

贵州蔬菜资源的民族传统文化初步调查

李卫芬¹, 高爱农², 李金强³, 卢颖颖⁴, 郑殿升², 李立会², 刘旭², 和江明¹

(¹ 云南省农业科学院园艺所, 昆明 650205; ² 中国农业科学院作物科学研究所, 北京 100081;

³ 贵州省果树研究所, 贵阳 550022; ⁴ 贵州省农作物品种资源研究所, 贵阳 550001)

摘要: 贵州是我国少数民族聚集区, 蔬菜资源多样性十分丰富。然而, 近些年来随着经济发展, 外来文化的渗透, 该地区正经历着较大的变迁, 少数民族蔬菜资源和传统文化正在逐步消失。为了保护 and 发扬少数民族的传统文化和蔬菜资源, 对该地区的 15 个县和 9 个民族进行了系统的蔬菜资源和文化调查, 旨在为国家保护和发扬少数民族传统文化, 制定蔬菜资源保护政策和科学研究提供基础数据和研究材料。

关键词: 贵州; 蔬菜; 少数民族; 文化

Preliminary Investigation on Ethnic Traditional Knowledge of Vegetable Resources in Guizhou

LI Wei-fen¹, GAO Ai-nong², LI Jin-qiang³, LU Ying-ying⁴, ZHENG Dian-sheng²,

LI Li-hui², LIU Xu², HE Jiang-ming¹

(¹ Institute of Horticulture, Yunnan Academy of Agricultural Sciences, Kunming 650205; ² Institute of Crop Sciences, Chinese Academy of Agricultural Sciences, Beijing 100081; ³ Fruit Tree Research Institute in Guizhou Guiyang 550022;

⁴ Institute of Crop Variety Resources in Guizhou, Guiyang 550001)

Abstract: Guizhou is the concentrative areas inhabited by minority nationality people where the vegetable resource is quite abundant in diversity. However, the vicissitude is happening, minority nationality cultures and vegetable resources are disappearing gradually along with economic development and infiltration of external cultures in recent years. In order to protect and develop traditional culture of ethnic minorities and vegetable resources in the minority area, fifteen counties and nine minority nationalities were investigated, in which the aim was focused on providing basic data and research materials for conservation and development of traditional culture of minority, and constituting the conservation policy of the vegetable crops resources and scientific research.

Key words: Guizhou; vegetables; minority; culture

贵州, 简称“黔”或“贵”, 位于中国西南的一个多民族省份, 全省共有民族成份 56 个, 其中世居民族有侗族、土家族、仡佬族、水族等 18 个民族。“十里不同天, 一山不同族, 种植千变化”的多元农业生产方式与民族文化, 造就了其农业生产与民族传统文化的多样性。各民族在长期的历史进程中创造了独特民族文化, 并为贵州的自然生态保护、社会经济

的发展作出了巨大的贡献。但是, 随着经济的发展、环境的破坏、旅游业的兴起, 传统文化、生活传统和价值观念逐步趋同以及外来文化等方面的影响^[1], 世代所依赖的生物资源正在逐步消失, 生物资源的利用与保护受到严重的威胁并有遗失的危险^[2], 因此, 对少数民族地区特有生物资源特别是与生活密切相关的蔬菜资源进行系统调查, 不仅能为科学研

收稿日期: 2015-07-07 修回日期: 2015-08-20 网络出版日期: 2016-06-12

URL: <http://www.cnki.net/kcms/detail/11.4996.S.20160612.1121.008.html>

基金项目: 科技基础性工作专项(2012FY110200)

第一作者主要研究方向为蔬菜种质资源。E-mail: 1614242375@qq.com

通信作者: 和江明, 主要从事十字花科蔬菜选育。E-mail: hejiangming666@qq.com

究提供基础数据,还有助于保护和发扬少数民族的传统文化。同时,通过总结蔬菜资源利用的经验,规范和指导当地民族更加合理与持续地利用蔬菜资源,对边疆地区的农民增收、建设社会主义新农村具有重要启示作用^[3]。

