

<<壮族民俗风情>>

图书基本信息

书名：<<壮族民俗风情>>

13位ISBN编号：9787536364202

10位ISBN编号：7536364202

出版时间：2012-7

出版时间：广西民族出版社

作者：黄伟晶，黄桂秋 编著

页数：167

字数：176000

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>

## <<壮族民俗风情>>

### 内容概要

八桂大地世代代发扬和传承着的民间民俗文化，凝聚着广西各族人民的民族性格，民族精神，民族的真、善、美。

《壮族民俗风情》采集有关广西主要世居民族壮族的历史文化、风土民情加以整理编写，内容包括欢乐的劳动场景、瑰丽的生活画面、缤纷的岁时节日、庄重的民族礼仪、愉悦的游艺民俗、璀璨的民族艺术等；具有鲜明的特色和代表性，使读者从中感受到广西经典独特的民俗风情。

本书由黄伟晶、黄桂秋编著。

<<壮族民俗风情>>

书籍目录

开头的話

第一章 独特的社会组织

- 1.家族与家庭
- 2.村落与都老
- 3.议团与议众
- 4.分家与家产

第二章 瑰丽的生活画面

- 1.壮锦
- 2.以黑为美
- 3.驼背粽与糍粑
- 4.色彩斑斓五色饭
- 5.米粥、米粉和米糕
- 6.土茅台
- 7.鱼生和狗肉
- 8.酸酸甜甜就是你

9.干栏

第三章 庄重的民族礼仪

- 1.庆三朝
- 2.拜寄
- 3.盘花
- 4.背带欢
- 5.添寿补粮
- 6.发丧与出殡
- 7.捡骨二次葬
- 8.崖洞葬

第四章 缤纷的岁时节庆

- 1.社节
- 2.蚂蛴节
- 3.晒布节
- 4.三月三
- 5.牛魂节
- 6.岭头节

第五章 深情的婚曲恋歌

- 1.布鞋传情
- 2.窗恋
- 3.哭嫁
- 4.转花伞

5.女娶男嫁入赘婚

第六章 璀璨的民间艺术

- 1.歌海话歌
- 2.依歌择配
- 3.歌仙刘三姐
- 4.嘹歌
- 5.米洛甲神话
- 6.龙母传说

<<壮族民俗风情>>

7.壮剧

8.师公戏

9.提线木偶

10.末伦

11.天琴

12.马骨胡

第七章 久远的民族信仰

1.人文始祖布洛陀

2.花婆信仰

3.鸡骨卜

第八章 愉悦的民间游艺

1.抛绣球

2.壮家的“橄榄球”

3.田阳舞狮

4.斗鸡

编后记

## &lt;&lt;壮族民俗风情&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：粽子一般在过年过节的时候包。

过年包的粽子叫年粽，大多地方包得形似驼背，故也叫驼背粽。

壮族人有“无粽不过年”的说法。

粽子既是壮家人过年的食品，也是祭供祖先的祭品，一般祭供祖先的粽子要在神台上摆到正月十五，过了十五才能食用。

德保一带的壮家人将用于祭供祖先的大年粽称为“母粽”，吃饭时全家人将“母粽”分而食之。

他们认为吃了元宵“母粽”，就能够在新的一年预防各种疾病。

靖西壮族包完年粽后，按自家血缘亲人的数量包一个十至二十斤重的大粽子，当地壮语称为“凤莫”，即年粽，放在大铁锅里煮熟。

春节祭祖灵时，大粽放在供桌中央，四周簇拥着小粽，象征家族团结、家业兴旺。

元宵节，出嫁的女儿回娘家与亲人们吃一顿“凤莫饭”（壮族人过年期间吃团圆饭时常见的一种食品），不能剩，吃完就是对父母的孝敬。

糍粑 糍粑是壮族传统的节日小吃，各大节庆场合都适合舂糍粑。

糍粑的种类很多，按颜色分有白糍粑、瞎糍粑、艾糍粑等，按口味分有素糍粑、甜糍粑、咸糍粑。

糍粑以糯米为主料，其做法是先将优质糯米用冷水浸泡七至九个小时，捞起滴水晾干，上锅蒸成糯米饭。

然后趁热将糯米饭倒入木臼或石臼中，用木杵舂碎捣烂，再用手捏成一个个碗口大小的扁平圆块，糍粑就做好了。

这是原滋原味的素糍粑的做法。

有的地方在糍粑中包了红糖、芝麻、花生粉，做出来的是甜糍粑；也有的地方把煮熟的绿豆去皮与碎肉、葱花及香菜等碾碎做馅包在糍粑中，做成咸糍粑。

由于糯米是白色的，这样做出来的糍粑大多为白色的。

有颜色的糍粑多用植物泡出来的汁液浸泡糯米，将糯米蒸熟后舂成糍粑，或是将植物煮熟与熟糯米一起舂成糍粑。

如将黑芝麻烧熟磨成粉末，撒入蒸熟的糯米饭中，混在一起舂出来的糍粑黑乎乎的，这叫瞎糍粑。

又如将煮熟的艾草和蒸熟的糯米一起舂，做成的是艾糍粑。

类似的还有龙州金龙的红、蓝彩色糍粑和龙州的白头翁糍粑。

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>