

The background of the book cover is a vibrant blue, adorned with large, stylized, swirling yellow and white cloud patterns. Interspersed among these clouds are various black silhouettes of figures and objects in a traditional Han Dynasty style. These include a horse-drawn carriage in the upper left, a figure in a dynamic pose within a cloud in the upper center, a figure holding a long staff or bow in the middle left, a figure in a dynamic pose within a cloud in the middle right, a horse-drawn carriage in the lower center, and several other figures in various poses at the bottom. The overall aesthetic is that of ancient Chinese silk embroidery or lacquerware.

数
漢
土
史
資
料
選
輯

第三集



敖汉文史资料选辑

第三集

中国人民政治协商会议敖汉旗委员会
文史资料委员会编

主 编：齐成玉
副主编：鲍晓光
封面题字：杨 枫
封面设计：陈玉莲
封面篆刻：朱绍和

敖汉文史资料选辑 (第三集)

中国人民政治协商会议敖汉旗委员会
文史资料委员会编

内蒙古敖汉印刷厂印刷

开本：850×1168 1/32

字数：14.5万 印数：1500册

1993年10月第一次印刷

(内部发行)



目 录

- 敖汉蒙古族风俗概述.....武永善 (1)
- 近代敖汉牛力皋川蒙古族风情.....阿思拉图 (28)
- 现今敖汉贝子府地区蒙古族生活习俗.....刁金华 王 奇 (44)
- 当今敖汉荷也勿苏人的过节与祝寿.....鲍瑞林 (46)
- 敖汉蒙古族生活杂记.....韩国春 (52)
- 敖汉蒙古人的服饰.....鲍枫珊 (58)
- 敖汉蒙古人养马小记.....鲍枫珊 哈 斯 (61)
- 敖汉蒙古人的鼻烟壶.....石柏令 (65)
- 敖汉蒙古族姓氏探源.....武永善 (67)
- 现居翁牛特旗的原敖汉蒙古族姓氏.....吉 斯 (82)
- 敖汉韩姓蒙古族来历.....韩国春 (84)
- 敖汉喇嘛庙散记.....哈 斯 (85)
- 敖汉普善寺查玛会.....乌尼恩和 (100)
- 羊羔庙的泥塑艺术.....布和朝鲁 (107)
- 敖润苏莫尚坤.....武永善 (108)
- 敖汉海力王府蒙古族国民优级学校概况.....鲍廷章 (119)
- 敖汉蒙古族民歌选辑.....那顺 苏日图译 (129)

传统呼图克沁演出实录·····	阿拉坦其木格 哈斯格日勒	(150)
好德歌沁演出戒规·····	哈斯格日勒 苏日图	(161)
好德歌沁歌曲集·····	苏日图译	(163)
好德歌沁雏议·····	孟 克	(189)

敖汉蒙古族风俗概述

武永馨

敖汉，嫡长之意。系元太祖十五世孙达延车臣汗长子图鲁博罗特后裔。

敖汉建部之初，过着随季节逐水草的游牧生活。到了清康熙三十七年（公元1689年）冬，清廷往敖汉迁官教耕，汉人始进敖汉境，蒙古族的习俗渐有变化。嘉庆道光以后，敖汉地区大量开垦种粮，不少地区变成蒙汉杂居的半农半牧区，清末敖汉南部地区已是纯农区，北部除个别地区均已形成半农半牧区。所以敖汉蒙古族风俗与纯牧区有共同之处，也有许多不同之处，形成了自己独特的风情。

