



礼赞二十大 奋进新征程

凯里市2023年“我们的中国梦”——文化进万家送春联、拍全家福活动剪影

黔东南州融媒体中心记者 姚宁 通讯员 杨春岚 张官菊 刘敏 吴文萍 顾顺先 程荣 摄影报道

1月7日-15日,凯里市组织书法家协会、摄影家协会的艺术家在下司镇、舟溪镇、西门街道清江小区、贵州炉碧经济开发区、凯里市华亿商贸城、白午街道福和社区、金泉一品小区举行贯彻党的二十大精神“我们的中国梦”——文化进万家乡村振兴志愿服务送春联、拍全家福系列活动。

活动期间,书写春联3100多副,拍摄全家福200多幅。此次活动,文艺家们面向基层、服务群众,以高质量的文化艺术作品,不断满足人民群众对文化生活的新需求、新期待,为2023年春节增添了节日气氛,进一步丰富了人民群众文化生活。

民族地区古屯堡文化的全方位展示

李文明

《亮江流域屯堡文化》向我们展示了该区域的文化内涵、文化演变和文化传承,这是绵长的略有交错的民族文化根脉。

屯堡是历史王朝为统治和巩固边远地区的军屯制度,屯堡文化是其衍生物,具体说是中原文化向落后地区扩散的产物。在历史长河和社会变迁中,军事戍边给当地带来的文化与当地文化的融合而形成了一种独特的文化现象,即“屯堡文化”。无疑,贵州省以安顺为典型的屯堡文化保留较集中较普遍的区域,包括黔东南的凯里、榕江、黄平、台江、岑巩、雷山以及亮江流域的黎平、锦屏等诸多地区。这,在人类学、社区学和汉苗侗文化综合体等领域均极具研究价值。

亮江流域还保留着许多早期军屯建设遗迹,突出的文化遗迹有隆里所城和亮寨司古老的工整划一的街道,几乎所有屯堡都或多或少地残存古色古香具有徽派建筑特色的房屋,残存许多多的碑文,此外还有该区域的文化教育、语言、服饰、生活习俗等汉文化特点仍然比较全面地保存至今,且融合了不少少数民族的文化元素。屯堡中一些文化遗存在原迁出地有些已基本消失,而在亮江流域这些迁入地却完好保存,这也是我们值得探究的。这些丰厚的文化遗产都是我们应该挖掘、保护和传承的。这应该是编者编写这本书的主要目的和意义所在。

战国时代,锦屏县域现今所辖区域的清水江和亮江已有官船上下来往。亮江流域的黎平锦屏一带设置屯堡,始于唐天宝年间,朝廷在亮寨设羁縻州。北宋大观时期,在铜鼓寨寨湖设羁縻州。所谓羁縻州,是指中国古代朝廷在边远少数民族地区所置之州,其以夷制夷,根据地区的风俗而治,有别于一般的州县。羁縻政策是中央王朝对发展落后的少数民族地区所采取的一种民族政策,最早源于秦汉,兴盛于唐宋。至元代,中央政权在锦屏县境内设八万亮寨军民长官司和胡尔、亮寨、新化、欧阳四个长官司,明初又增设龙里和中林彦洞长官司。明廷为加强湘西和黔东南地区的征服与统治,置设铜鼓卫和新化、隆里千户所,驻军屯堡,战时打仗闲时农垦。除隆里所外,在此设置的一个个军事屯堡均具有开放融合特点,军屯后人不断与周边苗民友好交往甚至通婚,军屯汉文化不断侵蚀感化苗民使苗民汉化,汉族和汉化了了的少数民族反过来又被苗族同化使之苗化,强大的汉文化又使苗民汉化,非常有趣。只有隆里古城,固守汉文化现象使汉文化在少数民族地区强势传承了600多年而形成汉文化“孤岛”现象。

汉军苗化是诸葛屯军所致。探寻一个区域军事屯堡苗化,然后苗民又被汉化的历史痕迹,特别在保护民族村寨方面很有意义。

总览全书,我们不难发现,亮江流域屯堡文化现象有着许多耐人寻味的东西,包括一些神秘的自然现象,值得我们审视、思考和解读。随着历史发展时代变迁,屯堡失却了原有的军事防御功能,但作为一种特殊的文化现象,它记录了历史面貌和发展演变,同时反映出了民族融合状况。挖掘、抢救和保存亮江流域屯堡文化,对发展该地区的经济和开发该地区的旅游资源有着积极的现实意义,对保护民族村寨和保护传统文化意义更是重大。

吴锡镇诸君的《亮江流域屯堡文化》是一部集历史知识、民俗知识和社区民族学于一体的专著,其语言干净利落,史料非常丰富,历史脉络清晰,图文并茂,很值得品读。

三宝侗家“耦随多”

黄秀福

三宝侗族婚姻文化异彩纷呈,其中“婚姻饭”文化是其中一朵奇葩。

婚礼当天,郎家组织青年妇女到女方家接亲。姑娘家在正堂摆上一桌丰盛的婚姻宴招待郎家派的接亲妇女和姑娘舅家客人,其中一道饭菜必不可少,那就是三宝侗家“耦随多”——婚姻饭。这婚姻饭也只有在这场合吃。也只有这样的贵客才能享有。首先,郎家派的接亲妇女是尊贵的客人,她们是联结两家亲戚“百年婚姻”的使者。另一组客人来自舅家。古时,三宝侗家还有姑娘“还娘头”的习俗。意思是姑娘要嫁得先嫁舅家,以谢娘欠下舅家的恩情。如舅家没儿子或不要,方可另嫁他人。如今新时代,三宝革去“还娘头”旧习,但在结婚时,仍以三宝婚姻盛席“耦随多”(婚姻饭)招待。不仅在席间吃“耦随多”,席后还给舅家“打包”回家。

“耦随多”的制作工艺,自古以来仍保持其传统技艺。做米饭,用本地香糯米,量以参与正堂席人每人一碗饭为计,将香糯米草烧成灰,以其灰与米充分揉搓,直至米变黑为止。再用铁锅,以适量水煮熟。接着用本地熟糍饭拌合的猪肉,制炒香肉丁,与煮熟的糯米饭拌匀。再以碗碗装好盖严、保温待用,就这样一碗碗具有独特香味的“耦随多”(婚姻饭)便做成了。其色鲜黑带有点点橙黄,其味香中带甜。



向全国人民拜年



凯里市书法家协会会员在金泉一品小区书写春联



社区写春联情景



开心祝福



喜领春联



民间剪纸贺新春



喜照“全家福”