

● 李敦礼 主编

印江土家风情

Yinf Jiangx Tuv Jiax Hongx Qingr

第一辑

中国旅游出版社

印江土家风情

印江土家风情

李敦礼 主编

中国旅游出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

印江土家风情/李敦礼 主编.-北京: 中国旅游出版社, 2004.12

ISBN 7-5032-2427-4

I. 印… II. 李… III. 印江-土家-风情介绍

IV. B825-49

中国版本图书馆CIP数据核字 (2004) 第086449号

印江土家风情

主 编:	李敦礼
责任编辑:	吴玉龙
封面设计:	邓 菡
书名题写:	戴秉国
出版发行:	中国旅游出版社
社 址:	北京建国门内大街甲9号 (邮政编码 100005)
经 销:	全国各地新华书店
印 刷:	北京图文印刷厂
开 本:	850×1168毫米 1/32
字 数:	183千
印 张:	8印张
印 数:	0001-3000册
版 次:	2004年12月北京第1版
印 次:	2004年12月北京第1次印刷
书 号:	ISBN 7-5032-2427-4/G·727
定 价:	17.80元

(版权所有 翻印必究·印装有误 负责调换)

原始生态的纯朴文化 ——《印江土家风情》序——

汪兆骞

这是一部关于贵州印江土家族地域文化的书，也是一本文采飞扬的文化随笔集。

这些短文出自生活在这块神奇的土地上的文人之手，赋予了民俗风情以人文精神和文化品格。印江文人辈出，人人操灵蛇之珠，个个怀荆山之玉，笔下的民俗风情各呈异彩，既有土家民族精神，又有现代的个性，从内容到形式形成了多色彩的繁富气象，美不胜收。漫漫其中，印江土家族古老、漫长、独特而鲜活的身影，兀自矗立心中，这是一个多么沉静而有才智的民族！

高山厚土，造就一方风情，朝云暮雨，薰染世代朴实心灵。只要生命犹存，就该快乐地享受每一片阳光、每一滴水、每一粒米。世代绵延，顺天法地，活出了一番别样景象。条件恶劣，世道艰辛，他们百折不挠、重情尊礼、因循导旧、敬天畏地、祭祖爱家、布衣糲食、乐天知命、遍体本色、深藏血性。

每个民族的文化都是博大的丰富的精深的，具有整体性和系统性。书中呈现的印江土家族的民俗文化，人文精神就犹如大树，有根、有干、有枝叶，还有远山近水，有春夏秋冬，有风霜雨雪，有蚊

居鸟栖……

印江土家族原始、神秘、奇异的年节礼仪、歌舞祭祀、喜丧婚嫁、号子饮食、神话传说，在文中都有丰富的蕴藏，承载了大量的宇宙与人的生命信息，继续了“天地与人”这个让中国人讨论了几千年的文化命题。

中国民族精神的根脉和深境，在很大程度上被遮掩，从当代文化的角度看，中国传统文化包括印江土家族传统文化的缺陷、糟粕和种种价值体系的弊端是不容置疑的，但印江土家族人文精神中那与自然同体的世界主义的东西，对我们整个中华民族来说，有着极大的启示。

有不少作家，对民族文化不曾一顾，认为太俗太土，放弃本土文化去奢求另一个陌生天地。殊不知，民族文化是一座宝库，它是凝固的历史，也是流动的精神，民族的精神和血性尽在其间，不该被尘封，被遗忘。

有关印江土家族民俗风情的文章，因还原了原始生态的纯朴生活，更接近了民族心灵，因此，也就更接近了美。而美的力量绝不亚于思想的力量，因为再深刻的思想都会成为常识，甚至衰老和死亡，只有美永具魅力。

那么，有这样原始纯朴深厚的民族文化，印江这块神秘的土地上定会产生颇有潜力、创作有成的作家群，创作出很多精美的作品回抱自己民族的文化。

是为序，时在甲申岁尾。

序 二

周 明

北京《神州文艺》主编、青年诗人邹小勇约我给《印江土家风情》写篇文章。幸好因为工作的需要我曾对土家族的历史及文化有过接触。土家族是一个受历代封建王朝欺压的少数民族，被贬称为“蛮夷”，以“化外”相待，直到新中国成立才改变这种状况。据有关资料介绍，土家族人民居住在湘、鄂、川、黔四省接壤的内陆山地，主要分布在武陵山脉及大娄山、大巴山的高山地带，聚居于龙山、永顺、桑植、大庸、咸丰、秀山、酉阳、印江、沿河等 27 个县市。土家人自称“毕兹卡”，即为“本地人”或“土生土长的人”之意。1956 年 10 月国家公布为我国单一的少数民族。