一、礼俗

敖汉部蒙古族自古以来就注意礼仪。对长辈极为尊敬，最忌在长辈面前说谎。

蒙古族很注意教育子女，男孩长到五六岁，开始口授围猎知识，教他如何使用弓箭技术；到七八岁教练骑马。女孩长到五六岁，教她使用五色布做布娃娃；到了七八岁，开始教针线活，学练裁缝技术。以后的岁月，无论男孩女孩都得学习蒙文蒙语，传教人生的道理。人们还常利用节令、集会或其它场合，祝福子女未来的事业。如在某个场合下子女或其他少辈人向长辈敬酒递茶时，长者接过酒茶，总要说几句告诫祝福的话。诸如“希望你孝敬父母、尊老爱幼、健康成长、为国效力”等语。如果儿媳给婆母递茶敬酒，婆母会告诫说：“希望你的行为让长者满意，子女满堂，终生太平幸福”。如果邻里之间来往见面，相互要合掌祝福。如若邻居登门正遇上进餐，他会马上祝福：“饭菜丰盛，

茶点味美。”这时主人要马上答礼：“谢谢，你的祝福将成现实！”如果某人过路借宿，主人迎见后，某人会马上祝福主人牛羊成群，粮食满仓，万事如意。主人随即热情招待。但客人不能入座主人的位置（炕头）。如客人入座主人的位置视为抢占主人的地位，是不懂礼貌的表现。客人在场时，主人禁忌训斥自己的孩子，更不许打骂孩子。如果谁在客人面前打骂小孩，视为下逐客令。客人也认为主人没礼貌。

蒙古人向长者敬酒、递茶或请安，男女均有现矩。请安时男的一般是右膝前屈，左腿后弯，两手下垂，上身前俯，做单腿下拜姿势。儿媳要双腿下跪，举右手伸开手掌，向头右侧摆动三次，表示叩拜请安。女儿要双腿跪地，连叩三头。其它规矩如父母等长辈人在，晚辈不得对面等座，不可同桌喝酒吸烟；进餐时男女一般分桌入席；长辈谈话时少辈不得随意插话；外出归来必先到长辈前请安问好。

敖汉部蒙古族忌讳进出房门踩门坎或两手把门框骑门坎站立，如果来客这样做等于踩了主人的脖子，是不友好的行为。进院入屋不得吹口哨，不准吐痰，如果谁这样做视为轻浮行为。忌讳腿迈脚烤或用烟斗磕火盆和锅撑子。女人更是不允许。敖汉部蒙古族不食用狗、马、驴和死牲畜肉。

敖汉部蒙古族生孩子，屋檐下要挂标志。挂弓箭意为男孩，挂红布条，说明是女孩。

当敖汉蒙古人生有传染性疾病、躺在炕上不能起身时，一定要在病人居室的窗户上放置大块黑毡布作标志，表示内有病人。除了照料病人的人外，任何人不得入内。

蒙古族住房的规矩是西间居长，东间居少。

此外，敖汉部蒙古族禁忌用带刃的东西往火堆中插或用刀刃具插入锅中取肉；不可用马笼头打马，不可用马鞭去接触弓箭

等等。

二、饮食

敖汉部蒙古族对奶、粮、肉三种饮食的做法和餐用上有着浓厚的地区特点，这里仅将主要的概述如下：

（一）奶食品

1、压制“奶豆腐”。蒙古语“胡如达达拉乎”。将刚挤下的鲜牛奶（或羊奶）放入缸或盆中静置12—24小时，使鲜奶慢慢变成发酵的凝奶，俗称疙瘩奶子。其中上层浮有一层厚的嚼口，敖汉蒙古人叫“周赫”（如用嚼口合炒米吃味美香脆，是蒙古人的上等食品）。下层为酸凝奶。制做奶豆腐前先将上层嚼口撇进罐或其它器皿中，也可以放入白布袋内悬挂在外屋门左侧上方，备做黄油，把下层发酵的凝奶放入锅中煮沸，一小时以后即分离出酸奶汁，蒙古语称“艾日嘎”。这时用箴篱将凝奶块捞出，再把分奶汁掏干后将凝奶放锅中，边烧火边用铜勺反复搅捣，直至形成粘合状凝奶。如不粘合可再放入少量鲜奶进行搅拌即成粘合状凝奶块，再把搅捣出的酸奶汁清理净后将粘合状凝奶块放入长方形木模中压实，待成坨后从模中取出晒干即成奶豆腐，牧区四季食用，食用时佐以奶茶。

