

我国的四川省宁南、普格和云南一些地区的布依族同胞，至今尚沿袭农历腊月初晚上或正月初一合家都要吃血米鸡肉稀饭的独特习俗。据说清·乾隆年间，这些布依族同胞，在清政府的压迫下，不得已从贵州省迁徙至上述地区。临行时，他们除了背上祭祖先的铜鼓外，几乎什么东西都丢弃了，他们将自己喂养的鸡全部宰杀后，将鸡血洒在米上，以此表示“血染沙场，决不回头”。接着将鸡去除内脏，清除鸡毛后切成块，连同血米煮成大锅的稀饭，全村寨的男女老少集合在一起，吃最后一顿团圆饭。这些布依人，吃罢团圆饭，冲破敌人的围剿，逃难到四川和云南定居下来。

从此，居住在宁南等地的布依族人，每年除夕晚或正月初一，家家户户均要做血米鸡肉稀饭吃，以表示不忘祖。除此之外，各姓也保留有自己的风俗习惯，如梁姓在做好自己的血米稀饭后，要让一个身强力壮的青年手持武器，围着自家的房子转三圈，然后全家方吃饭。据说，这是派哨兵巡逻，防止敌人偷袭之意；韦姓的布依人在杀猪时，只将整猪破成两半，吊在屋内，到除夕晚上食用时，由家中一成员翻窗进屋，装着要偷东西的样子，“偷”肉的人将所需要的肉割下交厨房，做成过年的各种菜肴。这种习俗，据说是因从前逃难前夕，敌兵已进寨子，由于家里有敌兵，才用“偷”的办法来取肉的。

如今布依族人的春节习俗更加丰富多彩。在食品上除了上述习俗外，已趋向于汉化，煎、炒、烹、炸，各色冷、热拼菜齐备，还有美酒相佐，其中的“香酒敬客，苦酒罚人”习俗，充分反映出这个民族的传统美德。过春节，他们都备有甜香糯米酒和苦涩豆腐酒，各有其用场。在聚餐时，如果全家人和睦睦，则尽饮甜香米酒，若有谁说话中带有污言秽语，举止粗鲁，就让他饮上半杯苦涩的豆腐酒，这种酒喝到口中，又苦又涩，只好“哇哇”吐出来。饮者自感无趣，从此便变得文明大雅、举止文雅。

居住于黑龙江省西北部地区和内蒙古自治区的达斡尔族与布依族同胞可谓北南相遥

我国

少数民族

春节食俗

【北京】鲁人

望，他们的春节习俗亦颇具本民族之特色。

每年农历十二月廿三日，达斡尔人家都要大搞卫生，随后开始杀猪、宰羊、蒸糕或准备过年的食品。实际上，他们从廿三日始就开始过年了，这一天最忙碌，也最热闹。他们守岁中的一件大事，就是吃压年饭——饺子。有趣的是，他们在饺子里要放上不同的物件，每种物件代表着一种意思。如一根白线，是祝愿吃着者延年益寿，长命百岁；吃着硬币者象征着来年发财……

春节期间，达斡尔人主要的吃食为“手扒肉”、“血肠”、“奶茶”和“发面油炸饼”等别具特色的美餐。

“手扒肉”是除夕夜必吃的，有尻背、肩胛、膀部、肘子、肋条。他们分一等肉为尻背，二等肉为肩胛，三等肉为膀部，若待贵客时，则必上一等、二等、三等及其他部位，以表对客人的尊重。吃前，还要举行一个庄重的仪式，由家中最年长的男子用刀切一条尻背肉，手举斟满酒的杯子，用食指蘸上酒，向左、中、右的上方弹三下，口念祝词，然后吃掉切下的那条肉，喝干杯中酒。仪式后，

全家人方可有说有笑地一齐动手吃喝，有时还边吃边歌，气氛非常和谐。“血肠”被他们视为肉食之尊。吃“血肠”非常讲究，“血肠”要放在“手扒肉”上，吃时，首先由家长开刀切一小块吃，再喝三盅酒，然后全家才能任意切食。每个人备有一小碟，其中放入了蒜、盐、韭菜花和原肉汤做的调汁，将血肠切片蘸着吃；有的家庭还在调汁中放入芝麻酱、香油、酱豆腐、辣椒油等调料，近于内地人吃涮锅子的调料汁，如此改进的吃法，当然血肠之味道就更加鲜美爽口了。

“奶茶”是用稷子米和牛奶煮制而成。喝时，还要就许多点心。如吃发面油炸饼，那饼上都印有象征吉祥如意的各种花纹和图案等。用达斡尔人的叫法称这些点心为“巴特瓦特”、“乌力热瓦特”等，象征着团结、和睦、吉祥、快乐。每当此时，他们一边品尝甜点，一边载歌载舞；如今还唱起卡拉OK，直到深夜方回各家，再去喝自家的奶茶，小食自家的点心，全寨老少全沉浸于春节幸福生活的享受、安逸之中。

（编辑 张志刚）