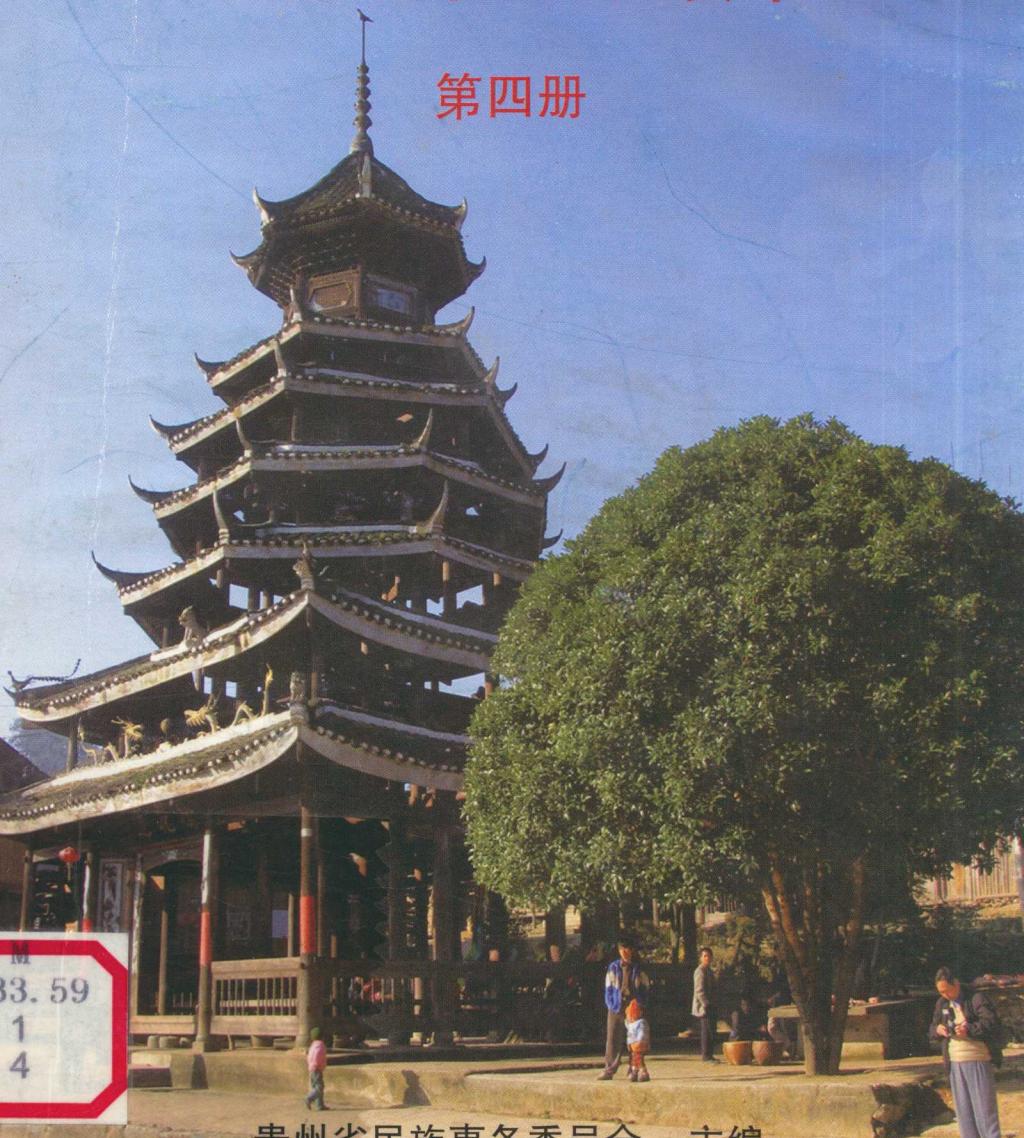


民族文化知识读本

第四册



贵州省民族事务委员会 主编

黎平县教育局 黎平县民族局 编

M
G633.59

1
4

民族文化知识

第四册



0658713



贵州省民族事务委员会 主编
黎平县教育局 黎平县民族局 编

责任编辑 吴定国
封面设计 吴明亮
印 刷 深圳市源昌盛彩色印刷有限公司
开 本 889mm×1194mm 1/32
字 数 86 千字
印 张 4
版 次 2007年9月第1版 第1次印刷