2、煎烤黄油。蒙古语叫“沙日道苏西如戈呼”。将撇出白嚼口稍微发酵，然后放入适当的缸盆等器具中，用圆形头木棒充分搅捣成粘合状后放入热锅中煮沸二小时左右，出现明显的黄白二种乳油，遂放入适量的细谷糠或面粉，使其黄油浸到上层，白油完全沉下去，这时将黄白油分别盛于缸器中，到深秋再把黄油装入羊肚包或羊粗肠中封闭保存，以备冬春食用。黄油（或白油）是蒙古人吃炒米的主要佐食品，又是喝奶茶的必备调味品。

3、抛浮奶皮子。敖汉部蒙古人称“乌日莫豁如勒呼”。实际

上是黄油和白油的混合物。做法是头一天将鲜奶放入锅中用温火将近煮沸时，用大形勺或长把葫芦在锅中充分抛扬，使鲜奶形成四指左右厚的泡沫，然后撤火合盖静置到次日形成凝固的一层厚奶皮，将奶皮从锅中铲出，叠成半月形晾干，以备冬春吃炒米喝奶茶时食用。其味浓香可口，是招待宾客的上等佐食品。

4、熬炖奶茶。喝茶是蒙古人的一大习惯，尤以喝砖茶为最，每天必备，如同吃饭一样。它的制做配料比例是鲜奶、砖茶、大盐、奶油，以4：0.4：0.1：0.04的比例下料。熬茶先将清水连同砖茶大盐一起煮沸，待到砖茶熬到充分下色后，按比例加入鲜奶和奶油，达到茶水与奶、油充分融合。滋味又香又咸又膻，有清热去滞，滋补气血而又御寒的作用。

过去由于交通不便，除贵族外砖茶很少弄到。牧民只好上草原山岗采集地榆、山丁子、柞树、欧李（郁李）、山梨子，白芍药等植物叶加工成茶，与砖茶掺熬，味道也不错。

（二）粮食品

1、炒米。原料是糜子。该食品是蒙古族的主要食品之一，敖汉部蒙古族叫“胡日森阿姆”。炒米主要和奶食品调和佐食。一种吃法是泡奶茶边吃边喝，一种是炒米加奶食品和糖类调吃。这种食品和这种吃法不需立灶烹煮，对游牧生活比较便利。炒米的做法有两种：一种是酥脆型。把糜子投入锅内煨熟，再把细砂（细黄土也可以）投入另一锅内，待砂子烧红后投入煨熟的糜子，用耙子搅拌，待糜子“开花”淘出筛去细砂，再碾去皮即成酥香炒米。敖汉部蒙古族主要食用这一类型。以双井即牛力皋川的炒米最佳。另一种是硬脆型。把水烧沸后将糜子投入其内煨熟晾干炒之，再碾去皮即成。敖汉部蒙古族很少食用这一类型炒米，只有阳高庙一带有人食用。

2、拨面。是一种荞面制品。制作这种食品需要具备三种工具。一是45厘米长，30厘米宽的长型面板；二是刃35厘米长的两头带柄的刀具；三是40厘米的圆型擀面杖。制做方法是：先在锅内放清水烧开（至沸点），把和好的荞面放在长形面板上，同时把面板置到锅沿上卡好，再用腹部顶住面板，这时拨面人拿擀面杖擀薄和好的荞面，最后用两手握住双柄切刀切面丝即拨面。随拨随用双柄刀刃往开水锅中推入拨好的面丝，这种食品是随拨随捞随吃的。所浇用的卤子一般有辣子肉丁、酸菜肉丁或炸酱肉丁，这种食品风味独特，鲜嫩适口。早在十八世纪就闻名北方各地，十九世纪后期其做法传入日本等国家。

