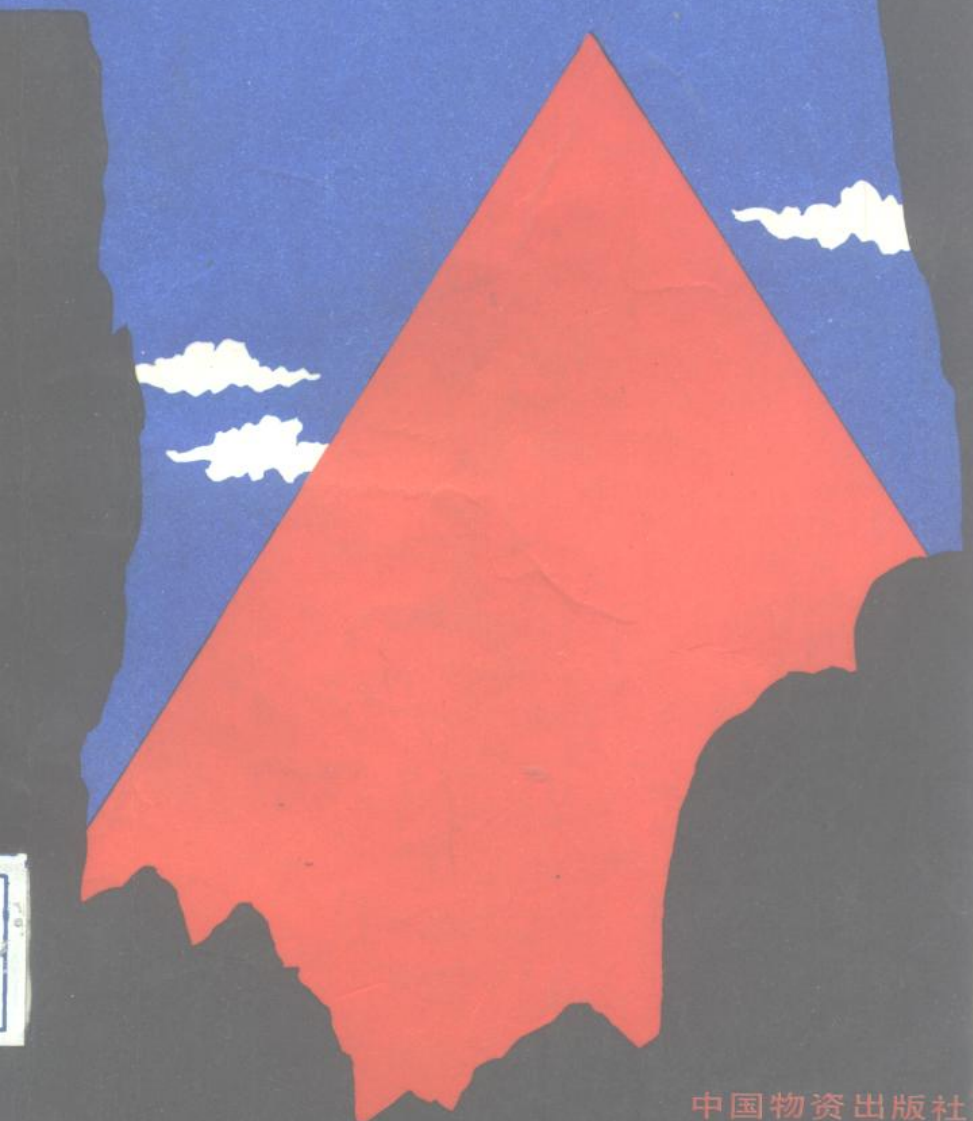


世界奇异风俗大全

卢德平 主编



中国物资出版社

SHI JIE QI YI FENG SU DA QUAN

世界奇异风俗大全

卢德平 主编

中国物资出版社

主编：卢德平

编者（以姓氏笔画为序）：

王芝荣 田联刚 许祖兆
江 凌 陈作宏 李炳泽
陶小红 戴自耕 戴佩丽

世界奇异风俗大全

卢德平 主 编

中国物资出版社出版
新华书店总店科技发行所发行
蓟县印刷厂印刷

开本：787×1092毫米 1/32 印张：12 插图：200 字数：220千字

1988年12月第1版

1988年12月第1次印刷

印数：1—31000册

书号：ISBN 7-5047-0079-7/G·0010

定 价：4.50 元

前 言

以电子化和信息化为特征的现代科学技术缩小了人类社会的空间距离，地球变得狭小，东西方文化交流也相应地加快了。然而，在国际交流日益发展的今天，民族主义又以其顽强的生命力充分表现于各国的经济、文化生活之中。与此同时，每个民族都在相关的历史框架之内，结合别国、别民族的经验，走着自己独特的道路。无疑，求同存异是当今世界的文化发展主流。