说明：如本书在使用过程中发现缺页、折错页、倒页，请直接与本厂联系

电话：0755-81753209

目录

第一单元	1
1课 生产习俗	1
2课 生活习俗	4
3课 节日习俗	10
4课 人生习俗	14
第二单元	19
5课 婚姻习俗	19
6课 丧葬习俗	25
7课 信仰习俗	33
8课 礼仪习俗	36
9课 村寨习俗	41
第三单元	47
10课 侗族音乐	47
11课 民间歌曲	51
12课 戏剧音乐	63
13课 曲艺音乐	66
14课 乐器和器乐曲	70
15课 发展中的侗族音乐	74

第四单元	78
16课 侗戏概述	78
17课 有关侗戏轶事	84
18课 传入侗乡的其它剧种	87
第五单元	93
19课 侗族民间绘画	93
20课 民间剪纸艺术	99
21课 民间雕塑镶嵌艺术	101
22课 服饰染织刺绣与织锦	106
23课 其它民间工艺品	112
24课 侗乡书画艺术	117
附 侗族大歌	120
编写说明	124

第一单元

【单元提示】通过本单元的学习，使学生了解侗族衣、食、住的基本特征、侗族乡村特有景色及与周围兄弟民族村寨的显著特点，了解侗族家庭与婚姻的状况，懂得侗族在婚姻家庭方面的道德观念。

1课 生产习俗

农事安排一年中各月的主要农事活动为：正月砍柴和堆柴；
2月挑粪施肥和整修田埂；3月修水利，犁、耙田，割秧青；5



摘 禾

月插秧；6月7月田间管理；8月晒田、收鱼，开始打谷、摘禾；

9月打谷、摘禾；10月搬运和堆谷草；11月冬犁，割草，砍柴；12月养牛和砍柴。

历史上，侗族地区以种植为主，还辅以采集和捕猎。随着社会生产力的发展和进步，侗族的农业生产习俗除学习外来的先进生产方式外，一个显著特点是至今在不少方面仍然保存着原始生产方式。如在旱粮生产上，一些居住在远边深山老林里的村民，仍然保留着“刀耕火种”的习俗，即在立春前，男男女女都背上柴刀，到山坡上将成片的荆棘、杂草砍倒，铺于地上，待到播种季节，先点火烧茅草，然后撒播苞谷、小米、高粱等种子，出苗后，进行一次除草、移苗、匀苗，秋后再收获。这就是“刀耕火种”的生产方式。

原始社会的共同劳动，共同生活，表现在生产上的换工互助，生活互相支援方面。如犁田、插秧、收割、砍柴、施肥等农事活动，人们以换工的方式进行，既不计较劳力强弱和技术高低，也不论主人的招待好坏，只要情投意合，均可互相换工。在日常生活中，房族亲戚邻居朋友有事，如修房造屋、婚姻嫁娶或丧事，大家无偿帮忙，即使自己农活再忙也要全力相助。这种古朴之风，迄今仍然保存。