土家族的先民与古代巴人有直接的渊源关系。楚秦灭巴以后，定居于湘鄂川黔地区的巴人融合进该地区的其它民族成分的人形成新的族体——土家族。除此而外，我国学术界对土家族的形成另有三种说法：一说源于湘西土著，与进入的巴人、汉人融合而成；二说由唐代中叶“乌蛮”的一部分衍化而成；三说为唐末五代从江西迁湘西的百艺工匠之后代。而据地方府志记载，早在殷商时期印江地方即有人类居住，过着渔牧游猎生活，后逐渐定居，形成古老的“毕兹卡”，即土家族。

印江 土家 风情

据邹先生转给我的由贵州印江县委办的青年文学作者孟学书提供的有关资料言,印江早在唐开元四年(716年)即设县,为思邛县。明弘治八年(1495年)改称为印江县,受治于思南府。民国三年(1914年)思南撤府,印江县受辖于贵州省。1987年12月,经国务院批准,恢复土家族苗族等少数民族成分,撤印江县,以原有建制成立印江土家族苗族自治县,至2003年底统计总人口为42万,其中以土家族苗族为主的少数民族占总人口的70.5%。联合国教科文组织命名的“人与自然生物圈保护网成员”之一的佛教名山梵净山其中一部分在该县境内。该县还是革命老区。1934年贺龙领导的红三军在以印江、沿河为主的十数个县纵横两百余华里的土地上建立了云贵高原上第一块苏维埃革命根据地。同年10月恢复红二军团番号,与任弼时、肖克等率领的红六军团于该县木黄会师,然后挥师湘西,开辟湘、鄂、川、黔革命根据地,策应中央红军战略转移。

建县历史悠久,文化灿烂,手中又有一张“红色名片”,发掘以梵净山为主的旅游资源拉动地方经济社会发展是明智之举。编辑出版《印江土家风情》正是营造旅游氛围推动旅游资源开发步伐的方式之一,这便是该书问世的意义所在。

在阅读《印江土家风情》这部书稿之前,虽然接触过有关土家族方面资料,但看了书稿之后我感到以前的触接仅停留在理性层面上。我是自始至终带着极大的冲动几乎一口气读完这部书稿的。书稿中反映的贵州边陲小县印江土家族的饮食、建筑、信仰、风俗习惯及传说故事等等无一不令我感到新奇。这才是浓郁的、地道的土家文化。我于是想起了一位友人说过的话:从事经济活动要到开放发达的城市里去;研究民族文化则必须离开城市最好远离城市,深入到偏僻闭塞的地方,与这里的人们共同生活。书稿有力地证明了友人的话不无道理。据贵州印江县委办的孟学书信中介绍,印江

属贵州的一个边远偏僻小县,与原属四川现受辖于重庆市的秀山、酉阳接壤,语音及生活习性与巴东地区基本相同,显然受巴蜀文化影响较深,因为不通火车、不通航的缘故,使这里的土家民族文化依然原滋原味地保留着。于是我想,生活在佛教名山梵净山下的印江土家人中必定有走出大山面向全国的优秀人才,至少应该出个把作家之类的人物。

我将想法说与邹先生,邹先生又与贵州印江县委办的孟学书电话联系。果不出所料,印江这个边陲小县从古以来就人才辈出。史载,自明宣德十年(1669年)朝廷允许土民参考至清光绪二十九年(1903年),印江参加考试中举者即达100余人之多。夫子渐多,文风昌盛,于是在明清产生了王道行、周以湘、严寅亮、潘登云等书法名家,其中严寅亮因题书“颐和园”匾额艺压群儒而获慈禧赏识,印江于是自明清以来便有“书法之乡”美称。清末民初又有柳元翘、田慎修、廖云鹏等诗人享誉贵州。建国初有教育家、官至国家审计署长的严竟成,当代书法上有享誉国内外的著名书法家魏宇平、王峙苍。作家当然也有,全国著名的已故土家族作家、评论家、原辽宁省作协主席、《鸭绿江文学》主编、《小说月报》顾问思基便是印江人。还有客居美国的太空博士吴学超和土家族外交官戴秉国均是印江人。可以说,这些人才的产生无疑受印江这块文化氛围浓郁、独特地域的影响。我坚信,印江这片神奇的土地上,今后会有更多的各类人才涌现。同时,《印江土家风情》的问世将给创作文学、影视等的作家、艺术家们带来更多的灵感,而从事土家族研究的学者专家也将会在印江这块文化沃土上寻找到他们渴求的东西。

