

科尔沁民俗

科尔沁文化丛书

● 额尔德木图
包满都拉 编著

● 内蒙古人民出版社



● 内蒙古人民出版社

科尔沁民俗

科尔沁文化丛书

额尔德木图
包满都拉
编著

《科尔沁文化丛书》编委会

主 任 王治安

副主任 王顶柱

罗 庆

委 员 徐文海

孟 和

布仁巴雅尔

铁 壮

舍 旺

诺 敏

马壮志

额尔德木图

参布拉诺日布

主 编 孟 和

副主编 布仁巴雅尔

铁 壮

序

王法安

科尔沁，这一响亮的名字，是蒙古民族的自豪，更是中华民族的骄傲。

这里的文化和这片土地一样，悠久而又深厚。

根据考古证明，大约在第四纪更新期晚期（约一、二百万年前），原始动物就大量地生活在这里；而丰富多彩的古老先民之遗物，又展示了这里的原始农业是在高度发达的黄河流域农业的影响之下发展起来的；有文字可考的第一代居民是东胡族，何时进入不得而知，但“燕北有东胡、山戎”（《史记·匈奴列传》），赵武灵王十九年开始易胡服，引出所谓“胡服骑射”之典故，确是历史明载。而燕国为了防止东胡南下，在其北境修筑的长城遗址犹在（扎鲁特旗境内）。无可辩驳的历史见证：早在二千二百年前，这一地区已经跨上了封建制度的历史航船。（参见瞿林东《哲里木历史纵横谈》等）

秦始皇统一中国后，这里纳入秦朝版图。尔后，汉承秦制继续实行有效的统治。

但是，最终是蒙古人在此站住了脚。蒙古族早先游牧于黑

龙江上游的额尔古纳河一带，8世纪时西徙至斡难河流域。13世纪初，孛儿只斤部的铁木真统一各部，建立蒙古汗国，在斡难河河源当了蒙古大汗，被各部尊为成吉思汗。成吉思汗率蒙古骑兵南下，越过金界壕，破金九十余郡，包围金的都城中都（即燕京，今北京）。以后，以秋风扫落叶之势横扫欧亚大陆。在成吉思汗攻无不克、战无不取的远征过程中，他的二弟哈布图哈萨尔英勇善战，“弯弓射雕”百发百中，军中绰号“科尔沁”（意为弓箭手）。他与成吉思汗并肩作战，出生入死，立下赫赫战功。做为奖赏，成吉思汗把现在大兴安岭两侧的大片领土分封给哈布图哈萨尔。后其十四世孙东迁至嫩江东岸，东、西辽河两岸。这片美丽富饶的地方以哈布图哈萨尔的绰号而得名。蒙古族科尔沁部落及其居住地科尔沁大草原在以后的漫长岁月里名扬天下。

清朝中叶以前实行严格的封禁政策。清朝中叶以后，内地的土地兼并激烈，农民生活极端艰难。为了谋生，广大农民只好远离故土，来到东北地区，渐渐进入蒙古地方。汉族流民少量进入蒙地，“依蒙族，习蒙语，行蒙俗，垦蒙荒，为蒙奴，入蒙籍，娶蒙妇，为蒙僧等等不齐，否则不容其自撑门户。”以后，朝廷允许“借地安民”，各王公先后奏请“招民垦荒”，从此汉民大量进入科尔沁草原。

蒙地大量开垦，使过去单一的游牧经济变成既有牧业又有农业的复合经济结构。以蒙古族为主体，蒙汉满等各族人民紧密相连或融合，共同创造了科尔沁历史，也共同打造了光辉灿烂的科尔沁文化。

历史是流动的，文化也是流动的。在流动的历史长河中，科尔沁文化不仅源远流长，而且新流涌汇，波澜壮阔——萨满

宗教文化、独树一帜的安代艺术、好来宝、“乌力格尔”等说唱表演艺术、那达慕和蒙汉（山东、河南）满相互溶合的科尔沁民俗文化……。

梁启超在《中国古代学术思想变迁史》中说：“吾国有特异于他国者一事，曰无宗教是也。”另一位文化学者梁漱溟也指出中国人乃是世界上惟一对宗教兴趣不大的民族，即所谓“非宗教民族。”但是，这些文化大师和专家学者所探讨的是“一般”性问题，却无法涵盖科尔沁这个“特殊”的地区。这个“特殊”的地区偏偏是充满宗教情怀的地区。正如乌丙安先生在《中华本土文化丛书》的总序中所说：“中国北方的萨满教却以它的深厚根基不顾一切地传播着、发展着、变异着，顽强地和后来的世界性宗教抗衡着，并利用一切可以利用的条件继续存活着，直至今日。”科尔沁是萨满教的重要发源地，也当然是重要传播区，它也理所当然成为科尔沁文化的重要组成部分。