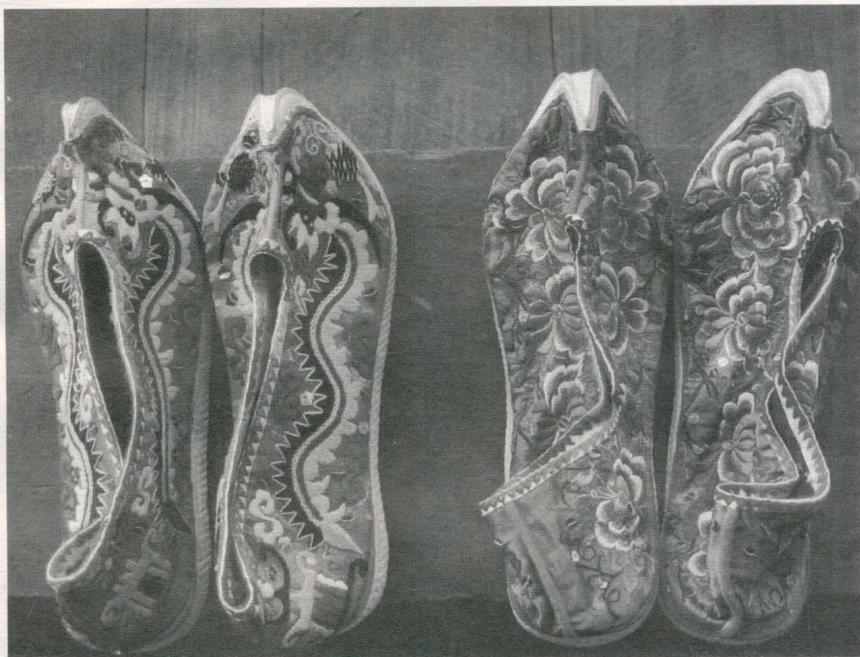
在边远的侗族聚居区，仍然残存着浓厚的原始经济遗迹，狩猎是他们获得肉食的重要手段之一。有些村寨，几乎家家都喂有猎犬和置有各种捕猎工具，除自己私养猎犬之外，还有集资合伙购买猎犬，轮流饲养，共同使用。有的地方集体在村寨附近山林、道路挖掘陷阱，设置木笼，猎取野物。许多人家常年饲养“媒鸟”，

用以引诱山雀。人们摹仿鸟的叫声，诱鸟入套；或用粘膏敷于竿上，诱鸟站而粘捕。有的趁气候转寒，黑夜浓雾之时，于高山燃起篝火，引诱山雀扑来，即用竹把捕打或用网兜捕捞。有的专门驯养鹰鹞，用来捕捉飞鸟。人们平时上山生产或外出走亲访友，也肩荷猎枪。秋冬两季，中青年男子成群结队上山集体围猎。猎队首领，侗语称为“公吝”(Ongs nyaenp)，就是打猎领头人。“公吝”由众人推选，一般都是射击技术好，熟悉野兽活动规律和地形地物的人，其职责是召集和率领同伙上山，指挥大家统一行动，主持分配猎物，从事祭祀求“山神”协助的活动，获得猎物，不论大小多少，都拿到他家去分配，部分用来会餐。

原始的捕鱼方法，有竭泽而渔、拦河筑坝、安置“万丈高”和雨筛、“鱼梁”等等，有的则在夜间，手执火把、刀叉、鱼梳、齿箭等器具到田间、溪沟射鱼、叉鱼，从溪流上游施放茶枯“麻药”把鱼麻死，在沟溪、田池中安置鱼筌，以及网鱼和驯养鸬鹚捕鱼等。侗民多半生活于高山密林山区，大自然赐予他们丰富的野菜、野果和山珍美味。春天，妇女们提着竹篮，背上竹篓，带上刀具，到山上采集野葱、韭菜、苋菜、蕨菜、香菇、木耳、嫩竹笋等；夏秋之季采集野果，如杨梅、野梨、板栗、核桃、猕猴桃等；冬季可以挖蕨根、葛根和冬笋、冬菜等等。一年四季都可以向山林索取不同的食物，以弥补种植业收获的不足。从事采集主要是妇女，她们边唱山歌，边嬉戏，形成了原始的采集文化。

2课 生活习俗

穿戴习俗



云勾花鞋

侗族的服饰朴素、美观、大方。以往其布料大都是自种的棉、麻，经自纺、自织、自染而成的，称为“侗布”。细布，绸缎一般都是外来的，仅作为盛装或配饰之用；服装的颜色一般为青、深紫、白、蓝、浅蓝等。妇女的装束因地区、季节、年龄的不同而稍有差异。

装束：据史书记载，宋时，“男未娶者，以金鸡羽插髻”，“女以海螺数珍为饰”。明代黎平府属“侗人”，“男子科头跣足，或蹑木履”，“妇女之衣，长袴短裙，裙作细褶裙，后加一幅，刺绣杂文如绶，胸前又加绣布一方，用银钱贯次为饰，头髻加木梳于

