

食色

生活事典

37

54族浪漫的情愛習俗，與物產美食的豐富之旅。完全旅遊導覽手冊。

婚戀飲食篇

中國大陸少數民族風情錄

郜瑩

作者



生活事典 ③7

婚戀飲食篇

食色

中國大陸少數民族風情錄

郗瑩

著

ISBN 957-13-2086-2

生活事典 37

食色——中國大陸少數民族風情錄 [婚戀飲食篇]

作者 鄧榮

發行人 孫思新

出版者 時報文化出版企業股份有限公司

台北市108和平西路二段一四〇號四下

發行專線 (二) 二六六八四

讀者免費服務專線(〇八〇)二三一七〇五

(如果您對本書品質與服務有任何不滿意的地方，請打這支電話。)

掛號 (二) 一八五四(時報出版公司)

信箱 (二) 北郵政七九、九五信箱

電子郵件信箱 e-mail: adde@tpe.ee.hinet.net

主編 一心堂

編輯 夏知真、廖純寧

美術編輯 潘源人

校對 琺琪、純了

內頁繪圖 吳心宜

排版 普辰電腦排版印刷股份有限公司

製版 源耕印刷有限公司

印刷 益昌印刷有限公司

初版一刷 一九九六年七月二日
定價 新台幣二二〇元



◎行政院新聞局局版台業字第(二)一四號
版權所有 翻印必究

(決頁或破損的書，請寄回更換)

ISBN 957-13-2086-2

Printed in Taiwan

序

打開另一扇窗

· 部瑩

民國七十八年我卅五歲時，決定離開工作了十年的電視圈，擬定五年計劃，以半年兩次，每次一個月左右的時間，走訪中國大陸地區五十四個少數民族。

當時台灣正開放探親不久，有關大陸方面的資訊十分缺乏，尤其是少數民族方面的資料更是難尋，我花費了許多時間，去中央圖書總館、分館翻查書籍、剪報；還透過朋友們居間的介紹，拜訪了一些在民族研究單位工作的學者專家，希望尋得一些有助於我探訪中國大陸少數民族的資料，卻都徒勞無功。

最後只好越海至香港、九龍的大小書店去搜巡，但所得仍是有限。

可是計劃既已擬訂，風聲也就放出，只有就手邊擁有的少量資料，約略規劃出行走的路線，硬著頭皮展開第一次旅行。

初次的大陸之旅，也就因事前無法預作了解，而有如瞎子摸象，只能窺見其一，還可能是創

一、增一，未必是正一之惑；並且在追求途生變時，也惶然不知該如何去應對。

幸而當聯台途經廣州市，我在北京路的一些書店，及圖書館裡，尋得一些有關資料；並且在接下來十五次的旅行中，又從中國大陸各省各地，大大小小的新華書店、省市圖書館、私人收藏圖書，與親臨其地採訪所得中，獲得不少大陸少數民族的珍貴文史、風情資料。

但這些困難要克服，因為這些書籍、資料皆採簡體字編排，解讀十分不易；如以紙質、印刷很差，甚傷眼力；另外也因編寫年代的新舊不一，撰寫態度的嚴謹與否，而有良莠一是的缺失。

為了讓旅行採訪工作進行的順利，每次要出發前的三個月，我就開始做功課，先劃定此次行走的區域，再詳讀有關資料。當遇有迷惑難解之處，趕緊去信給大陸友人，請他們代為查詢告知正確資訊，然後即動筆採訪路線。旅途中並勤寫筆記，紀錄觀察採訪所得。

如此這般用功勤讀、勤跑、勤記，匆匆已有數年，中國大陸五十四個少數民族，也都採訪完畢。然而直至目前，在坊間各種不同版本的中國旅遊書籍中，想要找到一本能作為旅行中國大陸少數民族地區，或有系統了解他們風俗民情的實用參考書，仍是如昔日般難得。

這恐怕是與少數民族資料的蒐集不易，加以若是在欠缺對大陸五十四個少數民族通盤的了解、與實訪經驗下，想要將既繁雜、又摻有各地各族俚語、方言、或學術用語的原始資料，整理成可讓讀者一目了然，既有欣賞價值、又具參考實用的工具書，將會是項吃力卻未必討好，事情可能卻功半的大工程。