2012-2013 年笔者结合中国农业科学院作物科学研究所主持的国家科技基础性工作专项“贵州农业生物资源调查”项目,对贵州 15 个县进行了少数民族蔬菜资源和传统文化的系统调查。

1 调查地区与方法

1.1 调查地区和民族

调查地区为贵州省的剑河县、三都县、平塘县等 19 个县,涉及的民族有苗族、侗族、布依族等 9 个少数民族。

1.2 调查方法

1.2.1 文献研究 查阅和收集有关贵州少数民族利用蔬菜资源的各种文献资料,包括地方志、植物志、药物志、食谱等相关书籍^[4],并对其进行分析和研究。

1.2.2 实地调查和座谈 深入实地,结合民间采访、野外调查和市场调查的方法,拍摄采集样品的图片,记载其采集地的食用方法及相关的民族传统文化知识等,同时收集繁殖材料^[5]。

1.2.3 室内分析与整理 对户外调查的材料进行科学的分析与整理,并对各民族常用的蔬菜资源特用和文化进行归纳。

2 调查结果

2.1 少数民族特用蔬菜介绍

贵州特殊生态环境与民族多样化地区依然保留着丰富的蔬菜资源,少数民族群众依靠当地丰富的蔬菜资源,不仅创造了灿烂的民族文化,而且实现了人与社会、人与环境、资源利用与保护的和谐统一。

芥菜(*Brassica juncea* L. Czern.) 贵州少数民族居住的地区,叶类蔬菜老品种几乎无存,唯独芥菜在各个民族仍有保留,常见的类型有宽柄、长柄、大叶、花叶、小叶、紫叶芥菜等,主要作用除鲜食外,更重要的是用于腌制。如剑河县侗族的干邦菜、苗族的“欧雪菜”;印江县土家族的“陈年道菜”;威宁县彝族的“酸菜豆米汤”;平塘县苗族的米酸菜。

苕(*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) 印江县土家族、苗族的海南苕、白浆苕、北京苕因出粉率高,常加

工成红薯粉、粉条、粉片、蕨粿等食品;差差苕因独特的口感、肉质,当地人主要当作水果零食食用;花耙耙苕因肉质紫红色、甜、脆,当零食或加工成彩色薯片食用;胜利苕、兰苕因产量高,主要用作饲料;紫云县布依族的红心红薯则是被当地群众作为早餐或午餐食用。

南瓜(*Cucurbita moschata* Duchesne) 平塘县苗族、毛南族南瓜除饲用和素食外,逢节日尤喜爱用老熟南瓜与糯米煮食南瓜糯米饭,表示团团圆圆;雷山县的南瓜则是水族同胞“瓜节”的必备食品,“瓜节”也叫“端节”,水语叫“借端”,是水族辞旧迎新、庆贺丰收、走亲访友及祭祀祖先的盛大节日,以南瓜命名,以敬贡祖宗,祈盼来年丰收。

芝麻(*Eruca sativa* Mill.) 雷山县水族常用芝麻做成馅;黎平县的芝麻则是当地特色菜“生鱼”的主要食材,也是侗族过“祖宗节”时制作“侗果”的特用食材;剑河县芝麻苗族则做打耙或馅;三都县的芝麻,水族群众喜炒香蘸耙耙吃或是做芝麻糊食用,因含油高,食用后头发黑且亮,具有保健作用。

韭菜(*Allium tuberosum* Rottl ex Spr.) 三都县的水族同胞,在过“卯节”等重大活动时,宴席上常做“鱼包韭菜”或者“韭菜包鱼”等美味菜肴来接待贵客,当地认为“韭菜”谐音“久财”,有“长久发财”喻意;韭菜也是黎平县侗族吃烧鱼时的特用食材;雷山县瑶族则是把韭菜根腌制成独具特色的酸菜;威宁县彝族则喜食野生韭菜叶和花薹;荔波县酸韭菜是苗族的特色风味食品,是苗族人接待宾客的上等佳肴,而韭菜汤在饭桌上则被戏称为“九菜一汤”,以供茶余饭后的笑料(图 1)。