这种食品本不是蒙古族的传统食品，是从汉族中学得的，但现在已在蒙古人中普及，成为敖汉蒙古人独具特色的食品。

3、豆包。大体分黄米和小米两种。用大黄米包芸豆或豇豆馅制成的叫粘豆包。用糜子（拌炒）或小米（拌炒）包芸豆或豇豆的叫笨豆包。敖汉部蒙古族吃豆包是从汉人那里学来的。但豆包馅不象汉人那样大馅薄皮，而是皮厚馅少。多数蒙古族家庭喜欢用整粒豆子包馅。蒸熟吃时还要放蘸荤油或奶制黄油和红、白糖，并佐以酸菜猪肉（羊、牛肉）椒粉条等菜肴。

4、酥点心。蒙古语“扎拉孙卜吉日斯格”。原料是白面，配料是苏达（面碱）、白矾、糖、鸡蛋、奶油、植物油。比例是：白面10斤，苏达0.2斤、白矾0.2斤，糖1.5斤，鸡蛋3斤，奶油0.5斤，植物油0.2斤。制做时先将苏达（或面碱）徐徐加入白矾水中，然后与白面和其它配料混合均匀，再加2.5斤水调制成面团，“醒”30—40分钟后将面团切成小块，制成各种糕点形状，投入烧至十成熟的油锅中（黄油、荤油、植物油均可）搅动，待浮起呈金黄色即成。该食品的特点是甜香脆。主要用于喝茶时与奶食品同为佐食品。也是年节期间迎送亲朋好友时必备的礼品。这

种礼物蒙古人叫“吉嘎拉”。

5、奶肉粥。主料有黍谷米、牛肉（或羊肉）。配料有酸奶汁、大盐、鲜葱。做法是：先将整牛肉（不包括内脏）连同骨骼一起剁成拳头大方块，置于开水锅中煮沸浸一下捞出，然后锅内换成清水，放入浸过的牛肉块及适当的盐和鲜葱，大火煮至八分熟，再放入淘好的黍谷米继续烧火，当黍谷米熟后放入酸奶汁，直至肉、奶、米粘合在一起为止。

这种奶肉粥，一般在祭敖包，请神，打鬼送祟或其它大型集会上用。往往一家承办，全村共食。

（三）、肉食品

1、手扒肉。是蒙古族最喜欢的传统肉食品。做法是：将新宰杀的羊（或牛）清除内脏后，不剔肉，分六件卸下。胸叉连脖子为一件，臀尾为一件，四肢各一件。全部放入清水锅中，加盐和葱段，煮熟（不可太烂）捞出盛入盘中，四周放适量的熟肋条骨、肩胛、胯骨，最上放煮熟的整个头。这是蒙古族招待宾客的美味佳餐。

2、炖肉。将新鲜羊（或牛）肉切成一两左右的方块，置于清水锅中，按水多少投放适量的食盐、粒花椒、大料、葱段、蒜块等佐料，盖锅密封，水沸后继续用温火炖2—3小时即可。将熟时也可投入粉条。此法近似汉族传统的猪肉炖粉条。

3、八盘四碗。主要用于大型的宴席。一般是一个整羊肉和五脏六腑全入席。

八盘是：①凉羊肝；②凉羊脑；③羊头肉；④纯炒羊肉；⑤羊心、羊舌、羊腰子溜三样；⑥炒羊肚肠；⑦炒羊耳羊下颏；⑧熟羊蹄肉。

四碗是：①炖羊五叉；②烧羊排骨；③煎羊尾；④炒羊肺辣椒。

4、烧羊（牛）肉干。夏秋季节，为预防鲜肉变质，蒙古人习惯把余下的牛羊肉切割成细条，再洒上盐水，挂在横杆子上让强光照射，直到肉完全脱水变硬收回贮存。随时可以烤熟或烧熟食之。这种肉干宜在打猎或游牧时食用。