然而不論是站在希冀藉旅遊以打開另一扇視野之窗的觀點，欣賞民俗文物的角度，或為尋一方可避紛擾煩囂、靜清心靈塵埃的淨地來說，中國大陸少數民族地區，都是一塊值得去探尋、一試的寶地。

所以為了想讓更多人來了解中國大陸少數民族民藝美、節慶觀、婚戀情、飲食趣，不願再見著一些倉心至大陸做少數民族之旅的同好，如同我多年行來，必須大費周章去大陸各地蒐集資料的辛勞，特別將六年來所蒐集的一百多本有關中國大陸少數民族的資料，七大本旅行中所作親採訪筆記，花費了近一年時間，整理出三大單元：

關於中國大陸少數民族服飾、美藝索引，在這單元中，不只是單純的介紹中國大陸少數民族或古樸厚實、或色彩斑斕的傳統服飾、民族藝品，還有豐富多彩的傳統民族舞蹈美；此外更向座請這一些隱於這些萬紫千紅的服飾、舞蹈、民藝之下，老祖宗的智慧、民族文化的演變開展，與一代傳諸一代、古老、優美的神話傳說。

關於中國大陸少數民族節慶禮俗索引，與自然界季節更迭、祈求豐收、崇敬英雄、談情說愛、傳統習俗、宗教信仰……等有密切關係的節慶活動，可以說是民族歷史的活化石，以及傳統文化濃俗的生動展現，我們往往可以透過參與不同族的各類型節慶活動，觀賞到各族的傳統服飾、飲食、歌舞與獨特的風俗習慣，而增加對他們的了解。

為有種你的閱讀，以及作旅遊行程安排時的方便性，特別將各節慶活動，按月份先後來作整

台編輯

關於中國大陸少數民族情愛習俗與民族物產美食索引。藉由一個個婚戀中的奇聞趣事，男女之間混雜著有歡樂、有痛苦的愛情故事，讓你領略到中國大陸少數民族，千姿百態愛情花朵的風采，體會其古老民族的愛情婚姻觀。

其他如物產方面，由飲食習慣上，不僅可以瞭解一個人，更能進而洞悉一個民族的文化與歷史。

中國大陸少數民族究竟吃什麼、怎麼料理食物、如何吃、用食禮儀與忌諱有那些、盛裝與烹調食物的器皿有何特殊處、這些食物的滋味又怎樣？你都可以藉這本書來「品嚐」到。

在撰寫這些習時，我是抱持著好東西要與人分享的心念來製作的，因為獨自一個人旅行於中國大陸這寒地區時，我時常會遇見來自世界各地的旅行者，其中卻獨獨極少遇見與我同樣來自台灣的中國人。

我想，最主要的原因大概是因為長期對少數民族的不了解，而產生的心中疑懼，才阻礙了台灣旅人的腳步吧？我希望能做一個幫助你揭開中國大陸少數民族神秘面紗的人，讓更多的朋友、可以以朗然的心情，且在行前足夠資料作參考，以利行程上的安排，而能逍遙縱橫於中國大陸少數民族地區。