后”，“好戴金银耳环，多至三五对，以线结于耳根。织花细如锦，斜缝一尖于上为盖头，脚趿无跟草鞋”。清代文献也有类似描述，说“侗人”，“椎髻，首插雉尾，卉衣”；怀远（三江）侗人，“罗汉首插雉羽、椎髻，裹以木梳，着半边花袖衫，有袴无裙，衫最短，裙最长。女子挽偏髻，插长簪，花衫、耳环、手镯与男子同。有裙无袴，裙最短，露其膝，胸前裹肚，以银缀缀之，男女各徒步跣”。至近百年，始有改变。大部分地区，男穿对襟衣，装束与附近汉族相似。唯南部山区，男着右衽无领短衣，包大头帕，着大管裤，云勾花鞋。有的地方，着盛装时，头插羽毛为饰。妇女装束具有明显的地区差别，大致可分为穿裙和穿管裤两种，其中又有殊异。在天柱、锦屏九寨和通道北部以及靖县一带，妇女穿右衽无领衣，托肩滚边，钉银珠大扣；姑娘以红绳结辫盘头，出嫁后挽髻于后，包对角头巾，腰系飘带。黎平、锦屏毗连地区，妇女衣长及膝，包三角头帕，但也有的与当地汉族妇女装束相似。都柳江、平永河、寨蒿河两岸，及黎平榕江公路沿线，据说，这一带妇女原着的衣裙与山区妇女相似，近百年来始变其服，着右衽无领衣，长及膝，襟边、袖口、裤脚镶滚边和花边，冬系围腰，着白布袜，花布鞋，挽顶髻或盘髻。通道、三江、龙胜部分地区，女着大襟无领衣，衣裤都较宽大，无扭扣，着褶裙或管裤，头插银簪。黎平、从江及三江接壤地区，春冬穿右衽衣，夏秋穿对襟衣，衬胸襟，着褶裙，足裹绑腿或布套，穿绣花船形踏脚勾鞋。腹前系围腰，挽偏髻，插银簪。榕江县乐里、瑞里等地妇女，上衣宽袖右衽，衣襟镶宽滚边，上绣龙凤、蝴蝶、花卉，裙长过膝，

着无跟草鞋。各种装束都朴素美观，各有特色。

妇女喜佩银饰，银器种类繁多，有项圈、项链、手镯、戒指、金耳环。其它如通道、三江等县，每逢喜庆佳节，年轻姑娘佩带的项链、项圈层层叠叠于胸前，手圈八九对，全副重量达一、二十公斤，以示富裕荣耀。

家居习俗



园林式的侗族栖居环境

侗族家居习俗主要表现在园林式的居住环境，聚族而居的居住方式及简单、方便、古朴的居住方法等方面。

长期生活在优美大自然环境中的侗家人，具有很高的审美意识。他们将北方园林的宏大气势和南方园林的小巧秀丽有机地结合在一起，创造出有浓郁侗家风格的、奇特迷人的、园林式的居

住环境。凡到过侗家山寨的人，都会为那奇妙的自然景观与人文景观巧妙的融合而惊叹。

住宅大都依山傍水而建。有的村寨排布于山腰间，有的从坡脚、山腰间层层沿坡而上直到山脊，但无论哪种布局，村寨周围都是古木参天，翠竹掩映，绿海如波。进入侗乡山寨，你的精神会为之一振，产生许多神奇的意想。放眼望去，那层层梯田，那蜿蜒曲折的盘山小路，那漫山遍野开着的各种颜色的山花，无不令你陶醉和向往。当你回眸寨，那巍然屹立于寨中的鼓楼、寨前的风雨桥、凉亭、寨门，又使你感到像步入中国古代宫殿式的建筑群体之中。总之，自然美与人文美的有机融合，使你觉得一个个侗寨就是一座座园林。

饮食习俗



侗家烧鱼

侗族过去以糯米和桐米为主食，以小米、木薯、红薯、芒粑

(蕨根淀粉)为辅，少数地方也种植籼稻。近四十年来，种植和食用籼稻比较普遍。自 80 年代以来，大面推广杂交水稻而使产量提高后，改变了侗家以糯食为主粮食紧张的历史。