就《印江土家风情》这部集子而言,大致分为饮食、建筑、信仰、风俗习惯及传说故事,各有所长,各具特色,相信读者朋友从这一精神文化的套餐中,能够品出土家文化的滋味,领略土家文化独特的风情,见证土家人民的勤劳和智慧,得到艺术的熏陶以及生活与

人生的启迪。总而言之,这本书有研究价值,有看头。那么,最后站在读者的角度希望这样的书能按计划一集接一集地编辑出版,以飨读者。

目 录

序一	汪兆骞(1)
序二	周 明(3)
土家族的春节	李敦礼(1)
土家族春节文娱活动	李敦礼(19)
土家人的禁忌	杨再荣(42)
土家人的生产劳作习俗	冯享名(48)
土家婚俗	杨昌明(57)
土家哭嫁歌	吴光富(72)
土家人的信仰	杨再荣(84)
回车马	王明清(88)
印江土家丧葬	张安全(90)
行轿号子	文志高(94)
土家花轿的来历	张长福(97)
财神爷的来历	尹志鸿(99)
祭四老爷	张 波(102)
玩水龙求雨	文志高(104)
祭风神	任敬廷 冯享名(106)

印江 土家 风情

踩门	度达刚(110)
金钱竿	度达刚(118)
抛梁	张 波(124)
说春	度达刚(128)
土家赶仗	文志高(133)
枯疮	张 波(135)
安案板	张 波(137)
土家人用的水碓	文志高(138)
土家焰火架	张正能(140)
土家烘笼火	文志高(143)
土家长号唢呐	冯享名(145)
土家爇豆腐	张朝仙(149)
别具风味的土家菜豆腐	孟学书(151)
回味悠长的土家罐罐茶	李朝政(154)
土家压桌菜——酢肉	罗亨祥(156)
醇香清爽的甜米酒	张 杰(158)
土家印花被面	张朝仙(160)
气势恢宏的印江严氏宗祠	文志高(162)
建筑独特的木黄建厂田氏宗祠	冯享名(166)
朝蒲氏祖墓	冯享名(168)
围腰帕的来历	张长福(170)
土家农业气象谚语	陈世俊(174)
任大都和龙驹马的传说	李敦礼(177)
睡美人的传说	吴家成 吴天祥(188)
九皇娘的传说	杨修隆(192)

罗叉子的传说	罗运享	罗会文(202)
洙水鸡	祝仁湛	杨修隆(208)
陈半仙的故事		张长福(211)
米神洞的传说		戴 铎(216)
土家姐妹智斗“老变婆”	吴亚松	戴群仙(218)
哥郎鸟与灵芝草		田应植(225)
后 记		(229)

土家族的春节

李敦礼

春节是中华各族人民都十分重视的节日。而过去由于交通不便,长期处于封闭落后状态的印江土家族人民,对于一年一度的春节尤其重视。土家族是一个能歌善舞的民族。印江土家族人民也不例外。重重叠叠的大山,养成了他们勤劳勇敢、坚韧不拔的性格。苦难的磨练,又造就了他们藐视困难、乐观豁达的精神。印江土家族民间文艺历来丰富多彩,但他们不分日夜地终年劳作,很难得一刻尽情玩乐的时候。冬去春来,农事闲暇的春节,自然就成为白叟黄童、青壮男妇日思夜盼的节日了。时代在发展,文化在交融,过去印江土家族过春节的习俗,有的已逐渐湮灭,有的在变异,本文仅就笔者儿时的记忆,概略地谈谈年节时的一些风习,聊作雪泥鸿爪。

节前的准备活动

春节关系到家家户户,不论贫富贵贱,都要竭尽所能作好各种准备。小康以上人家自不必说,对于多数贫困人家却似过一次“鬼门关”。每当年前腊月开始,大人们就在为春节筹钱筹米发愁。一要还清当年的欠债,所谓“三十夜的顶门杠”,是拖欠不得的;二要筹

备春节的各类开销。在腊月,最常见的是大人们锁紧眉头,倾谈中的一句口头禅:“这坎坎(指春节)如何爬得过去啊!”不论想什么死人方,这坎坎还是要过去的。到了腊月十五,春节的准备工作就真正的忙活起来。