朝天椒(*Capsicum frutescens* L.) 朝天椒是黎平县侗族制作佳肴“血红”必不可少的食材之一。血红,又称红肉,一般日常生活很难吃到,节日杀猪或有贵宾临门才特意制作,是侗族人接待宾客的上等佳肴,也是侗族人饮食的最爱,可谓无其不成宴;在其他的少数民族中也用到朝天椒,一般是与鱼、牛、羊肉一起煮做佐料,可去除鱼的腥味、牛羊瘪的苦味(图 2)。

野生小番茄(*Lycopersicon esculentum* Mill.) 印江、镇宁、荔波等几个县均有野生的番茄分布,当地群众一般仅当做水果食用,而平塘县当地布依族、苗族则是当做一种火锅调料食用;而在三都布依族野生番茄则是“七月半”祭祖时必不可少的一种贡品(图 3)。

野生薄荷(*Mentha Canadensis* L.) 野生薄荷

在镇宁县当地苗族老百姓又称狗肉香,镇宁县有史以来就有爱吃狗肉、牛肉、羊肉的习惯,薄荷是其必需的佐料,有祛除臊味之功效;贞丰县彝族同胞则是把野生薄荷用来做当地特色菜“豆豉鱼”的调料品。

丝瓜(*Luffa aegyptiaca* Mill.) 丝瓜在镇宁县布依族仅用作洗刷灶具而不食用;平塘县苗族、黎平县侗族则是嫩果时当菜,老瓜瓜瓢用来做生态洗碗布。丝瓜除这两种利用外,平塘县当地群众利用瓜瓢来治疗高烧、肚子疼及尿结石等病状;黎平县、荔波县少数民族则是把晒干的瓜瓢做成筛子(图4)。

野生花椒(*Zanthoxylum simulans* Hance) 野生花椒是三都水族同胞的鱼包韭菜菜肴食材之一,而在三都县,苗族同胞生小病一般不到医院就

诊,往往请女巫师来治病,巫师在诊治病人的过程中,野生花椒常为一种介质当做给病人治疗的药物;在黎平县侗族野生花椒是当地特色菜“血红”的主要配料之一,也是侗族腌酸味道地道的基本食材之一(图5)。

葫芦(*Lagenaria Siceraria* (Molina) Standl) 剑河县侗家在女儿成年待嫁前都要栽培,老熟后采摘挂晒晾干,用铁丝掏空内瓢,母亲用掏空的葫芦装上钱作为嫁妆;松桃县土家族、印江县、雷山县苗族少数民族嫩瓜食用,老瓜做容器,如水瓢、酒壶等工艺品;黎平县岩洞镇侗族除食用外,还特用为盛糯米饭的容器,在当地俗称“饭围”,用该容器盛糯米饭,不仅保持糯米香味还可保温半天且长时间不变硬。除当“饭围”外也可装淘米酸汤水,可放置时间较长以备日常生活用(图6)。



图1 韭菜(大叶)



图2 朝天椒



图3 野生小番茄

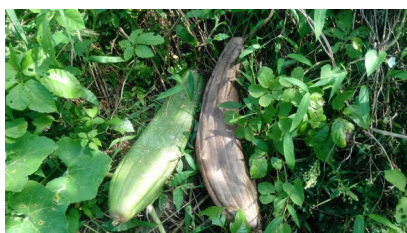


图4 丝瓜

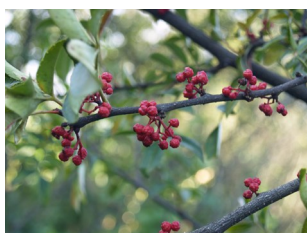


图5 野生花椒



图6 葫芦

辣椒(*Capsicum annum* L.) 辣香是贵州菜的主要特点,著名菜点大多与辣椒密切相关,如宫保鸡丁、各类火锅等,都需要用辣椒来调味,特别是三都布依族特有节日“七月半”作为祭祖时必不可少的一种,也是水族同胞的鱼包韭菜菜肴之一;是保证黎平县侗族佳肴“血红”、“腌酸”腌鱼味道地道的基本食材;是印江县土家族治疗伤风感冒的特效药;是松桃县苗族“吃新节”必吃菜。

