

文东奎 全东山 姜利璜 林旺盛 译

朝鲜民俗

朴淳哉博士 著



人民教育出版社

朝鲜民俗

CHAOXIAN

MINSU

朴淳栽 博士 著

人民教育出版社
·北京·

图书在版编目(CIP)数据

朝鲜民俗/(朝鲜)朴淳栽著;文东奎等译.

-北京:人民教育出版社,1999

ISBN 7-107-12924-4

I.朝…

II.①朴…②文…

III.风俗习惯-朝鲜

IV.K 893.12

中国版本图书馆 CIP 数据核字(98)第 39046 号

人民教育出版社出版发行

(北京沙滩后街 55 号 邮编:100009)

网址:<http://www.pep.com.cn>

人民教育出版社印刷厂印装 全国新华书店经销

2001 年 1 月第 1 版 2001 年 1 月第 1 次印刷

开本:890 毫米×1 240 毫米 1/32 印张:4.75 插页:2

字数:100 千字 印数:0 001~1 000 册

定价:9.90 元

1. 铜盘面



2. 神仙炉



3. 鲤鱼汤

4. 两人饭桌



5. 女装



6. 彩袖套袄

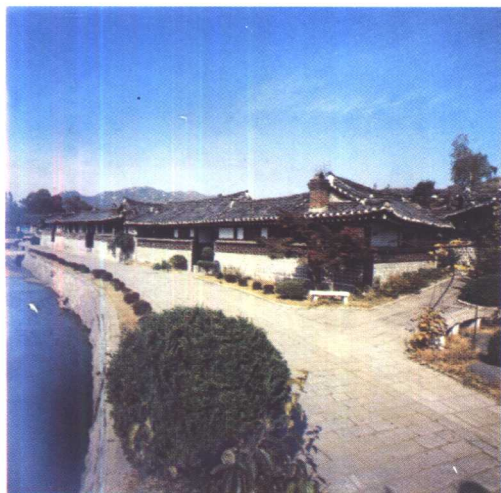


7. 彩袖袄 (彩袖童装)

9. 腰佩玩物



8. 帽子、头巾



10. 瓦房



12. 起居室 (一)



11. 四合院



14. 厢房



13. 起居室 (二)



15. 厨房



16. 妇女的背礼



17. 新郎、新娘的婚礼

20. 放风筝



18. 秋千

19. 拔河



作 者 朴淳栽博士

译 者 文东奎 全东山 姜利璜 林旺盛

审 稿 陈宏伯 金恒星 鲍 琬

责任编辑 鲍 琬

如发现印、装质量问题,影响阅读,请与出版社联系调换。

(联系地址:北京市方庄小区芳城园三区 13 号楼 100078)

序 言

朝鲜民族具有悠久的历史 and 灿烂的民族传统文化传统。朝鲜民族的习俗，反映了朝鲜人民热爱生活、讲究文明礼貌、尊重长辈、尊敬师长、重视教育等优美品德。

《朝鲜民俗》一书，详尽地介绍了朝鲜民族的很多优美的民俗，图文并茂，既有一定的学术价值，又有很高的观赏性。《朝鲜民俗》的出版，可以使我国读者进一步了解优美的朝鲜民俗，并从中得到借鉴。

中朝两国是同饮一江水的友好邻邦，在历史上就有着广泛而友好的文化交流，友谊源远流长。近几十年来，这种交流和友谊，在两国政府和人民的努力下，得到了进一步的加深和发展。我们把《朝鲜民俗》一书奉献给读者，是为了让我国的读者对朝鲜人民有更多的了解，使两国人民的友谊得到进一步加强。

马樟根

1997年8月15日

前 言

朝鲜民族的民俗传统，和民族史一样历史悠久。

朝鲜民族特有的生活方式和生活习惯自古代开始形成，经过漫长的历史阶段，不断变化发展，充分地反映了民族的气质、情操和智慧等方面的特点。

朝鲜的民俗是一个血统连贯，有着五千年民族史的民族风俗，是勇敢、智慧的人民在不断进行反侵略斗争、创造灿烂文化的过程中形成的传统生活风习。

曾在日本帝国主义霸占下失去光彩的朝鲜的美风良俗，解放后在伟大领袖金日成同志和朝鲜劳动党的英明领导下，得到继承和发扬，成为具有民族形式、社会主义内容的新的民族风习。

