长江流域群众文化理论研讨会结识的年轻朋友。从那时起，我从她身上感知到一个群众文化工作者的智慧和勇气，同时也逐步发现，这位生在农村，来自基层的文化馆人，从小耳濡目染，浑身浸透着民族民间文化的积淀。她生活的家乡是土家族聚居的清江流域，蕴藏着丰富民族文化宝藏的长阳县。她自参加工作起，就一直在基层文化站工作，以后又辗转在清江两岸的文化窝里。她所受到的文化熏陶感染，加之以后群众文化工作的实践。不仅自幼说唱练达，而且在组织、辅导工作中，一招一式地训练骨干和群众。因此，土家族的文化基因，民族文化之乡的底蕴，在她身上的根基是深的，扎实的。后来她又被调到县文化馆工作，经常参加县以上文化的竞



赛和研讨活动,开阔了她的眼界,进一步增长了见识。这时她的认识开始发生飞跃,对自己从小熟悉的民族民间文化,有了一种表达的冲动,同时产生了一种代表土家人发言的责任。这本文集的大部分文章,正是她来到县以后写出的。这也说明即使对自己熟悉的东西,要真正表达出来,必须对这些熟悉的东西有一个再认识的过程。“不识庐山真面目,只缘身在此山中”。光有了实践经验,不一定就有了正确的认识,也不一定能正确地表达出来;只要经历了实践,又经过反复认识的思索,而且确实形成一定见识之后,才能准确表达自己经历过的生活。我看她的第一篇文章,大都经过这一过程,又因为现实需要,“逼”着她写出来的。这些文章虽不尽善尽美,有些文章甚至还有大力加工的必要,但它毕竟“怀足了胎”,有完整的素材和简明朴素的观点,有的文章还登上了大雅之堂,在全国范围作过交流。今天这些鲜活的“土特产”能够结集出版,不仅对群众文化学,我想对人文科学都是不无贡献的。

愿我们的群众文化工作者,都像陈红同志那样,把自己经历的、创造的东西,原汁原味地写出来,为创立有中国特色的社会主义群众文化增色添彩!

2003年6月15日于武昌丁字桥

目 录

三峡女作家丛书——巴乡韵探

序 叶梅 \1

《巴乡韵探》序 陈仁樑 \4

巴乡民族风情文化浅探

土家饮食“三绝”与民族地区旅游建设 \3

从巴山舞产生的时代背景看覃发池的儒学人文精神 \16

荆楚历史人物爱国情怀述隅 \30

麻池是典型的土家先民——巴人后裔的摇篮 \39

舞蹈是进行儿童素质教育的有效途径 \45

炎帝神农氏的奉献精神及其现实意义 \49

土家彩俗漫谈 \55

土家跳丧舞的起源与创新 \63

麻池是典型的巴楚文化融合区 \73

麻池土家族家庭文化浅说 \77

巴乡群众文化浅探

- 89/ 21 世纪文化干部的领导意识问题
- 100/群众文化的公益性与市场性
- 114/群众文化是影响人口素质的重要因素
- 119/长阳文化馆业务辅导应向集约型转变
- 124/我县新时期农村群众文化现状与发展对策
- 135/村级图书室的建设实行村校合一的好处
- 137/乡站梦幻

巴乡民族风情散记

- 143/廪君赶山寨海
- 146/品土家茶香
- 149/长阳茶文化漫谈
- 151/吹奏乐器唢呐、长号搭红的来历
- 153/梦花树

趋吉化煞的植物 \155

放颺灯 \157

马年说马 \159

从坟墓看社会意识 \161

“跳丧”的来历 \163

麻池彩莲船歌二首 \164

生寄碑 \172

俗语“白事的道士”漫议 \174

人文天趣美麻池 \178

树荫下吃饭 \180

都镇奇名 \181

观音选地 \183

腊肉岩与棋盘洞 \184

只败不发 \186

盐的来历 \188

株栗山传记 \190

- 193/天王寺传记
195/天王寺碑记
197/刘福仁的传说
200/土家狩猎记

附 录

- 209/点评陈红
210/后记

A black and white photograph of a rose, with a small insect (possibly a fly or bee) perched on one of its petals. The rose is the central focus, with its petals tightly curled. The background is blurred, showing some indistinct shapes and textures.