茄子(*Solanum melongena* L.) 茄子一般作为贵州少数民族调节春淡的蔬菜品种食用,而在平塘县布依族“7月半”茄子则是用来当贡品,因整个茄子像只肥猪,布依族用不去蒂的整个茄子放在锅里用油煎,熟后整个放在家里堂屋的神龛上,表示后人给阴间的亲人送头肥猪,让逝者衣食无忧;在松桃县

苗族“吃新节”,每年农历6月中下旬,根据稻禾孕穗早迟,逢到卯日,攀折几棒嫩苞谷或剥几穗穗子蒸在饭上,并摘取嫩茄子、辣椒等做菜,意即:通过春耕夏忙,已经看到五谷丰登,品尝劳动果实,迎接丰收的到来。

花生(*Arachis hypogaea*) 花生在印江县土家族、苗族当地百姓又称为长生果,用花生来象征长生不老、吉祥喜庆,是印江苗族、土家族传统婚礼中必不可少的吉祥物,常与葵花、核桃一起接待八方来客,寓意多子多孙、儿孙满堂;在剑河县的苗族则主要为重阳节食用品“粑”的主要原料;三都县水族生用醋泡制食用来降血压;平塘县毛南族则有每天早上生吃的习惯,当地百姓介绍说具有补血功能。

蒜(*Allium sativum* L.) 贞丰县苗族、布依族做调料外还用来治疗和预防腹泻;蒜在黎平侗族则是佳肴“血红”、腌鱼、腌肉、酸辣椒等主要特色菜的主要调料材料之一;松桃县土家族则是在传统节日“过社”用来做贡品,以求六畜兴旺,五谷丰登。

2.2 蔬菜资源与民族文化

贵州是一个多民族聚居的省份,各族群众在长期的生产活动中,世代与自然和谐相处,积累了丰富的民族传统文化知识,形成了具有当地特色的民风民俗,创造出了丰富多彩的与蔬菜相关的饮食文化,这种传统知识是少数民族传统文化和智慧结晶,也是少数民族维持可持续发展的重要基础^[6]。在调查中收集到了部分与蔬菜密切相关的民族文化和当地少数民族对蔬菜的独特利用与保护,深深感到当地少数民族群众对蔬菜的认知、利用是较深入和丰富多彩的,值得借鉴和深入研究。

2.2.1 “酸”文化 贵州少数民族都有食“酸”的文化,有“三天不吃酸、走路打蹓蹓”的民谣,足可见酸在当地老百姓日常生活中的重要性。几乎每家每户都置有3、4个酸坛或酸桶备用,很少或是不从购买“醋”。腌酸品,一年四季皆可,有什么菜,就腌制什么。通常是当季吃不完的而又不宜储藏的蔬菜泡酸或是腌制,如泡番茄、辣椒、洋姜、蕨菜、茄子等,尤其是布依族的酸肉、酸牛血、酸鱼、水族酸韭菜、酸番茄久负盛名,具有酸、辣的特点,十分开胃。不仅平日食酸,而且待客送礼、红白喜事,皆不离酸,如印江土家族用本地大青菜腌制的“陈年道菜”、雷山县的韭菜酸菜、平塘县的苗族米酸菜。而在荔波县苗族聚居地,酸不仅仅是一种食物,更是成为当地文化的一个象征,每年秋收过后选一个虎日都要过“酸节”,过酸节当天,全村老老少少从早到晚都要吃酸,包括酸肉、酸菜,以此来庆贺大丰收。