首先是吃的。印江土家族过春节讲究的是猪肉、豆腐、米粑粑,绿豆粉。吃的东西根据贫富不同,准备也不一样。

腊月十五一过,村村寨寨杀年猪,于是此起彼伏响彻肥猪声嘶力竭的嚎叫声。声音尖厉刺耳,似乎刺透了田野村寨上空那宁静的空气,向人们宣布或提示“就要过年了”。杀年猪的人家一般都是较富裕的人家。杀猪的都是村寨里身体壮实的屠户。在一条宽凳上,一人抓住猪耳和前肢,一人挽住猪尾和后肢,嘿的一声奋力把猪放翻到宽凳上,把住前肢的人顺手将手肘压在猪的前胸,抓耳的手迅速换出来握住正在嘶叫的猪的上下唇,然后腾出压猪的手腕,持着一柄雪亮的杀猪刀,一松肘,迅速刺向猪的咽喉,血就汨汨的顺着刀泼洒向早就准备好的放有淀粉和盐的木盆里。杀猪时必须一刀毙命,血要流得酣畅,这就象征主人来年时运亨通,百事顺叙;如果一刀杀不死,或血流得不畅,主人和围观的亲友都因担忧怕发生什么不幸而在脸上罩上一层晦气的神色。猪杀死后,主人立刻燃香、纸,边烧纸边祝福:“你(指猪)来世投生到某某家去吧。”这个某某家,一般都是当地有名的财主。人们常常会开玩笑说:“某某家的子孙原来都是猪变的。”

土家族的人情味很浓郁。杀了猪要把猪的部分内脏和肉招待在场的亲友,并把猪血和酸菜或白菜、青菜做成血旺汤,分送邻居,名叫“吃刨汤”。过去杀年猪的人家,极少把整头猪留来自食,根据家庭经济情况和人口多少,有的只留一个猪头,有的除猪头外再留整的四分之一,称为半夹肉,就是富庶人家,也只留整猪的一半,其余都要拿到市场上出售。能够把整头猪都留作过年用的人家,那要

算远近闻名的富豪人家了。

打糍粑、春粉粑、推绿豆粉、磨豆腐,都是土家族人民不论贫富都必备的过年食品。腊月十五以后,就是妇女们最忙碌的时候,也是她们最高兴和显露手艺的时候,每个村寨和集镇都备有几乘碓,几盘磨。由于家家户户都要用,碓和磨腊月十五以后便日夜不闲。特别夜深人静,幽幽的推磨声和推磨填磨人切切的娇笑伴和着单调的舂碓声在村寨的上空弥漫,构成一曲迎春的交响乐。粉粑是用糯米和粘米各一半或糯三粘四混合舂成粉末,然后做成各种食品。各种粉粑食品都要先用四分之一的粉末和水在锅里熬成稠浆糊,称为“打浆子”,然后把熬熟的浆子舀在盛有余下的四分之三米粉的斗筐里,然后根据需要揉成粉团,做成各种食品。一般有汤粑,即把粉团搓成小条,拧成小团,搓成实心汤圆,常常和绿豆粉或菜豆腐同煮,素食。年糕:把粉团搓成较大的条,切成七八公分长,用刀拍打成长方体,蒸熟后泡在木盆或坛子里,可保存二十天到一月左右,食用时取出一二个切成片,常和甜米酒同煮,作早、午餐用,或作来客初到时的点心。花粑粑:把米团染成红、绿、蓝各色,分别搓成条,根据不同花色设计,把不同颜色的粉条嵌进未着颜色的白粉皮里,卷紧压实成方形或圆形,蒸熟,泡在盛满水的坛子里,食用时切成片,每片即显现不同的花色,有菊花、桃花、蝴蝶、六耳结等图案及福、禄、寿、喜等字,鲜艳夺目,做得好的简直是一片片优雅的艺术品,令人不忍动箸。做花粑粑是心灵手巧的姑娘、小媳妇们显露才艺的机会。她们互斗心智,总想设计出新颖优美的图案,以博得人们赞誉,特别是待嫁的姑娘们,一旦设计的花粑粑被人赞赏,媒人就会接踵而来。豆豆粑:把粉团搓成小团,压成面皮,包上馅,做成圆馒头形的叫“团团粑”、或“凸凸粑”,做成蒸饺形的称“角角粑”。馅多用绿豆、杂豆或豆腐,肉煮熟加姜、葱、蒜炒制而成,其味鲜美,是儿童们最喜爱的食品。印粑:用一块长六寸左右、宽两寸、

高寸许的坚硬木头，上下刻3个深约1.5公分的圆，圆的底部刻蝴蝶、菊花、蝙蝠、鱼、虫等不同图案，周边刻条纹、云纹、菱形纹等各种线条，木头的两边则挖刻成蜜蜂、鱼、六耳结、菊花、梅花等图案，称为“印托”。所需图案花色的大小，取适量的粉团压进印托里，取出后就成不同图案花色的印粑了。印粑多和油煎成片的豆腐作祭祀用。