本书照片由陈红女士授权使用

巴乡民族风情文化浅探

Domatoes





土家饮食“三绝”与民族地区旅游建设

摘要:土家族拥有丰富灿烂的历史文化,饮食习俗极具个性特色。其中咂酒、土腊肉、罐罐茶号称饮食“三绝”。弄清其相关问题,不仅有重大历史文化意义,而且对于弘扬民族文化传统和发展地区的旅游建设大有裨益。

关键词:土家族 饮食文化 旅游建设

集中分布于川鄂湘黔毗邻地区的土家族具有悠久的历史,他们在长期的生产、生活过程中逐渐形成了独具特色的饮食习俗和文化传统。随着西部大开发战略的实施和旅游业的纵深发展,极具民族个性、内涵丰富的土家饮食文化日益显现出重要的人文魅力和旅游开发价值。挖掘、整理、探讨土家族饮食文化中的精华,不仅富有历史文化意义,而且对于民族地区的旅游建设无疑有重大促进作用。

古语云:“民以食为天”,吃喝问题为人类生存的第一需要。土家族居住的是山区环境,主要出产苞谷、洋芋、红苕,杂以豆、麦,物质条件一直比较艰苦。平常居家过日子非常简朴,“乡人居高



者,特苞谷为接济主粮;居下者,甘薯接济主粮”(1),有“吃不过面饭懒豆腐,穿不过草鞋家机布”之说(2)。但土家族一直是非常好客的民族,若遇贵客或红白喜事,则是尽物尽情款待,表现得十分热情、过细、舍得。据廖思树《巴东县志》记载:“惟后里人客至,则系豚开酒坛泡之以为敬,……(猪)肘至膝以上全而献之,谓之脚宝,特以奉尊客。切肉方三寸许,谓之拳肉。酒以碗酌,非此不为敬”。清代土家诗人彭秋潭则有更为形象生动的描绘,其《竹枝词》云:“蜜酒酿成扑鼻香,竹竿一吸胜壶觞。过桥猪肉莲花碗,大妇开坛劝客尝(3)”。土家人奉迎宾客的饮食习俗和民族豪情尽显其中。至于饮食口味,受高寒气候、地理交通、经济落后等因素制约和影响,偏重咸辣酸,俗语云:“吃肉不怕肥,喝茶不怕酽,筷子碗一端,少不得咸辣酸”。可以说,土家族传统的“饮”和“食”表现出鲜明的特色。限于篇幅,本文着重探讨土家传统饮食文化精华所在,即号称土家饮食“三绝”的土腊肉、咂酒和罐罐茶。

“用盐渍脯曰腊肉(4)”。在一般人看来大概就是将大块猪肉经盐腌烟熏火烤而成,于是乎就有形形色色的腊肉充斥市场,甚至堂而皇之之悬挂于各大商场超市柜台。急功近利的行为,使得腊肉制作纷纷走样,以致口味与正宗的土腊肉相去甚远,城里人大多就不以为然了。其实,土腊肉制作的各种讲究、程序是比较繁复的。每年冬腊月间,土家人将养得膘肥体壮的年猪宰杀,切成条块状,用盐腌制(用盐要适当,过量则味咸,过淡则易腐),置木盆中3-5日。除留下少量鲜肉供过年使用,大部分则一块块被挂到火垄上方的横梁钉子上,正式的熏炕开始了。熏制时日与工序是值得注意的。先是十天半月地整日整夜烟熏火烤,火势细微,烟雾缭绕