目 录

第一篇 吃、穿、住的习俗

一、有特色的朝鲜饭菜和饮食习俗	(1)
(一) 主食	(1)
(二) 副食	(14)
(三) 糖果类和饮料	(30)
(四) 饮食生活习俗和礼节	(34)
二、优雅的朝鲜民族服装和穿戴	(38)
(一) 衣料	(38)
(二) 服装	(40)
(三) 帽子和鞋	(53)
(四) 装饰品	(56)
三、住房及其利用	(61)
(一) 住房的发展	(61)
(二) 盖房的风俗	(62)
(三) 住房的基本类型及其形式	(68)
(四) 住房的利用及其陈设	(74)

1

第二篇 注重礼仪的家庭礼俗

一、对长辈的礼俗	(80)
(一) 花甲祝寿礼	(80)
(二) 结婚六十周年礼	(81)

二、婚姻	(83)
(一) 相亲和订婚	(84)
(二) 择吉、纳彩、备嫁妆	(84)
(三) 结婚典礼 (仪式)	(85)
三、有关孩子的礼俗	(89)
(一) 小孩的出生和“三七日”	(89)
(二) 百日宴和周岁宴	(91)
四、丧礼和祭礼	(92)
(一) 丧礼	(92)
(二) 祭礼	(96)

第三篇 传统的民间节日和富有乐趣的民俗游戏

一、民间节日	(98)
(一) 正月里的民间节日	(99)
(二) 春季里的民间节日	(102)
(三) 夏季里的民间节日	(103)
(四) 秋季里的民间节日	(104)
(五) 冬季里的民间节日	(106)
二、民俗游戏	(109)
(一) 竞技游戏	(109)
(二) 娱乐游戏	(120)
(三) 歌舞游戏	(126)
(四) 儿童游戏	(133)

第一篇 吃、穿、住的习俗

一、有特色的朝鲜饭菜和饮食习俗

朝鲜人的主食是饭。特色副食有汤、酱、泡菜（或辣白菜）。这是通过长久的历史过程固定下来的、合乎朝鲜人口味的主要食物。

饭、汤、酱、泡菜成为朝鲜人的主要食物，是同朝鲜人民很早就开始栽培谷子、黍子、大豆、大麦、水稻等主要农作物，而且广泛地种植白菜、萝卜等蔬菜有关。



1

（一）主食

朝鲜人的主食是饭，其他还有糕饼、面条等，但以饭为主，总觉得吃了饭才算是吃了东西。

饭有白米饭（大米饭）、大麦饭、小米饭、高粱米饭等，还有几种粮食合着做的五谷饭、黄豆饭、小豆饭，用米掺和蔬菜或其他材料做的盖浇饭、菜饭、药饭等。

据传，高丽时期曾禁止老百姓吃白米饭，到李朝时期，因为白米饭是王吃的饭，便叫做“王饭”。后来，因为只有李成桂（李朝太祖）的一族人才可以吃，所以又称

“李饭”。

当时，小康人家吃杂谷饭。杂谷饭是大米、杂粮掺和在一起做的饭的统称，根据大米和什么杂粮搭配，分为小米饭、大麦饭、秫米饭、小豆饭、黄豆饭、扁豆饭、玉米饭等。

穷苦人家吃的是纯用一种杂粮做的饭，叫做纯小米饭、纯大麦饭等。这种饭没有黏性，凉了就变硬。

1. 几种特色饭

五谷饭

五谷饭顾名思义是用五种粮食做的饭。据 15 世纪记载，五谷一般指水稻、黄豆、黍子、大麦（或小麦）、稷子，但按时代和地区稍有不同。

做五谷饭一般都少不了大米、黄豆（或小豆）和大麦，有的地方再从谷子、高粱和黍子中选两种包括在五谷里。唯有西南地区做五谷饭不用大米和大麦。

正月十四那天早晨，家家户户都做五谷饭用来互赠，这是一种风俗。

糯米饭

用糯米或黏小米、黍米、黏秫米做的饭，是过去在正月十五等民间节日才吃的特别食品。

菜饭

用少量米掺和蔬菜或野菜做的饭，是过去穷人们常吃的，虽然也有点添味的意思，但主要是为了弥补缺粮。菜饭按掺和的材料，分为豆芽菜饭、萝卜饭、泡菜饭、樺叶饭等。

盖饭

在米饭上加盛炒肉、蔬菜、佐料等，吃时现拌的饭。古代把盖饭称为骨董饭，黄海道海州地区把它称为搅饭。

过去有钱人家用各种高级材料如炒肉、松蕈、紫菜、桔梗、鸡蛋、绿豆芽、芝麻、胡椒、水芹菜、蕨菜等做，是一种别有风味的饭食。可穷人们只能用豆芽菜或其他蔬菜加辣酱来做，和菜饭一样，也是一种弥补缺粮的办法。