三、社祭

蒙古人的社祭活动自古有之。社祭意为对自己所属故有天地的祭礼。场所一般选在边界地带的高山，以示属地之缘。清代以来，蒙古人的社祭活动中祭奠敖包不尽一样。有祭十三座的，有祭七座的，有祭五座的，有祭三座的。敖汉部蒙古族祭三座，地点在今古鲁板蒿乡境内。每隔一段时间，在一年中的夏秋季节举行社祭活动。古时古鲁板蒿大草原每到夏秋之交绿草如茵，百花争艳，黄羊、野禽驰骋盘飞，牛羊马驼漫游其中，是个理想的祭祀上天山神的场所。本世纪廿年代后，敖汉扎萨克王府衰落，而海力王府人才济济，遂使社祭活动移到今萨力巴乡莲花山（小罕山）。其中，赛马、摔跤和射箭三项活动在海力王府门前“塔拉”举行。

这种社祭活动是全旗性的。清代敖汉共编五十五个佐领，每佐领摊派肥羊两只或肉牛一头，由佐领（牛录）带到社祭点，管旗章京（扎哈日格赤）点收并主持商议议程、宣布纪律，然后依次进行祭敖包、赛马、摔跤、射箭等活动。

（一）祭敖包

祭敖包时，首先在祭祀场所高竖印有天马图和经文的大旗。再由主祭人焚香诵咒符经文，祈祷天地神灵，用全羊做祭品摆放在敖包前，向天地弹指洒酒，一面象征性地向敖包顶端堆放石块，一面口念“长生天保佑，敖包你每岁要增高，六畜每岁要增数，五谷每岁要丰收，人人每岁要健长，社会每岁要发展……”等吉利话，同时与会者向敖包跪拜叩头。祭祀结束后，与会者共餐肉

粥。

（二）赛马

敖包会上参赛的马匹都是经过精心挑选的良马，一个旗参赛的马一般二十匹、三十匹不等，均需预赛后再行决赛，每组一般9—12匹，赛快马不备鞍，赛走马需备鞍，赛距一般15公里。四十年代后改为7.5公里的圆圈。驾驭者一般是膘悍体壮、马上功夫过硬的十五、六岁的男女青年，也有八九岁的小孩。参赛的马队一字形直线排在跑道上，号令一下，刹时众骑竞相驰骋。当马队通过阅台前时，由数百名儿童组成的拉拉队竞相呐喊助威，围观群众也随声附和喊号，到终点时不记时，只取前三名登记入册，最后各组入选的马匹进行决赛，选取最快、次快、再次快三个等级的三匹马。给马主人分发奖励，并根据马的毛色和马姿等特点分别赐名。

（三）摔跤

敖汉部蒙古族的摔跤手年龄一般为18—41岁的男性。比赛时要穿熟牛皮制作的“昭德格”，表面嵌铜铆钉，后背嵌有圆形“吉祥”字样。下衣是宽大的绸缎，脚登牛皮高筒靴子，再用压杠皮绑紧，脖子上扎“井嘎”。入场时摔跤手排成队，挺胸直腰、两臂向两侧平伸，慢悠悠地上下摆动，形似“鹰舞”。此时围观的群众高声唱道：“心爱的四弦琴哟悠扬动听，无暇的哈达哟洁白发亮，蒙古的力士哟整队‘鹰舞’入了场……”。在动听的歌声中摔跤手“鹰舞”一阵，向围观的群众亮过相后即行退出场地，做好参赛的准备。当拉开摔跤战幕时，围观者亮起嗓子唱三声：“布合恩太里白！”摔跤手两手扶在两名单腿跪蹲者肩上一跃而出，“鹰舞”一阵便开始激烈的较量。得胜者扶起对方后“鹰舞”到主席台前记名。经过几轮复赛，夺得前三名的分别奖励，并赐予头名“布和”相应的勇士称号。