萨满教作为一种综合性的宗教艺术，是古代各民族艺术的共同产物。正如有关学者所注意到的：从翁衮的请降，诗歌的曲调，舞蹈的步伐，法鼓的击法中都可以看到各民族的艺术相互渗透、吸收及影响的影子。

同样，科尔沁所独有的安代更是一种综合性的艺术表现。安代与科尔沁蒙古博（萨满教）关系巨大。蒙古博有祭祀求福和驱魔治病的效力，安代恰恰在这两个方面有很多的表现。所以，有的学者从医学角度和安代中的迷狂状态等方面研究安代。关于安代的起源，有“安达”说，“阿彦太”说，“奥恩代”说，“彦帙惕杰”说，“阿达”说，“俺爹”说等各类说法，关于安代的形成和发展、原型与变异、衰退与现代转化等

都在探讨之中。（参见白翠英等《安代研究四十年》）但是，我们必须承认，“安代是蒙古人文化历史的一种形态。它不仅是单纯的歌舞艺术，而是祈祷、歌舞、祝词、赞词、巫术、习俗、国民的文化心理、宗教意识、占卜、崇拜……，蒙古文化意识的载体。”（苏尤格《“安代”的文化意识溯源》）

科尔沁安代虽然是综合的艺术，却经常以“舞”的语汇与表现形式著称于世。而科尔沁民歌则是一种演唱艺术，和音乐有着密切的联系。民歌一般由文学和音乐两部分组成，从体裁上分长调、短调两种。长调字少腔长，嘹亮悠扬，节奏自由，主要流传于牧区，有较高音乐价值；短调民歌主要流传于农业区或半农半牧区。

如果说，科尔沁民歌是以“歌”的形式流传，而科尔沁的“好来宝”却是以诗的形式体现。她是蒙古族语言艺术宝库中不可多得的瑰宝，是游牧文化的闪亮明珠。“好来宝”汉译为“联韵”，是一种韵律和谐、节奏鲜明的口头即兴诗，至今蒙古族人特别喜爱。它句子简短，不象诗歌那样规范严格，只求顺口合调、通俗易懂，因而在蒙古民间特别是农牧区流行很广。

“乌力格尔”（蒙语说书）是蒙古族人民喜闻乐见的一种说唱艺术形式，也是口头传播蒙古族文艺的一种最常见、最有效的方式。用朝尔伴奏说唱史诗的艺人，被称作“朝尔齐”；用低音四胡伴奏说书的艺人，被称作“胡尔齐”。她与民间叙事长诗及民歌的演唱有千丝万缕的血缘关系。

“那达慕”具有一种传统意义，不仅具有游艺、玩耍、娱乐的功能，而且着力张扬“蒙古族三项技艺”（赛马、射箭、摔跤），强化蒙古民族的“力、勇、义”传统文化人格。

“版画之乡”却是具有现代意义，“取材于蒙古人民的生

产与生活，内容写实，风格质朴，线条粗犷，色彩分明，民族和地区特色浓郁”（额尔德木图、孟和《科尔沁文化史》）的“科尔沁版画”，近些年来异军突起，名扬国内外。

科尔沁的民俗文化是一种涉及面更广泛、表现力更强烈的文化形态，和科尔沁人的生活息息相关、紧密相连，甚至可以说是无处不有、无处不在……。

还有，整齐凝炼、哲理深刻的谚语、格言，多如牛毛、形象生动的民间故事，美丽飘逸、传奇浪漫的传说……，科尔沁民间文化更是多姿多彩，令人神往而又引人入胜！

科尔沁人创造了“科尔沁文化”，科尔沁文化孕育了一代又一代科尔沁精英。庄妃，中华民族历史上杰出的女性代表，大清朝在她的把握下冉冉升起，走向巅峰；僧格林沁，第二次鸦片战争中，泣血上奏，冒死进谏，争取并组织指挥了“第二次大沽口战役”，给侵略者以迎头痛击，在中华民族反帝反殖史上写下了光辉的一页。马克思、恩格斯称：“这是保卫社稷和国家的战争，这是保存中华民族的人民战争”；还有“为了蒙古人民的土地”而揭竿造反的民族英雄嘎达梅林……。

科尔沁文化的内涵博大精深，外延源远流长。因为经过多少年的创造和积淀，尤其是在其自身的发展过程中不断地博采众长、多维共存、交流互补、融汇贯通、更新开拓，科尔沁文化已经是丰富统一、多维一体的传统文化。“科尔沁文化”这个概念既有深度又有厚度，既有长度又有宽度。

令人欣慰的是，不管“科尔沁文化”有多深、多厚，或者说有多长、多宽，我们所处的通辽地区始终是其中心地带。正因如此，我们有责任、有义务对其总结和归纳，也有感情、有实力对其总结和归纳。