目錄

序文

打開另一扇窗

◆特產美食篇

檳榔與山欄酒

002

傜族名酢

005

享眼、飽口花米飯

008

侗族的酸食苦酒宴

014

靠海吃海的京族

019

喜酸偏辣土家、仡佬菜

0
2
1

酸辣備嘗苗族菜

0
2
5

情深意厚水族粥

0
3
0

血豆腐與狗灌腸

0
3
1

精雕細琢白族食

0
3
9

傣族十全大補菜

0
4
2

難以消受貴賓菜

0
1
6

春浴與醋酒

0
5
0

普米食物南北合

0
5
4

納西人的年豬宴

0
5
8

彝家三絕

0
6
2

一醉兩飽羌族食

068

方便營養的藏食

071

回族「發財菜」

076

肉腸與支果乾

082

手抓飯與羊肉串

084

酸奶疙瘩與馬奶酒

087

離鄉曲與發麵餅

091

沙漠綠州的健康食品

095

埋頭用餐食不言

099

白食紅食皆好食

104

「昆米樂」中情意長

110

鄂溫克的夏日盛宴

113

鄂倫春的野味餐

117

◆ 婚戀情色篇

婚前情，多多益善

122

海南黎人與廣西毛難人的奇婚異俗

愛就是咬你一口

128

傜族青年求偶術

山歌是第一個媒人

135

侗族、壯族的山歌姻緣

辣子連親

142

白族辣子婚

路邊的雞肉你不要吃

150

傣族談情錄

哇！戀愛的大堂

156

哈尼族婚戀觀

四斤麵條定親事

163

傈僳族與怒族的求親情事

人類婚姻史的活化石

170

普米族、納西族與摩梭人的婚姻史

歃血爲盟表情意

177

苗族的婚誓情緣

風霜一生的藏女

183

藏族的男尊女卑婚俗

挨得住餓才嫁得出去

190

彝族馬拉松式婚禮

親家變冤家

196

錫伯族的繁禮重俗婚

唱不完的窗下情歌

207

俄羅斯族的情歌動情

婚禮上的賊

215

達斡爾族的婚禮鬧劇

婚事不成，端看三瓶酒

217

滿族的結親酒

叢林裡的喜宴

215

鄂溫克、鄂倫春族的森林婚禮

欲把相思寄，送個荷包替

219

塔吉克、塔塔爾族的荷包情

接親需要通行證

225

維吾爾族的婚禮卡

拾起妳的手絹兒來

230

蒙古族的相親大會

兩個女人無戰爭

236

地球邊緣的新鮮事

中國大陸少數民族飲食習俗索引表
中國大陸少數民族婚戀習俗索引表

特産美食





檳榔與山欄酒

居於海南島的黎族，以農耕為業，種植與主食皆為水稻，其中尤以種植於山上的一種糯米稻最為珍貴，黎人將其稱之為「山欄稻」。

山欄稻早期多採刀耕火種方式種植，產量不豐，因此大部分是用來製成「山欄酒」；和在節慶之日包粽子（粽子）；或磨成粉來醃漬肉類。

以山欄稻製成的酒，味似日本清酒，但更為香醇，易入口但後勁強，釀製的方法，是將米入水泡浸數日，再撈入鍋內蒸成乾飯，晾乾，放進吊籬，將「酒曲」按比例與乾飯拌勻，然後以芭蕉葉將吊籬裹封。待七天發酵散發酒香味後，打開吊籬，把「酒蜜」入罐封存，封存的時間愈長，酒味愈香濃可口，而黎人飲山欄酒的方式，是將泡製好的酒壩開封後，插入數根長稻禾桿，數人一起吸食，一邊吸一邊對冷水入內，直至酒水盡。

粽粬的製法則與漢人包粽子的方式相仿，不過形狀卻似「枕頭」，是黎人過年時家家必備的食物。

以山欄稻粉醃漬的肉類，黎人稱之為「酸肉」，味微酸。做法是將豬肉、



・黎族人以稻禾桿來壓山園酒。

蛇、野獸肉，甚至鼠、蚯蚓、蠍、螞蟥……等物，裹以米粉、野菜以及鹽與香料，裝入壇中密封起來，是黎人待客的上等菜。據二位曾在文化大革命期間，下鄉工作的海南朋友品嚐的經驗是——既酸且臭，難以下口。

但黎人卻將其視作人間美味，他們並且還以動物骨頭與野菜、鹽來入罐密封一個月發酵，製作「南殺」，其酸味濃烈，一家吃「南殺」，全村都聞到。是開墾山田時，每家餐餐必備的時令菜，因為黎人認為，「南殺」有除肺部塵土、消暑、開胃的功效。

在黎族還有一首流行民歌，與他們的飲食很有關係，歌辭的大意是：「口嚼檳榔又唱歌，嘴唇紅紅見情哥，哥吃檳榔妹送灰，兩心情願不用媒。檳榔結果蒂連蒂，送顆檳榔表心意……。」

由歌中可見黎人喜吃檳榔的程度。黎族的檳榔外形與吃法，和台灣不太相同。它大約如一雞蛋大小，有生吃與乾吃兩種。生吃時，是將檳榔切成小指頭大小的片狀，內核與果殼一起嚼食。乾吃則是將成熟的檳榔煮熟，切開，穿成串，曬乾後再吃，吃時加配料，一片檳榔配一撮貝殼灰，以乾扶留葉卷成一束，癮大的還會再加上一些煙草葉，嚼起來是又香又辣，臉熱潮紅，如飲烈酒，因此又謂之「醉檳榔」。