敖汉部蒙古族的摔跤有五条规矩，摔跤手必须遵守。其一、

不按重量分级摔跤；其二、不允许抓脸薸头发；其三、不允许用手搬弄对方的下肢；其四、不允许从背后突然袭击；其五、膝盖以上（包括膝盖）任何部位着地就算倒地。

（四）射箭

蒙古族古时征战、打猎均用弓箭射杀。到了清代，每逢社祭大会，射箭成了比赛项目。放汉部到了民国年间就渐渐以田径赛代替了射箭赛。

清朝时期，一般采用牛角弓和雕翎箭，比赛者身穿窄袖紧身袍，距四丈五尺或六丈远射五色毡靶。还有一种是骑射，参赛者自带马匹和弓箭，一人共射三轮，每轮三箭，共九箭。射箭必须是马在飞跑时才能拿弓、抽箭、拉弓、发箭。取三名优胜者奖励。

四、婚俗

放汉部蒙古族婚俗大体有四项：说亲、定亲、迎亲、送亲。

（一）说亲

男女两家在对双方家庭情况及男女本人了解的基础上，男方请求全命人（上有父母哥嫂和姐姐、下有弟弟妹妹妻子儿女等）作媒，到女方家说明来意，介绍男方的人品和家庭状况，奉送哈达。如果女方家人把哈达送到姑娘跟前，姑娘接受了哈达，并拿出自己的哈达回礼，即表示亲事已定。

蒙古人通婚有以下四条必须遵守：①同姓直系之间禁止说亲；②本屯、本旗同姓者不说亲；③虽不同姓，但辈份不同且有亲属关系不能说亲；④男方年令18—25虚岁，女方17—21虚岁，方可说亲。

（二）定亲

类似汉族的“换盅”。大体是媒人引导男方到女方家赠送礼品，一般是乳牛一头带牛犊；骏马一匹；整治好的全羊一套；白

酒若干斤。女方家接受礼品后，男方由媒人带领，一一向女方双亲、哥嫂见面，作单腿跪拜礼。而后双方商定结婚日期。结束时利用男方送来的全羊肉做席碟，互相敬酒祝贺确定新亲。

定亲过程中，女方不接触男方任何人。女方要自动离开本家，到邻家等待消息，对方走后方可回转。

（三）迎亲

男方到女方家迎亲人数必须是奇数，但最多不得超出十一人。这样迎亲回转时连新娘正好形成偶数，表示吉利。敖汉部蒙古族的规矩是男方即新郎必须到女方家亲自迎亲。随同新郎的其他主要人还有男方的首席客宾突鲁胡达一人，跟随新郎教礼节的付尔根达克森一人，驾驶篷车的一人，赫勒莫赤一人，等等。迎亲队伍除驾车者外，要全部骑马。队伍出发时新郎要穿戴一新。其新装是蒙古式褐色或蓝色长袍，腰扎红色或其它颜色的腰带，肩上斜披桔色缎带，腹部挂上绣有红色卐字形三尺洁白哈达一对，配带弓箭和刀叉，坐骑要带后鞅。新郎穿戴好后在付尔根达格森的陪同下，缓缓向着女方家奔去。迎亲队伍距女方家3—5里左右停下歇息，派两名青年先期到女方家报信，说明迎亲队伍到来，得到女方双亲的允许，迎亲队伍方可进屯，没有得到女方双亲应允不能启程进屯。当迎亲篷车驶入女方家院时，一对蒙古式着装的青年妇女（一般是女方嫂子辈）迎上前去，右向转篷车圈，再给已坐在毡垫上的男方突鲁胡达作单腿跪拜礼，然后去接收男方送亲的礼物，其中有系着红布条的旱烟两包，白酒两瓶，羊乌查一个。