副食方面主要有白菜、韭菜、青菜、萝卜、冬瓜、南瓜、白瓜、黄瓜、花生、四季豆、豇豆、黄豆、饭豆，野菜有竹笋、蕨菜、菌子、折耳根、芹菜、民国菜等。

侗家人喜食酸味菜肴，除制各种酸菜外，鱼肉常用来制成“腌鱼”、“腌肉”等酸性食品。

黎平侗族日常生活的食品，最主要的要数腌鱼腌肉，它甜、酸、辣三味俱全，色、香、味三者俱备，冷热均可食，鲜嫩可口。侗族人民往往用它来款待宾客。

农历九、十月间，先将鲜鱼剖腹取尽内脏，然后用食盐浸渍 3 天，待盐全部溶解即可腌制。旧的腌桶必须清洗干净，新桶为防止腹气，则要用禾杆草烧灰拌水洗刷，再用韭菜擦拭。佐料配制比例一般为十分之三的糯米饭，十分之一的辣椒面，倒入适量米酒与适量生姜、大蒜、花椒面和过滤的土硝或火炉灰水，一起同渍鱼分解的盐水混合拌匀，称之为糟。腌制时，先将糟垫桶底并压紧，约一寸厚，然后将糟纳入鱼腹、摩擦鱼皮，放入腌桶，立放。装入一层，扒平压紧，再装一层，如法炮制，装至离桶口 3 寸左右为止；盖上水芋叶、棕叶或笋壳均可，再搭上草帘，最后压上 10 公斤左右清洗好的石头。两天后，用适量凉开水注入桶口作“盘坛水”，一个月以后即可开桶食用。

腌制肉的最佳时间为农历十月至次年正月间。先将肉皮用铁板烧红烙熟后刀刮水洗，再用淘米水清洗，切成短条形，盐浸 3

日后装入腌桶。其佐料配制比例、腌制方法，均与腌制鱼相同。

侗族腌鱼、腌肉历史悠久。据明代田沼成的《炎缴纪闻》载：“南蛮以莽灰和粥为沈，白肉杂物投之，日醕。”足以说明至少是从明代便有了腌鱼、腌肉。

侗族的美食很多，最著名的食品除了腌鱼、腌肉之外，主要还有白蘸肉、牛瘪、羊瘪、烧鱼、血红、鱼肠酱、虾酱、蟹酱、侗果、油茶、婆婆香茶、扁米、乌米饭等等。

[阅读]

新洞的庞桶菜

新洞是一个自然寨，地处岩洞镇，距黎平县城 28 公里。这里盛产一种远近闻名的“庞桶菜”。新洞庞桶菜色、香、味三者兼备，是泡菜、榨菜、料槽菜、干板菜等传统腌菜所不可比拟的。庞桶菜菜色黄而不晦，食味醇香可口，看上去新鲜脆嫩。食法可小炒，也可凉拌，加入各种鱼肉到火锅煮食，任煮一两个小时，就是不烂，自始自终保持鲜脆、细嫩的本质。因用庞桶腌制，故名“庞桶菜”。其制作方法：将庞桶洗净，将青菜晒成半干，在桶底铺上一层糯米饭或籼米饭，然后把半干的青菜连梗带叶铺上一层，如此反复铺垫，临近桶口为止，最后用小树枝交叉覆盖压紧，上面再用较大的石头压住，用清凉井水倒入桶中，淹没青菜约三寸，如此将青菜做了几桶。存入半个多月后，石头和桶边长了许多青苔，取出食用，此时的青菜色道鲜黄，香气扑鼻，脆嫩无比。新洞庞桶菜，只有新洞才能出产，据说与水土有关。

3课 节日习俗



地扪千三欢聚节

侗族有百节民族之称，季季有节，一年之中大大小小节日有上百个。节多活动多，每个节日都有丰富多彩的活动内容。

春节是一年最大的节日。在新晃、天柱、玉屏及黎平、榕江、从江、三江等接近汉族地区的侗寨，到农历年底，家家户户忙打年粑、贴春联、打扫房屋内外，有的酿酒、杀猪，准备过年。除夕晚上，摆设供品，明灯燃烛，焚香化纸，鸣放爆竹，祭祖敬神，合家团聚，辞旧迎新。春节期间，宴请亲友，走亲拜年，玩龙舞狮，到处喜气洋溢，一片欢腾。在南部山区，虽无敬神祭祖活动，但集体娱乐较多，内容丰富多彩，欢度时间长达半个月甚至一个月才转入生产。其间或“哆啦”、吹芦笙，或请外寨歌队前来赛歌，或请戏班唱侗戏。青年男女，则“行歌坐夜”，通宵达旦。