盖饭和菜饭做法不同。做菜饭是把米和菜（野菜，豆芽菜等）一起煮；做盖饭是先把饭做好，然后把菜、肉、蕈等分别加佐料做成成品菜，盛在饭上现拌。

药饭

药饭多在正月十五吃，是作为特别食品的高级饭。

高丽时期做药饭用的原料是糯米、油、蜂蜜、大枣、松仁、栗子；李朝时期用的是糯米、大枣、栗子、油、蜂蜜、松仁和酱油。

此外，还有掺了土豆的土豆饭，掺了栗子的栗子饭，掺了豆渣的豆渣饭等穷人作主食的各种饭；另外，还有把用各种佐料制作的肉和菜加进饭里，再用紫菜包起来的紫菜饭。

朝鲜人主食是饭，为了把饭做得可口，费了很多心思。饭的味道不仅同米的质量和锅有关系，同煮饭的方法也有关系。

要把饭做得可口，需要把米淘洗干净，无论天气多冷也不用热水淘米，不把米预先淘好放着，因为用热水淘米，营养成份有可能被破坏；淘好了的米放久了，饭的味道不好。煮饭时加的水量对饭的味道也有影响，水量要同米量相等，并且要用冷水。



煮饭的火候，也影响饭的味道。饭锅开了要用文火煮一阵，然后把火灭掉，借锅里的蒸气催熟。

饭容易馊，所以要用各种方法使饭既不馊又不走味儿。如果准备把饭留着以后吃，要搅动锅里的饭，放出蒸气后留在锅里；如果想把饭盛到碗里留着，应把饭碗放在避光、通气、的地方，或者放在冷水里。如果把饭拿到田头去保存，可用荷叶或苋菜叶盖上，饭就不易馊了。

* 别有风味的药饭 *

药饭是朝鲜特有的民族饭之一。它是用蒸笼蒸好的米饭加上香油、蜂蜜和白糖搅匀，以使饭粒分离，加上大枣、栗子和酱油再蒸而成，因为加了有药效的蜂蜜，所以叫做药饭。由于大枣和栗子中的颜色被泡出来，使药饭呈红栗色，又具有蜂蜜、香油、栗子、大枣的味道和香气，所以药饭的色、香、味俱全，又富有营养。

药饭的原料：

糯米	400 g
白糖	100 g
栗子	100 g
蜂蜜	200 g
香油	10 g
松仁	5 g
桂皮粉	少许

药饭的做法：

①将糯米淘洗干净，在水里泡 10 小时左右，捞出来用蒸笼蒸，要蒸得稍硬些；

②栗子去皮，每个切成两 three 块，大枣去核分成两半，一半切碎；

③将蒸好的饭趁热加上白糖、蜂蜜、栗子、酱油、香油，搅匀，装进坛子里盖严，然后放到锅里，锅里加上约为坛高 70% 的水，再蒸 8~10 小时。在蒸到 3 小时左右时，加进大枣。蒸的过程中要注意加水，蒸了一阵子后，还要将饭搅和一下；

④到饭呈赤褐色，并有了光泽时，再加进松仁和桂皮粉搅匀。

这时药饭就做成了。

2. 粥

解放前，朝鲜老百姓早晨才能吃上杂谷饭，晚上只能喝用少许小米、秫米或玉米熬成的稀粥或者用少量粮食加大量蔬菜、野菜熬成的菜粥或干菜粥，还有用带壳的粮食磨碎熬成的渣子粥。这样才能挨到出新粮。



不过，也有像冬至粥那样在节日吃的粥，还有像松仁粥、鱼粥、鲍鱼粥那样有钱人家才能吃的富有营养、味美的高级粥。

粥按其原料和熬法，可分为白米粥、小豆粥、黄豆粥、小米粥、秫米粥、玉米粥等纯用粮食熬的粥，松仁粥、芝麻粥、杏仁粥、石耳粥、鱼粥、贻贝粥、鲍鱼粥、豆芽粥、干菜粥、南瓜粥等用粮食加其他原料熬的粥，另外还有用粉熬成的淀粉粥、米糊和用大米、糯米、绿豆、小米、大麦等做的米汤。