所以，诞生了这套《科尔沁文化丛书》。

这是蕴含着多少和科尔沁有着血缘关系和地缘关系的专家学者的深厚情义，包容着有志者多少代的精神追求，体现着研究者在翻阅历代文化典籍和野史笔记根基的同时，又不断地深入社会底层，调查实证，防止偏见造成错觉的求真务实科学态度。

这是观照历史的丛书，更是面向未来的丛书。对于外来人来说，读不懂“科尔沁文化”，就无法和科尔沁人打交道；对我们科尔沁人来说，不自知就无法知人。这套丛书为“客人”和“主人”提供了方便。

出版说明

科尔沁文化是草原文化、蒙古族文化的重要组成部分。有计划、有系统地搜集、整理、研究、出版这份珍贵遗产,是关系到子孙后代的一件大事,同时对发扬民族精神,繁荣社会主义民族文化,加强各民族间的文化交流具有重要意义。

为“创建文化大市、打造科尔沁文化品牌”做贡献,热心于科尔沁文化的同仁们编辑出版了“科尔沁文化丛书”第一套五本,即《科尔沁民歌选》、《科尔沁叙事歌》、《科尔沁民俗》、《科尔沁曲艺》、《科尔沁历史名人》。我们深知,由于时间紧迫,资料的搜集、挖掘、研究不够充分,尚存许多不足。好在还有机会进一步补充。

出版这套书,得到了通辽粮食集团公司的大力资助及社会贤达人士的大力支持,谨在此深表谢意!

《科尔沁文化丛书》编委会

目 录

序	王治安(1)
第一章 科尔沁人的物质生活民俗	(1)
第一节 饮 食	(1)
食物 (粮食)	(1)
节日食物	(3)
饮料类	(6)
第二节 服饰文化	(27)
服饰	(27)
首饰	(29)
第三节 居住	(34)
房屋	(34)
围栏	(36)
水井与碾子	(37)
车	(39)
第四节 家庭用具	(40)
日常用具	(40)

室内用具	(43)
烟具	(46)
马背用具	(50)
第五节 五畜	(54)
第六节 其他家畜	(70)
第二章 科尔沁人的社会生活民俗	(75)
第一节 家庭 亲戚 邻里	(75)
家庭	(75)
亲戚的义务	(77)
亲戚的称呼	(78)
送礼	(80)
协助	(83)
客人	(83)
拜把子兄弟	(85)
第二节 成规	(87)
养儿育女的成规	(87)
有关年轻人的成规	(115)
第三节 婚姻风俗	(117)
婚姻概况	(117)
订婚礼	(128)
第一步 小酒席	(132)
第二步 订婚酒席	(134)

第三步	送聘礼	(135)
第四步	报日期	(157)
第五步	新郎启程	(160)
第六步	问撒袋	(165)
第七步	新郎拜岳父家的火神	(175)
第八步	女婿认亲	(177)
第九步	连盅酒	(179)
第十步	沙恩图宴	(180)
第十一步	给新郎更衣	(184)
第十二步	回报姑娘家的恩情	(194)
第十三步	送姑娘	(212)
第十四步	转撒袋	(217)
第十五步	请压轭亲家下车	(218)
第十六步	小迎亲宴	(221)
第十七步	大迎亲宴	(223)
第十八步	大坐热宴赞	(248)
第十九步	亲家夜宿	(252)
第二十步	结婚中心宴	(256)
第二十一部	请名宴	(259)
第二十二步	新郎新娘拜天地	(277)
第二十三步	新娘认亲	(286)
第二十四步	饯行送亲车	(316)

结婚酒宴之后的诸事	(319)
第四节 丧葬风俗	(325)
尊老风俗	(325)
丧葬之礼	(328)
丧葬的种类	(332)
丧葬之后诸事	(335)
死者家人的忌讳	(336)
第五节 传统节日	(337)
主要参考书	(359)
后 记	(361)

第一章 科尔沁人的物质生活民俗

第一节 饮 食

食物（粮食）

科尔沁蒙古人在其游牧时期，就有了简单的农业。粮食种类不多，只有稷子（散糜子）和荞麦两种。到清朝中后期，逐渐有了黄米、爬豆、绿豆。再后来，科尔沁左翼地区（以下简称“科左”）开始种植谷子、高粱、苞米、黄豆、黑豆等作物。科尔沁右翼地区（以下简称“科右”）种植高粱更晚一些。其他作物与科左地区一样。

稷子，蒙古人称其为“蒙古勒米”（Monggol boda）。是科尔沁地区最早种植的粮食作物之一。古代种植稷子很简单。到春暖花开季节，看到墩子蚂蚱飞起来之时，选择河湾的松软优质土壤，将种子播撒之后，赶来牛群或马群，在撒种子的地方反复践踏一阵。这就完成了种植工序。荞麦的种植也和稷子的种植一样。等到秋季，稷子和荞麦成熟了，就拔下稷子和荞麦，平整一块地，打下粮食，一年的“农活”结束。