在文化这一总体背景之下，每个民族所特有的风俗习惯则构成了各自的文化模式的具体细节。把不同民族的风俗、制度、礼节等等加以分类、比照，从某种意义上讲，也是文化研究的基本方法和了解世界、认识传统的有效途径。基于这样的目的，我们组织编写了这本《世界奇异风俗大全》。

本书的价值和特色如何，毋庸编者饶舌。倘若因搜新猎奇，所以有一定趣味性的话，那么在民俗学研究方面具有的参考价值，或许是此书的另一重要特色。我们想，一本书如果能起到这两方面的作用，作为编者，于愿已足。

全书共收风俗近300则，分为16大类，按照地理位置排序，即亚洲、欧洲、南北美洲、非洲、大洋洲等。

在编写过程中，参考了大量专题文献，谨向原著者们表示衷心的感谢。

编 者

1988年8月

目 录

一、饮食起居.....	1
二、恋爱婚姻.....	29
三、耕作收获.....	143
四、捕鱼狩猎.....	149
五、驯兽养畜.....	155
六、生育寿辰.....	161
七、丧葬祭祀.....	173
八、服饰装扮.....	188
九、仪式信仰.....	215
一〇、节日喜庆.....	253
一一、娱乐体育.....	307
一二、歌唱舞蹈.....	331
一三、迎宾送客.....	341
一四、语言文字.....	353
一五、通信联络.....	361
一六、机构制度.....	363

一、饮食起居

不用水洗碗

(中国)

浙江台州各县石矿遍布，石工采取石料，千百年来形成了一套独特的风俗。

在温岭县，“洗”字与“死”字读音相近。因此，过去石工们都不洗碗，要用时，找布来揩干净即可。吃过饭不许把碗倒扣，因为“倒”和矿洞“倒坍”的“倒”字音同。

进了洞，不许大声说话，旧时，人们认为这样会惊动山神，受到惩罚。



除夕夜吃甘蔗拥火种

(中国)

在福建的政和、周宁一带城乡，至今还保留着大年除夕夜吃甘蔗、拥火种的风俗。每年腊月，人们在备办年货的时候，总忘不了要买上几根甘蔗，以便在除夕晚上吃完团圆饭后，一家人围着暖烘烘的火盆，边取暖边谈笑，边吃着那甜丝丝的甘蔗，然后将那蔗渣拥入余火未尽的灶膛。到大年初一早晨，拨开灶膛，但见满灶通红，这就是“拥火种”。

据说，这种“拥火种”既象征一年生活的甜蜜，又寄托了人们对香火延续、六畜兴旺的美好愿望，所以至今流传不衰。



一蛋百用

(中国)

浙江金华，一个小蛋，在风俗中可以五花八门地使用。

在喜庆活动中，男到女家相亲，女方同意与否，只需看用什么蛋招待即可知：不同意，用“木蛋”（煮蛋）给小伙子吃，只是一个，“一厢情愿”；同意，打蛋汤（两个），“好事成双”。定亲前，亲邻要向男女双方送蛋，祝好事圆满。婚时在鸡蛋上贴红喜字，称“状元”（壮、圆），并与红枣、花生、桂圆、瓜子凑成一句话“早生贵子状元郎”。姑娘结婚时，娘家要备一双鹅蛋作陪嫁物，因“鹅”、“和”谐音，预示婚后夫妻和睦。新婚之夜上床前要吃“子茶”（糖茶蛋）——“子茶”谐“子着”，想借此早生贵子。此外还有“得子蛋”、“满月蛋”、“生日蛋”、“上学蛋”。特别是上学蛋，父母把两个鸡蛋给孩子，嘱咐他们把蛋放在书页上滚几下，以祝读书滚瓜烂熟。

待客时，鸡子茶即待客人吃茶、吃蛋。蛋有“木蛋”和“蛋汤”两种。一般客人烧两只，稀客烧3只，烧4只则有轻侮之意，旧时用来招待扛轿、抬棺材的人。送客人时用蛋赠客，使客人不空手、空袋。