有的地区村与村之间，还互相走访，名曰“月也”。也有少数村寨，除过年节之外，还于农历10月或11月择日“过侗年”，以鱼祭祖，宴请宾客。

立春后第五个戌日订为社日，社日家家户户都要煮社饭。社饭是用糯米淘净，泡胀，过滤，拌着青菜、蒿菜（挤去了苦汁）、禾粮菜、野葱，辅之以猪肉、黄豆、花生、蒜苗等佐料，装在甑子里，其上从左至右依次摆上12个小酒杯，代表12个月，预测全年天气，然后加盖密封蒸煮。饭熟后揭盖以杯中各汽水的深浅来断定每个月雨量的多少。黎平县龙额乡六约是南部侗族最大的社场，赶社那天，人们集聚社场，共同纪念传说中被皇帝杀害，后到阴府主宰农事的社公。相传，社公和他的另一个伙计给皇帝当厨师，二人为皇帝寿庆办了很多菜。席间，皇帝问“什么菜最好吃？”社公心直，便说“盐巴最好吃”，皇帝觉得社公人穷心浅，便又问“什么东西最浅？”社公说：“眼睛最浅”。皇帝因此认为社公有意与他过不去，便拔剑把社公杀了。

后来在一次宴会上，社公的伙计做菜有意不放盐。宾客纷纷说：“菜不好吃”而离去。皇帝始悟社公的话有理。

一天，皇帝邀请文武百官和社公的伙计上山打猎，一枝小小树桠打到皇帝的眼睛，皇帝泪水直流，社公的伙计忙说：“眼睛太浅了，几滴泪水都装不下！”此时皇帝知道自己错杀了社公，便叫韦、姚两官去将社婆请回宫中，并封社公为阴间主管农事万物之神，每年于他被害那天祭祀，社婆由韦、姚两官服侍。直到现在，祭供社公还是由韦、姚两姓主持。

“三月三”日，是广西三江富禄和黎平县龙额、双江一带的花炮节。这一天家家户户都备好菜肴，用甜藤汁合糯米粉与黄草菜春烙成块，或用粽粑叶包好蒸熟，制成甜藤粑，准备接待各地来看抢花炮的客人。

“花炮”，侗语称之为“送暴王”(songk peeuk wangc)，据说已有一二百年历史。届时用“铁炮”将一红绸包扎的铁环冲上云霄，待此环降落时，由数百人组成的若干个“抢炮队”，争先竞抢，获得者，持往“报炮台”检验，查对无伪，即擂鼓鸣锣，由主持者给予“镜屏”、猪、羊和数百元重赏。场上人山人海，锣鼓喧天，鞭炮不停，吹芦笙、玩龙、舞狮，欢歌震地。

祭牛神，又称“祭牛生日”或“洗牛身”。时间不一，有的在农历4月初八，有的在6月初六。当天让牛休息，以鸡、鸭等祭品摆于牛圈边敬祭，有的地区还以特制的黑米饭喂牛。据说是表示对牛终年为人们耕作的谢意。

吃新节，没有统一的日子。一般多在早稻即将成熟时择日举行，有的于农历7月13或14日，有的于“戌”日。是日，家家户户到田里摘取谷穗，去壳成米，或取将抽穗的禾苞，掺入老米煮成稀粥或干饭，并与鸭、鱼等祭品供奉祖先，然后全家共餐。在南部地区，鱼是不可缺少的祭品。天柱县高酿一带，还以腌鱼、细鱼、禾苞、黄瓜、红苋菜、干蕨菜、干笋子、糯米饭、甜酒糟等，各分为七份或十二份和七双或十二双竹筷，摆在桌上祭祖之后，全家才同餐同聚。黎平、从江县九洞等地，“吃新”之日，除通知邻寨亲友前来作客外，还举行“斗牛”或集会唱歌。