稷子的成品粮，称“蒙古勒阿木”（Monggol am）。又称“好来布达”（Horai boda）。其加工过程为：把稷子用水泡

煮，沸开后，捞出来，去掉皮，煮着吃。科右地区称其为“特力木勒 布达”（Telmer boda）；科左地区称其为“少勒归 布达”（Sholgoi boda），或称“哈图阿木”（Hato am）。如果将泡煮的稷子捞出来，再次干炒，就成炒米。

在古代，科尔沁人用臼捣炒米去皮。臼，蒙古语称“乌古日”（Ogor）。捣米用的杵，蒙古语称“满石”（Manshu）。捣米的方法是：将炒米装进臼里，用杵捣，什么时候杵头着到臼底，臼里的炒米就全部脱了皮。用臼脱皮的炒米吃起来特别香。

炒米的吃法很多。可以干吃，可以拌糖干吃，也可以用奶子或酸奶、黄油、白油、生奶皮、熟奶皮拌着吃。日常的吃法则是用奶茶泡着吃。“特力木勒 布达”则用水煮，或在煮牛羊肉的汤里煮着吃。在青海、新疆、肃北、阿拉善的和硕特蒙古人，则用酥油、糖拌炒米吃，称其为“糌粑”。

荞麦，科左地区称“萨嘎格”（Sagag）；科右地区称“萨嘎得”（Sagad）。古代科尔沁人将荞麦加工成面，作“猫耳朵汤”吃，科尔沁人称其为“胡如布新 汤”（Horobxin tang）。“汤”是蒙古语，是指煮面食。还有一种吃法，在肉汤里把荞面揪成一片一片地煮成“面片”吃，科尔沁人称其为“匹勒 汤”（Pil tang）。如果把荞面做成面片，不在肉汤里煮，而用盐水煮，捞出来，加上黄油、红糖之类的调料再煮一阵，然后进食。科左地区称其为“图胡勒 汤”（Togol tang）；科右地区称其为“图胡来”（Toholai）。后来，随着农垦文化的深入，科尔沁人吃荞麦的方法也多种多样了。如做饅饅、格格日独、边食、回饼、饅子等。

谷子（蒙古语称 Narim 或 Nari）、高粱（蒙古语称 Xixi）、苞米（蒙古语称 Erden xixi 或 Noyan xixi）、黄豆（蒙古语称 Xir borshan）、黑豆（蒙古语称 Har borshag）以及稻子和麦子等，是科尔沁人进入半农半牧或纯农业文化后才开始食用的粮食。其使

用方法和汉族农村的使用方法没有什么区别。

科尔沁人爱吃的食物除以上所述炒米、荞麦面的“匹勒汤”、“图胡米”、“胡如布沁汤”以外，还有用黄米或大米煮成的粥，蒙古人称其为“阿木思”(Amos)。其作法为：首先将黄米或大米用清凉水浸泡，煮沸捞出来，加上适量的盐、生酸奶，用温火再煮。七八成熟的时候，再加上生奶皮(Wurum)、黄油、红糖或白糖，不断搅动，煮到十分熟，盛上来，香喷喷的阿木思就展现在你的面前。还有一种可口的肉粥，科尔沁人称其为“图胡瓦”(Tuhwa)。先将带骨头的肉煮烂了，把骨头捞出来，再在汤里煮大米，可以加上黄油、红糖或白糖，也可不加黄油和糖。

科尔沁人在盛大的喜庆宴会或宴请尊贵的客人时，常用火锅来招待客人。火锅，科尔沁蒙古人称“哈伦套高”(Halon togo)，又称涮羊肉。作法是：先在火锅里煮上粉条、酸菜，加上各种调料，等锅里的菜汤煮沸，加上细切的羊肉片，边吃边加，趁热吃。

科尔沁地区进入半农半牧或纯农业文化之后，火锅的吃法也有了变化。羊肉被换成猪肉，涮吃变成了炖着吃。下火锅时，先将粉条、猪肉、酸菜挤放在锅底，在其上面盖上猪肥肉片。火锅里炖的食物随之增多，如蘑菇、木耳、黄花、银耳，各种海味、肉丸子等。火锅用木炭烧，这种木炭不冒烟，所以没有中毒的危险。

火锅搬上桌时，锅灶口朝外放，不可把锅灶口朝向客人。一方面对客人敬重；另一方面，锅灶口朝外，通风更好，使木炭越发燃烧兴旺。

节 日 食 物

(1) 大年初一早晨，科尔沁蒙古人全家一起拜天完毕，