糍粑是土家人民最爱吃的食品，平时很难吃到。打糍粑的米要选上好白净的糯米，蒸熟后倒在用坚硬的大石头做成石臼的粑窝里或木制的粑槽里，然后用圆木三尺左右中间安上手柄的粑啄把糯米捣绒。打糍粑是非常费力气的。春节各种食品多半是女人的活，唯有打糍粑是男子汉的事。上阵时一个个脱光膀子，把粑啄抡得呼呼响，女人们则蹲在粑窝旁，当粑啄打在糯米上刚上举的瞬间，女人用清水盆里的水迅速地在粑啄上抹一下，以便下一次打下时糯米不致粘扯着粑啄，并在粑啄举起放下的瞬间迅速把捣过的地方翻到下层，叫做“劝糍粑”。别看“劝糍粑”不费力，却是一件不易作好的事，必须要心灵手巧反应敏捷。当男人们抡起的粑啄快速夯下来时，如果女人翻揉糍粑的动作稍慢，没有及时抽出手来，那后果是不堪设想的。抽出手来后又迅即把手伸进小盆里带水清润粑啄和揉翻打过的糍粑。沾水、上抹、下揉，动作要敏捷，不能错乱，必须与打糍粑的节奏协调。沾水也是有讲究的，沾少了粑啄和糍粑胶粘在一起，揉翻时也要胶在手上，翻不转，扯不脱；沾的水过多，打好的糍粑太稀，吃时粘口粘手，也不香，成为最伤脑筋的“伤水糍粑”。糍粑打好后搁到放有黄豆面的斗筐里，妇女们用抹过黄蜡的手抓起粑团握在掌心里，把大指和食指拢成圈，然后用力一握，让粑团像含苞蓓蕾一样从指圈里冒出来，用另一只手顺指圈拧下来，压扁，粘上一点豆面，然后再拧第二个。糍粑全部做好后，俟冷透，稍变硬，便一个个摆放在方桌上，然后把另一方桌压在上面，过一

二天后取出,就成为一个个平整、圆溜雪白的糍粑了。再把它泡在水里,随时更换清水,可保存两三个月。

绿豆粉 绿豆粉也是土家人最喜好的节日食品。由于制作费时费力,平时是很难吃到的。制作绿豆粉一般用粘米四份,绿豆一份,也有酌减绿豆加少许黄豆的。先得将大米、绿豆分别泡在水里,泡透后,把大米淘净,绿豆搓去豆衣淘净,然后混合磨成浆。把大铁锅烧至七八成火候,用菜油加水烧成的油汤把锅抹一遍,然后用瓢舀起适量米浆沿锅口旋淋下去,再用木制的半圆刮子刮匀,加盖稍焖,俟粉皮由白变成豆绿色后即可起锅晾于竹竿上,冷透后卷成卷,切成丝条即成。做绿豆粉是一种技术性很强的食品。绿豆和米的配搭必须适量,绿豆过多过少都会使绿豆粉缺乏绵韧性。浆要磨得最细,这是绿豆粉质量的关键,一点也急躁不得,磨粗了无绵韧性,用水烫食时下锅就绒。把米浆焙烙成粉皮时更要娴熟的技术。锅的大小,烙成后粉皮的大小,决定用多少米浆,如果浆少了铺不满,粉皮会出现厚薄不匀的漏洞或缺不全,多了粉皮过厚,切成粉条后不易烫熟,不入油盐,口感差。巧手的妇女们一瓢浆泼下去恰好能薄薄地铺满锅,做成一张张薄薄的圆形米皮。其次,另外烧火也关键,火要烧在锅的四周,灶心不能有火,否则锅底焦糊了,四周又还未熟。火力大小的控制也十分重要。整张粉处于锅的不同位置,要求受热均匀,在焖熟过程中由下层到上层要求一定的时间过程,火力过大,挨锅一层焦糊后不能用水蒸气焖熟上层,揭锅后整张粉皮有的焦糊,有的未熟,呈惨白色,称为“冒白脸”。火力过小,米浆水气低温蒸发,不能焖熟,大部都会“冒白脸”。冒白脸的粉皮是再也烙不熟的,再烙只能使挨锅部分焦糊,表层仍然是“白脸”。有“白脸”的绿豆粉是要丢弃的,因为用开水烫时不带“白脸”的部分熟透了,带“白脸”的部分却还是生硬的。所以制作绿豆粉从配料到烙制的全过程技术要求都很高,其中任何一个环节出现问