2.2.2 蔬菜资源与民族生活器皿 几千年来,贵州勤劳勇敢的少数民族同胞不仅培育出品质优良的蔬菜作物自给自足,而且创造性的利用这些资源制作生活用具,如丝瓜瓢做洗碗布、做筛子,葫芦做水瓢、酒壶、盛糯米饭的容器等。贵州少数民族对农业生物资源的独特利用方式,简单、廉价、实用,不仅丰富了少数民族的生活,更保护了当地特有、优异的农业生物资源,这些蔬菜资源在贵州少数民族也不仅仅是一种食物,更是少数民族文化的一个符号。

2.2.3 苕与长寿的不解之缘 贵州少数民族大多居住于离城较为偏远的山区,因交通所限,当地群众

种植的农业生物资源特别是蔬菜作物,一般为自给自足,栽种的蔬菜大多为耐储藏的块茎类蔬菜,如紫云县布依族的红心红薯烤熟后“看似鸡蛋黄、食有板栗香”,是当地的特色农产品,也是紫云县长寿老人的最爱;印江县是中国长寿之乡,苕被列为长寿食品之冠。

3 结论与讨论

3.1 民族传统文化在少数民族间的差异

贵州蔬菜种类多而且复杂,涉及面广,其分布、食用种类及食用方法在各少数民族间既有共性又具有浓郁的民族性。不同民族在历史形成过程中,由于所处的自然地理环境不同,其宗教文化信仰的内容和方式也各不相同,蔬菜资源在不同的生存环境造就了不同民族和不同地区丰富多彩的文化^[7],居住在不同生态环境中的民族,有不同的食物来源,产生不同的饮食文化背景,因此在认识、利用蔬菜资源上各民族表现出差异性^[8-9],同时由于各民族不同文化背景赋予了这些蔬菜资源不同的文化内涵^[10]。如韭菜在三都县的水族喜食“韭菜包鱼”,雷山县瑶族、荔波县苗族则是喜欢把韭菜腌制成酸菜;威宁县彝族则喜食野生韭菜叶和花薹,总之韭菜已渗透到当地群众生活的方方面面,在享受美食的同时本地大叶韭菜得以保存和延续。丝瓜在镇宁县布依族种仅用作洗刷灶具而不食用;平塘县苗族、黎平县侗族则是嫩果时当菜,老瓜瓢则用来做生态洗碗布;平塘县当地群众利用瓜瓢来治疗高烧、肚子疼及尿结石等病状;黎平县、荔波县少数民族则是把晒干的瓜瓢做成筛子。

3.2 民族传统文化对当地蔬菜资源的保护

贵州是多个少数民族世居之地,从而形成了多种民族文化和生活文化,调查得知多种的民族传统文化和生活文化,保护了与民族生活息息相关的蔬菜资源,如贵州少数民族喜食“酸”,在蔬菜较丰富的夏秋两季把吃不完的各种蔬菜包括菜豆等都喜欢腌制成酸菜,以供周年食用,正是因为这些传统文化,当地的一些地方品种如芥菜、韭菜、番茄等在少数民族中保留了下来。当地群众依靠丰富的蔬菜资源和自身的聪明才智,不仅创造了灿烂的民族文化,而且实现了资源利用与保护的和谐统一,各民族多样性的蔬菜饮食文化对当地的蔬菜资源保护利用起到了积极的作用^[11-14]。

3.3 少数民族传统文化面临的严峻性

贵州少数民族传统文化是贵州各民族传统积

累结果,是民族文化多样性的重要组成部分。随着社会的进步、科技的发展以及外来文化的渗透,少数民族地区正经历着巨大的变化,传统文化受到冲击,传统农业逐步被现代农业所取代,民族之间经济和文化交流日益频繁,世代所依赖的资源正在迅速消失^[15],其祖先对自然的认识过程中所积累的知识很难继续传承下去,民族传统文化的退化已成为现阶段少数民族的普遍现象^[16-17]。调查表明蔬菜传统文化很大一部分仅掌握在老人手中,一旦这些前辈故去或遗忘,这些传统文化也就会随之消失。如果不采取有效措施进行保护,多年以后这些先辈们在长期实践中积累的传统文化就可能最终消亡。