在节日里，春节拜年时首先招待客人吃蛋以祝新年如意。立夏播秧季节，用黄酒、红糖煮蛋吃，“立夏蛋酒”用以补体。端午节有吃“五王（黄）”习俗：蛋（黄）、黄

鳝、黄鱼、黄瓜、雄黄酒。这五王驱除“五毒”（蛇、蝎、蜈蚣、蜘蛛、蟑螂）。

另外，母鸡生蛋前，鸡蛋里放一只或一个较完整的蛋壳，作为蛋样，称“引窝蛋”。新年首次挑大粪后，要吃一双蛋，意为避晦气，图吉利。不慎将洗脸水或其它脏水泼到别人身上，小孩间吵架打架，伤及一方皮肉，则送两个蛋作赔礼。



天井村

(中国)

地处黄土高原的三门峡一带，有许多游览点，其中最令人回味无穷的是那藏身地下的“天井村”。

“天井村”是三门峡人民对地下窑洞组成的村庄的一种别称。据说，这种独特的居住方式是从我国古代先民“穴居”方式演变而来的。

在天井村里，有时隐隐约约听见有人在说笑，可只闻其声而不见其人。循声找去，往往发现前面地下5米深的院子里有人在打扫院子。要进入院子，得从隧道里走过去。

这些窑洞空气新鲜，没有人们印象中的憋闷感。因为除天井中有新鲜空气保证供应之外，每眼窑洞的顶上都有一个通气孔。这个孔平时通气用，收获季节就成了运输粮食的传送洞，麦子、玉米从孔而降，不费吹灰之力，粮食就入了库。小院子深入地下5米，下起雨来不会使院子变成“养鱼池”，因为每个院里都挖有渗水坑，不多的雨量，一流进坑内就被黄土吸掉了。

手扒肉

(中国)

手扒肉是蒙古族人民日常生活中的普通食品，是草原牧民喜欢的餐食，也是现在牧民、党政机关的待客佳品。

做手扒肉的活羊采取捏断大动脉的办法杀死，使羊血都流聚在胸腔内。然后剥皮把整羊劈成几大块，洗净后投入开水锅内煮，煮得不要太老，标准是用刀割开，肉里微有血丝即捞出，装木条盘上席。大人小孩围坐在一起，用自己随身带的蒙古刀，一手扒肉，一手持刀，边割边吃，不用任何调料。不用调料是因为草原不出产调料，另外是交通不便，有钱也难买到。现在有条件的地方则将各种调料连同麻酱、香油溶于碗内，采取割肉蘸食的方法，也是颇具一番风味。

手扒肉是蒙古族牧民自古以来游牧生活的传统食品。他们常常是风餐露宿，放牧之余，大家围坐在蒙古包内，尽情地喝着马奶酒，吃着手扒肉，拉起悠扬而又古老的马头琴，唱起悦耳奔放的草原长调。

对到草原上和蒙古包里作客的朋友，牧民们也会用手扒肉来款待。

麂血饭团

(中国)

麂血饭团，是景颇族最独特的食品。

在景颇人狩猎撵山的时候，每当打到了麂子，就要赶快进行麂血饭团的制作，不能让麂子的护心血凉了。

制作过程是这样的：

先将被打死的麂子仰面放置在旁边，再将随身带着的糯米或饭米混合在一起淘洗干净，并砍来嫩竹筒，把淘好的米放入竹筒中，然后将火烧着，将竹筒放入火中。还要把带来的生姜、葱、蒜、芫荽等佐料洗好、剁碎。当饭熟后，便把麂子剖开，取出护心血，连同饭、净肉末、佐料一齐放进盆里，再放入适量的三七、天麻粉，撒上盐，趁热将它们揉拌，让热气把血和佐料等熏热。稍等片刻，便把它们捏成一团一团的。这就是著名的麂血饭团。

吃麂血饭团，会使人们醒脑醉心，力气倍增。因此，麂血饭团是景颇人最珍贵的食品，是接待贵客佳宾的佳肴，享有极高的声誉。



春 菜

(中国)

“春筒不响，吃饭不香”，景颇族群众几乎每一家都有春筒，每一顿饭都加春菜。

春筒制作简单，用一节竹子做筒，直径一般在5~8寸左右，用木棒来作杵。

春菜的原料，一年四季都不缺。野菜、野果、瓜、豆、鱼、虾、黄鳝都是春菜的原料。春菜要加佐料，而豆豉是少不了的，其次才是大蒜、芫荽、葱、姜、辣子、芝麻、花生、核桃等等。佐料越齐，味道越好。

春菜全是凉的，夏天吃起来格外爽快。有防病、治病作用，有许多原料本来就是草药，一般有清热、健胃、消炎、利尿、解毒等作用。人们熟悉的鱼腥草、苦练子果、金介等也都是春菜的原料；如果有跌打损伤，还可以用五加风等做春菜原料。

