第一图书网, tushu007.com

<<山西民俗摭拾>>

图书基本信息

书名：<<山西民俗摭拾>>

13位ISBN编号：9787203079217

10位ISBN编号：720307921X

出版时间：2012-10

出版时间：山西人民出版社发行部

作者：聂元龙

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《山西民俗摭拾》内容涉及山西民俗的各个方面，有选择的选取了典型的地方民俗特色进行介绍，涵盖：岁时节庆、饮食起居、乐舞社火、传统技艺、庙会、俗信及其他等五部分内容，全面展示丰富多姿的山西地方文化。

第一图书网, tushu007.com

<<山西民俗摭拾>>

书籍目录

岁时节庆 01.漫话山西岁时节日 02.山西人“ 过大年 ” 03.风俗歌谣《腊月忙》 04.立春、打春与劝耕 05.天仓爷爷的梦 06.龙头节和“ 匿河二杆子 ” 07.三月三接姑姑——羊獬远古走亲习俗 08.介子推与寒食节 09.端午食粽风俗 10.六月曝（晒）衣今何在 11.山西七夕风俗 12.和顺牛郎织女传说 13.河曲河灯会 14.山西中元节风俗 15.山西中秋风俗 16.山西重阳节风俗 饮食起居 17.独特的山药蛋文化 18.山西人爱吃醋 19.乡村的饭场 20.太原面食 21.清和元的头脑 22.河曲酸捞饭 23.山西饮酒习俗 24.消逝的煤糕景观 25.从洞穴走向厦宇 26.洪洞大槐树移民 27.走西口的千古绝唱 28.吹牛皮与背河 29.从交城山的毛驴说起 30.平鲁骡驮轿 乐舞社火 31.绛州鼓乐 32.太原锣鼓 33.平定迓鼓 34.山西民间秧歌 35.临县伞头秧歌 36.原平凤秧歌 37.汾阳地秧歌 38.襄武秧歌 39.武乡顶灯 40.太原莲花落 41.恒山道乐 42.寿阳“ 爱社 ” 43.朔州“ 喜乐 ” 44.太谷“ 绞活龙 ” 45.清徐“ 背铁棍 ” 46.柳林“ 盘子 ” 47.潞城民间赛社 48.旺火与煤文化 传统技艺 49.山西年画漫说 50.平阳木版年画 51.山西炕围画 52.平定砂锅亮晶晶 53.风雪严寒“ 毛毛匠 ” 54.绛州澄泥砚 55.上党堆锦 56.平遥纱阁戏人 57.平顺北社“ 四景车 ” 58.黎城“ 黎侯虎 ” 59.忻州挠羊赛 60.太谷形意拳 61.石子、草棍的智斗 62.郭杜林晋式月饼 庙会、俗信及其他 63.五台山六月骡马会 64.“ 逛了汤王会，死了也不亏 ” 65.晋祠七月古会 66.平陆傅说庙会 67.灶王爷在山西 68.山神是何方圣仙 69.山西婚俗中的土地信仰 70.归宁、息手与主妇 71.肥水不流他人田 72.求雨风俗中的自虐心理 73.何必夜半燃爆竹 74.“ 束缚 ”陋俗“ 缠足 ” 75.山西远古神话传说 76.鼠 · 鼠年 · 鼠文化 77.牛耕年丰 · 牛年说牛 78.亥之年 · 话金猪

章节摘录

版权页： 插图： 民间重视端午，主要是认为此日为阳极之日，阳极而转阴，所以很长时间内人们都把端阳日视为恶月恶日，举行许多活动辟邪恶。
至汉末时，端午日还算不上一个重要节日，人们把它同夏至相提并论，比如，同样是南朝的《荆楚岁时记》就说：“ 夏至节日食粽 ”，该书引《风土记》的内容说：“ 仲夏端午……俗重此日与夏至同。 ”唐代时端午风俗已普及到家家户户，粽子也备受重视，花样翻新。
《文昌杂录》记载：“ 唐时五日，有百索粽，又有九子粽。 ”唐玄宗写的《端午三殿宴群臣》诗中就有“ 穴枕通灵气，长丝续命人，四时花竞巧，九子粽争新 ”的句子。
据记载，“ 百索粽 ”还是唐代皇帝赏赐臣下的节令食品，宫廷的推波助澜促进了民间端午食粽风习的漫延。
宋代是端午风俗发生重大变化的时期，都市的繁荣促进了民间风俗的发展，端午节的粽子与民众生活紧密联系且花样丰富多彩，市面上常见的有角粽、锥粽、茭粽、筒粽、秤锤粽、团粽、九子粽等多种。
粽子的内馅也由纯米馅向夹枣、夹豆、夹糖果等种类发展。
南宋《乾淳岁时记》中还有“ 糖蜜巧粽 ”的记载。
明清时期，北方端午食粽风俗盛行，远胜过南方。
以北京为例，当时民间流行的粽子主要是枣粽和什么都不包的凉粽（俗称凉糕）。
糕点铺的粽子比较讲究，有豆沙、枣泥、奶油甚至腊肉、火腿的。
粽子之外，端午节的时令食品还有五毒饼、玫瑰饼和藤萝饼等。
五毒饼是一种桃酥式的糕点，用模子铸成蛇、蜈蚣、蝎子、蜘蛛和蟾蜍的图形，很受民间欢迎。
北方大部分地区流行凉糕，以北方特产的黄米制作，一层黄米一层枣豆，若干层铺砌后切成菱形蘸白糖食用，并流行以凉糕馈赠亲友的习俗。
说到粽子，山西人的创造也功不可没。
汉代末期，山西寒食节的风俗异军突起，影响广远。
民间百姓为纪念晋国介子推而举行禁火寒食，以菰芦叶（茭白或芦苇叶）包裹黍米煮熟，于寒食期间食用。
山西民间用凉冽的井水浸泡粽子，既能长时间保存，又能增加其色、香、味特色。
山西晋中一带还创制了一种类似粽子的凉糕，在笼屉上铺垫一层芦叶，上面铺一层黍米，再铺一层红枣、豇豆泥和玫瑰丝，然后再铺一层黍米，蒸熟后待凉了切成菱形块状食用，与吃粽子的味道同样可口。
时至今日，端午吃粽子和凉糕的习俗仍然盛行于山西城乡。
山西历史上端午食粽风习很浓。
山西的粽子多以黍米（一种糯黄米）为馅，佐以红枣，外包芦叶，吃时拌糖。
各县流行的粽子略有不同，有豆类、麦类以及江米为馅的；佐料有柿饼、栗子、果脯、肉类的等等；粽子的外形有角形、锥形和筒形等。
晋北民间包粽子，浸米时水里要放些艾叶；晋南民间则要将一部分粽子用五色线捆绕，其用意都是辟邪。
五月初，正是晋南收打小麦和晋北夏锄大忙季节，劳动归来，浑身燥热，从凉水中捞几个粽子吃，解渴、充饥、打凉、下火，深受民间喜爱，因此，这种食品一直流传而长盛不衰。

编辑推荐

《山西民俗摭拾》由山西人民出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com