

<<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

<<壮族民俗风情>>

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>