春菜很卫生，凡是春菜原料和作料，都要用水洗干净，如果加鱼、虾、黄鳝等，都要用火煮熟，再春。



青苔菜

(中国)

傣族人使用青苔做菜，一般都是在开春以后的一段时间。过了季节，江水上涨，就很难捞到青苔了。

青苔做菜，选的是江里岩石上的青苔。开春后，人们就下江里捞取青苔。做菜的青苔，以深绿色为好，颜色不太深的，便用沙子捂一会儿。

把青苔捞出来后，经过淘洗，然后把青苔撕成薄片，晒干后用竹箴串起来待用。

做菜时，厚的用油煎，薄的用火烤最好。烤脆后揉碎放在碗里，然后将油倒上去，加盐搅拌。吃的时候，用糯米粘着吃。

吃腊肉时，配上青苔菜，再肥的腊肉，也不觉得腻。



炒 鱼 毛

(中 国)

赫哲族最别致的吃鱼法有涮生鱼、炒鱼毛、烤“它拉哈”、炒鱼片、削刨花鱼片等。

对亲朋好友常常以涮生鱼为敬。

为了考察是否是朋友，渔民拔出腰刀从活蹦乱跳的鱼身上割下一块肉，用刀挑起，这个人很愉快地从刀尖上咬下鱼肉吃了，那么就是朋友，否则别想再登这家的门。涮生鱼常常用最好、最新鲜的四季鲤、鲟鱼为原料。冬天可以用狗鱼、牙不斯哈鱼为原料；夏天还可以用鲤鱼为原料。制作时，先将肉从鱼骨上剔下两整块，切成连接鱼条，再从鱼皮上削下来，切成鱼丝。然后拌上用开水烫过的土豆丝、绿豆芽、粉皮或粉丝、韭菜，再调辣椒油、醋、食盐，拌匀后，食之清香可口，别有风味。

炒鱼毛，赫哲人叫做“它斯恨”，一般要炒五六个小时，多用较肥的鲢鱼、胖头鱼、嘎牙鱼和草根鱼等。煮鱼的水，能把鱼漫过来即可。炒鱼毛时要掌握好火候：煮鱼时火候旺，用大火；水干了，就需要用小火。同时反复翻炒。一边炒一边翻，一边挑出鱼刺，把鱼毛炒得象黄牛毛一样，出现一根一根卷起的细丝。那时真的是香喷喷的。然后从锅里舀出来放在不透风的坛子里。还可以用鱼毛毛包韭菜馅饺子。

渔民们捕鱼归来，啥不得吃大鱼好鱼，就从船仓里挑出

最小的鱼烤“塔拉哈”吃。先将鱼去除内脏，用一根削尖的棍从鱼嘴里穿到肚子里，然后用炭火烤炙。到半生不熟时，抖掉鱼鳞，这时用刀割出一条一条的肉条，蘸上各种调料如醋、盐、香油、辣椒油、韭菜花等，吃起来味道甚佳。

冬天，江河封冻了，捕捞的鱼几分钟就冻如木棍。拿过来，放在板子上，上去就是一刀——把肚子上的皮切一道口子，再从背上划下一刀来。最后从鱼的两边一边一刀。这几刀都从鱼头上划到鱼尾，再把鱼脖子用刀轻轻划一圈。把皮割断，然后用牙一条一条往下撕。这样，鱼皮就剥下来了。这时，手拿起鱼尾，一手拿刀，削下来的鱼就象木工下的刨花一卷一卷的，在盘子里十分好看，象朵大花，拌上调料吃起来，香甜可口。



喝 笑 酒

(中国)

广西都安布努瑶的“笑酒”，已经沿袭近千年的历史。特别是逢年过节时，朋友、亲戚欢聚一堂，“笑酒”便是一种幽默的乐趣。

酒席上，男人们喝酒喝了五六成之后，于是一个人或者两个人先提出一件趣事。其他人有的应和，有的用另外一件趣事来抵消对方的事，这时，大家便畅怀大笑。

布努瑶的笑酒，有笑酒词和笑酒歌。词是把故事流畅而有节奏地吟出来。而笑酒歌则是把故事编成歌唱出来。总之，吟出来的也好，唱出来的也好，必须使人听了以后，觉得幽默好笑。笑酒既是布努瑶的一种娱乐方式，也是一种教育人、批评人的巧妙方法。现在，许多地方还流传着笑酒的故事和保留这种笑酒的习俗。有的地方还在民族节日里举行笑酒表演，极其有趣，深受布努瑶人民的喜爱。