发掘整理当地的蔬菜文化内涵,亦是民族文化多样性保护的一个重要课题,只有了解、认识蔬菜资源和理解这种文化价值的内涵才会主动地加以保护^[18],因此对于这些具有丰富蔬菜文化底蕴的贵州少数民族,有必要对其蔬菜文化进行深入研究,对他们所拥有的相关传统知识进行拯救,不仅对当地少数民族的发展有重要指导和推动作用,同时还对我国边远地区的农民增收、建设社会主义新农村具有重要启示作用。

致谢:本研究在调查过程中得到了印江、黎平、贞丰、松桃、紫云、剑河、雷山县等 15 个系统调查县农业局和各个乡镇、调查队以及项目组的大力协助,特致谢忱!

参考文献

- [1] 雷启义,周江菊. 贵州黔东南地区民族植物利用初探[J]. 凯里学院学报,2007,25(6):50-52
- [2] 刀志灵,龙春林,刘怡涛. 云南高黎贡山怒族对植物传统利用的初步研究[J]. 生物多样性,2003,11(3):231-239
- [3] 刘旭,郑殿升,黄兴奇. 云南及周边地区农业生物资源调查[M]. 北京:科学出版社,2013
- [4] 李黔滨,杨庭硕,唐文元. 贵州民族民俗概览[M]. 贵阳:贵州人民出版社,2006
- [5] 杨敏杰,龚亚菊. 云南野生蔬菜资源调查研究[J]. 西南农业学报,2004,17(1):90-96
- [6] 郑殿升,李锡香,陈善春,等. 云南及周边地区野菜和野果资源[J]. 植物遗传资源学报,2013,14(6):985-990
- [7] 郑殿升,高爱农,李立会,等. 云南及周边地区农作物野生近缘植物[J]. 植物遗传资源学报,2013,13(2):193-201
- [8] 刘怡涛,龙春林. 拉祜族食用花卉的民族植物学研究[J]. 广西植物,2007,27(2):203-210
- [9] 李卫芬,林立飞,秦荣,等. 云南民族特用蔬菜资源文化调查[J]. 西南农业学报,2010,23(3):976-980
- [10] 刘怡涛,龙春林. 云南各民族食用花卉的初步研究[J]. 云南植物研究,2001,23(4):41-56
- [11] 刘旭,游承俐,戴陆园. 云南及周边地区少数民族传统文化与农业生物资源[M]. 北京:北京科学出版社,2014
- [12] 郑殿升,游承俐,高爱农,等. 云南及周边地区少数民族对农业生物资源的保护与利用[J]. 植物遗传资源学报,2012,13(5):699-703
- [13] 邱杨,彭朝忠,沈邵斌,等. 贵州省赫章县民族农业生物资源调查与分析[J]. 植物遗传资源学报,2015,16(4):720-727
- [14] 裴盛基. 民族植物学:学科发展动态和展望[J]. 云南植物研究,2003,25(S):1-10
- [15] 陈光,游承俐,胡忠荣,等. 西双版纳少数民族地区主要作物地方品种调查与分析[J]. 植物遗传资源学报,2010,11(3):335-342
- [16] 刘怡涛,龙春林. 云南各民族食用花卉中的人文因素[J]. 自然杂志,2001,23(5):292-299
- [17] 李卫芬,林立飞,秦荣,等. 云南蔬菜地方品种种质资源初步探讨[J]. 西南农业学报,2010,23(6):2133-2136
- [18] 许建初. 民族植物学与植物资源可持续性利用的研究[M]. 云南:云南科技出版社,2000