

<<柯尔克孜族民俗文化>>

图书基本信息

书名：<<柯尔克孜族民俗文化>>

13位ISBN编号：9787806588604

10位ISBN编号：7806588604

出版时间：2006-12

出版时间：新疆美术摄影

作者：新疆维吾尔自治区对外

页数：175

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>

<<柯尔克孜族民俗文化>>

内容概要

《玛纳斯》史诗是目前世界上已知的众多史诗当中规模最大、篇幅最长的史诗作品之一。仅在20世纪内从一些著名玛纳斯奇口中记录的史诗文本均在数十万行以上。它长期以来，都是以口头形式流传于柯尔克孜族民间，在世代史诗歌手—玛纳斯奇的反复演过程中不断地发展和变异。

这种发展和变异无疑都是在传统的限定之内，在特定的语境和听众—歌手的现场交流和互动当中发生的。

口头史诗的演唱、创作、接受、传播、文本的产生都是在同一时间内完成，是同一事件和过程的不同侧面。

本文正是通过对这样一部活形态口头史诗传统及其携带者—玛纳斯奇史诗演唱活动的细致调查，并对其中的代表性重点人物进行深入访谈和跟踪调查，从民俗学、口头诗学和民族志诗学的角度，对在今天这样一个信息化时代，依然保持着自己鲜活的口头性传播特征的《玛纳斯》的演唱传播规律进行了学理上的探讨和总结，以期对我国大型口头史诗作品的研究提供一个新的讨论空间和借鉴的角度，同时回应世界口头诗学研究的浪潮。

本文的创新点主要表现在，尽量突破以往只关注史诗记录文本，并通过记录文本解读史诗的学术规则，将口头史诗植入到活形态表演语境当中，将史诗演唱视为民俗活动的一部分，从歌手与听众在表演现场的互动关系当中，从他们共同参与文本创作的视角来审视和观察口头史诗演唱这一综合性艺术。

也就是说，把口头史诗置入到它生存发展的原如土壤中，在歌手“表演中的创作”中，多侧面、立体式地审视口头史诗文本的生成和策略，对史诗《玛纳斯》研究来说，应该具有一定的前沿性和创新性。

。

<<柯尔克孜族民俗文化>>

书籍目录

古老民族美丽传说历史概述迁徙人口与分布社会组织生产民俗克孜勒苏柯尔克孜自治州畜牧业农业林业交通商业手工业衣食住行服饰饮食起居交通生活习俗出生命名入摇篮满月礼周岁仪式成年礼上马礼分娩习俗乔迁分家丧葬节日婚姻家庭婚姻家庭族谱与家谱遗产继承信仰民俗原始宗教图腾崇拜颜色崇拜萨满教藏传佛教祆教伊斯兰教人生礼仪相见待客风尚禁忌文学艺术语言文字民间文学音乐舞蹈教育科技教育科技柯尔克孜医药天文与历法体育娱乐竞技习俗民间游戏

<<柯尔克孜族民俗文化>>

章节摘录

四季飘酒香——“勃左”柯尔克孜人还有一种一年四季常喝的酒，这就是勃左。勃左用料主要是粮食，因而四季皆可酿制。这种粮食酒又因原料之别，有冬酒夏酒之分，也就是有热性和凉性之分。真是“冬饮热酒夏饮凉，一年四季飘酒香”。

勃左，夏天多用青稞、糜子、谷子等农作物酿制，冬天多用小麦、苞谷、大米等粮食酿制。制作方法是：把小麦挑选干净后，晾干，再用温水浸湿捏干，用棉被盖严捂起来，等发芽有0.2~0.5厘米时，拿出来晒干，磨成粉。

冬季一般掺苞谷面70%~80%，夏季一般掺青稞、糜面70%~80%，而且原料越杂，质量越好。第一次可放蒸馍用的发面做菌种（以后可用过滤酒渣做发酵菌种），拌匀后捂起来。冬季在生火的房子里发酵二三天，夏季一天即可。发酵后闻有酒味时，即可拿出来加水过滤。过滤后成粥汁状，再放在锅里文火煮沸，即成勃左。冬天热喝，夏天凉喝。