其余迎亲者要在女方首席客突鲁胡达接迎下进屋相互致礼，再入席喝喜酒，席中一般男方突鲁胡达坐于餐桌正中位，其余主客穿插就位，席罢，新郎要向女方长辈和哥嫂逐个请安见面。而后女方家将新郎从头顶到脚跟全换成女方家做的新装，再把新娘绣的红色卐字的哈达和烟荷包挂在腰间，并让他盘腿坐在用小米摆

成的卅字的“敖老博格”垫子上。这时有人端来煮熟的羊乌查，突然几位少女上前抢掰羊“嘎查”，如掰去，则劝新郎唱歌，于是付尔根达克森替新郎唱一支歌，然后新郎从腰间取刀叉吃羊“乌查”，故意留一半给新娘，表示互敬互爱。

（四）送亲

翌日晨，新娘着藕荷色的姑娘袍，靠窗下东西向斜卧炕里，一群身穿五颜六色服装的姑娘形成一排墙挡住新娘，表示姑娘出嫁前时对娘家的依恋之情。当太阳升起时，新娘头带蒙头红，由叔辈背着离开家门，骑上骏马，马走九步后新娘在叔辈搀扶下转乘篷车，新娘的母亲（一般新娘父亲不送亲）或一个长辈妇女和同辈嫂子陪坐其中。去男方家陪亲的还有女方兄、叔等。这时新郎穿着女方给的新装，骑上女方赠送的骏马，再来跨上自己原来的坐骑，踏上归途。当送亲队伍来到男方家院外时，新娘即下车。新郎下马走过来站在新娘前面，然后二人一前一后走在铺毡地上（新娘由两位青年女子左右搀扶引导），当新娘走到外屋门前时被人拉住，必须经双方“赫勒莫日赤”用“好来宝”的形式一问一答斗智后，方让新郎新娘进屋。斗智的唱词大致是：

男方赫勒莫日赤唱：

啊，康宁太平，

欢欣、幸福、美满。

如果您是赶路的游客，

迈步走在碧绿如茵的草原。

如果您是猎牧之人，

寻觅在巍峨浩渺的罕山。

如果您是慕名而来的远方贵客，

请进屋安坐，捧起迎宾的酒碗。

如果您是从大雾迷茫中走到我家，

我可以使您迷途能返。

女方赫勒莫日赤唱：
彩云在蓝蓝的天上飘，
咱两家的好姻缘已在前世中修好。
阿姐还在姑娘时，
阿哥骏马还是小驹时，
你我还在摇车里熟睡时，
早已预兆了今天过美好的良宵。
男方赫勒莫日赤再唱：
喜庆姻亲的吉祥之家啊，
我是来取乐逗笑想热闹啊。
双喜的大门我为您开，
一对青年的长远生活我来圆满，
远方的亲家请进咱屋里坐，
金桌银杯共饮共言欢啊！

新郎新娘进屋后要向火神叩头，再一前一后进入洞房，并提醒新娘不要踩门坎。新娘入洞房后首先要认“木日古勒森额吉”，并由她给新娘梳新媳妆发，把姑娘式长袍换成妇女式高肩“德勒”，外着坎肩，脚蹬靴子，把新娘打扮得雍容华贵。此时，外面正在进行抢夺新郎帽子的热闹场面，新郎由两名骑士护卫，其余骑士紧追不舍，进行嬉戏娱乐。

婚宴一般摆放盘碟成双，再放手扒肉。餐桌摆好后男方突鲁胡达把女方母亲及其余送亲者按男女分桌穿插安排就坐。酒过三巡便趁酒兴自动唱起歌来。歌词大意是：捧着金杯喝美酒、唱起歌儿庆丰收，祝福父老多长寿，祝福新婚夫妇相敬相爱，白头到老……

掌灯后，往洞房走进两名青年妇女站立炕的两头，再由两名青年妇女（一般是嫂嫂辈），每人捧着羊乌查走进，躬身举过头顶，于是炕两头站立的妇女接过二位妇女端来的羊乌查盘放到炕