其酒味醇厚、甘美、清香，甜中略带点酸，好的勃左可达到10度左右。

勃左不仅是好的饮料，而且还有一定的药用价值，可以去寒、生津，尤其是去脂肪、开胃助消化的作用更为显著。

勃左不掺任何药物，即可防病治病，这对少医缺药的深山僻壤的柯尔克孜人来说，自然是一种得天独厚的好饮料。

在漫长的历史长河中，一部分柯尔克孜人从叶尼塞河迁至帕米尔地区游牧。这里人烟稀少，交通闭塞，人们生活贫苦。他们主要以放牧、打猎为生，兼种生长期短的青稞、苞谷、糜子、谷子等农作物。在艰难困苦中挣扎的柯尔克孜族人民，为了抵御高山冬天的严寒、夏天的酷热，他们利用现有的粮食，酿制了“勃左”。

作为历史上长期从事游牧生产活动的柯尔克孜族，其饮食结构主要是肉和奶，定居后从事种植业的柯尔克孜人，依然是以肉、奶为主要食品。长期的生活环境、生活习惯，使柯尔克孜人对奶的加工，创造出很多独有的方法，形成了本民族独特的风味。

柯尔克孜人长期生活在高寒山区，一年四季很少有蔬菜吃，鲜奶味道单调，需要有不同食品来改变口味，增进食欲；牛羊肉和鲜奶都是热性食物，需要凉性食物加以平衡。而酸奶酪这种在生活实践中创造出来的食品，正是高山牧民对以上两种需要兼而有之的极好食品。

酸奶那酸溜溜的味道，可以改变口味，开胃健脾，增强食欲；那清凉爽口的乳汁，更可以生津止渴，清热降火。

酸奶酪以新鲜牛奶为原料，经过煮沸之后，加入乳酸杆菌（少许酸奶酪或酸奶疙瘩即可）发酵后即成。

它比鲜牛奶的营养价值丰富，含有多种乳酸、乳糖、氨基酸、矿物质、维生素、酶等，且味美可口，人人喜食，又易于消化，易于吸收，是高山牧区柯尔克孜人的必备食品。

每年鲜奶旺季，是高山牧区柯尔克孜妇女最忙碌的季节。她们把一大桶一大桶的鲜奶煮沸，用瓢勺舀出上面金黄色的一层奶油，然后将奶油加工成酥油，将剩下的奶加工成酸奶酪、干酸奶和酸奶疙瘩。

夏秋季节，柯尔克孜人出门，马背上总是要驮着一个鼓鼓的羊皮袋，这就是他们用以充饥和解渴的饮——酸奶。

酸奶，这只是柯尔克孜人放牧，短途旅行所携的食品。如果出远门，赴城镇，柯尔克孜人马背上携带的则是一只用细白布缝制的袋子，内装经过压挤过滤的干酸奶。

这种酸奶装在布口袋里，挂在马背上，随着马奔跑时的颠动，水珠不停地顺着布袋往下滴着，奶酪便

<<柯尔克孜族民俗文化>>

越来越干。

饥时从口袋内抓出一把，吞上几口，即可充饥；渴时往木碗里放上一把，加满清澈的雪水，一口气饮下，那凉爽真是透人心脾，既解渴又消乏。

制作酸奶疙瘩，大部分是柯尔克孜族老年妇女和姑娘的任务她们三五成群坐在毡房前的草地上，把挤干了水分的酸奶，用手团成一个个小圆球，整齐地摆在芨芨草编成的席子上晾晒。

酸奶疙瘩晒干后，可以长期存放，三五年也不会变质霉坏。

冬春季放牧，酸奶疙瘩是柯尔克孜人的主要食物。

柯尔克孜人食用酸奶疙瘩的方法很多，不仅可以喝着奶茶当点心吃，而且还可以煮进面条里做酸奶面条。

这种柯尔克孜人特有的酸奶面条，不放其他任何佐料，吃起来自有淡淡的咸味、酸味和奶香味，特别是那浓浓的奶香，刺激着人们的食欲，让人垂涎。

.....

<<柯尔克孜族民俗文化>>

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>