

文化云南

云南翻译出版一批 中华文化认同文献典籍

经过3年多努力,一批汉族题材、并被少数民族群众接受和喜爱的民族文字典籍或口传文献翻译出版,标志云南民族古籍抢救保护开启新的领域。

在卷帙浩繁的云南少数民族文献典籍中,有一批源自内地汉族题材的民族典籍成为中华民族文化相融相鉴的珍贵材料,被学者们称为“文化认同文献典籍”。这些典籍,有用古壮文书写的《唱唐皇》《薛仁贵》《梁山伯与祝英台》《毛洪歌》;用古彝文书写的《董永记》《凤凰记》《唐王记》《卖花记》;用方块白文书写的《柳荫记》《白扇记》《磨房记》《卖水记》《丁郎刻木》;用老傣文书写的《王玉莲》《刘秀走国》《姜公钓鱼》;用纳西东巴文书写的《时占之书》等。口传文献类有在彝、傣、傈僳、佤、基诺、德昂、怒、阿昌等民族中广为流传的《鱼姑娘》《百鸟衣》等。文献典籍内容有的来自汉文正史或野史,有的来自汉文

古典小说,有的来自汉族民间故事或著名传说。在融入云南少数民族文化生活的过程中,经过重组演绎或艺术再创造,实现了本土化、个性化和民族化,并最终凝结成为少数民族喜闻乐见的民族文学艺术经典。其审美功能、娱乐功能、教育功能、传授功能、交往功能、表达功能等都得到了较大发挥,这在中华文化传播史上是一个非常特别的范例。表明在中华民族多元一体格局的形成过程中,云南少数民族在创造内容丰富、特色鲜明、形态多样的优秀民族文化的同时,也积极学习、借鉴、传播内地汉族先进文化,为增强中华文化的生命力和创造力作出了重要贡献。通过吸纳来自内地的汉族优秀文化,从思想深处不断筑就对中华文化的认同感和向心力。这是中国西南边疆云南各族人民与汉族人民友好交往交流交融的历史见证,是中华各民族文明互鉴的真实写照,在中华

文化认同和民族团结史方面承载着丰富的精神文化内涵,具有重要开发和研究价值。

2016年以来,云南省民族宗教委民语委办公室加大抢救保护这些文献典籍的力度,已翻译出版彝族中华文化认同彝文典籍《董永记》《齐小荣》《毛洪记》《凤凰记》《王四姐》《卖花记》《红鱼姑娘》;白族中华文化认同典籍《白扇记》《磨房记》;傣族中华文化认同典籍《唐僧取经》《刘秀走国》等12部计800余万字。编纂完成《云南少数民族中华文化认同文献典藏》10卷本大型套书,收录彝、傣、白、壮、瑶、苗、傈僳、阿昌、佤、基诺、怒等民族中流传的中华文化认同文献典籍40余部、1200余万字。

据有关专家介绍,流传于云南少数民族民间的中华文化认同文献典籍达400余部,这些典籍年代早至汉代,多为元明清时期的作品,具有较高文物价值。

记者 李成生



彝族服饰音乐舞剧《云绣彝裳》绚丽登场

8月27日,大型彝族服饰音乐舞剧《云绣彝裳》在云南艺术学院实验剧场上演。

《云绣彝裳》以一个彝族女儿的成长故事为线

索,共分为“人源衣始、草木经纬、彝家有女、红妆似火、丝路云裳”5个章节,通过舞台艺术,让绽放于指尖上的花朵——千年彝绣,流传千年的彝家古歌,

云南彝家山水的色彩,丝路云裳的时尚都一一展示出来,诠释了“各美其美、美人之美、美美与共”的赛装文化内涵。

记者 杨峥 摄

味道云南

与“饵”同销 万古愁



烧饵块(泥塑)

云南人把用米饭做的食物称为“饵”,可制作成饵块、饵丝等。云南人与饵的缘分当从蒸、煮、炒、烤中娓娓道来。

腾冲大救驾是炒饵块的一种,也是云南最出名的传统小吃之一。关于大救驾的来历还有这样一个故事。相传,清初,吴三桂率清军打进昆明,明朝永历皇帝逃往滇西,途经腾冲时,饥饿难忍,找到一户农家,主人把家里认为最好的食品炒在一起,做成了由饵块、火腿、鸡蛋,青菜组合的一盘菜。永历皇帝吃后赞不绝口地说:“炒饵块救了朕的大驾。”从此,腾冲炒饵块便有了一个别名——“大救驾”。

制作大救驾要先将卷轴饵块薄片切成三角形或棱形小片,配以鲜肉片、火腿片、鸡蛋、香菇、胡萝卜、西红柿、豌豆尖等辅料及各种香辣作料在锅中爆炒而成,其色五彩斑斓,其味满口流香,滑嫩不腻,令人食而不知臞足。

巍山焯肉饵丝也来历不凡。相传,当年南诏第四代王皮逻阁曾用它招待大唐使节,从此名声大振,被誉为南诏故地饮食文化的一大品牌,现在仍是巍山最具特色的名小吃。

巍山焯肉饵丝做法

考究,要选用巍山有名的“黄皮谷”米,经过筛、选、泡、蒸、春、压、切等工序精心制成。其次,肉的加工,要选用巍山本地土猪的肘子和五花肉,放在栗炭火上慢烤至肉皮焦黄,将其放在淘米水中浸泡一两个小时,将焦黑的泡皮刮去,放进本地土锅内,注入井水或山泉水,加上一些巍山本地火腿和土鸡肉,加上生姜、草果等佐料大火烧开,土锅锅盖边用湿润的棉纸封严,小火煨炖大半天即可。最后,烫饵丝的汤要滚水大涨,把烫好的饵丝放进大土碗中,舀入土锅内的肉汤,用汤勺将焯肉压散并“戴帽”于饵丝之上,再放上

食盐、油辣子、花椒油(用巍山名产大红袍花椒炮制)、葱花、蒜汁、胡椒粉、腌菜等调料,如此这般,一碗香气浓郁、顺滑爽口的巍山焯肉饵丝便制作完成。

烧饵块是云南人常吃的早点,喷香、软糯,营养。做法极简单,把糯米饭舂软做成薄饼状,放在无烟炭火,或是电烤炉上烤,待到微焦黄即可,再在上面涂上芝麻酱(有甜、咸口味)、辣酱、油辣椒、腌菜、熟土豆丝等,再加入油条、烤肠或是肉片即可。

本刊综合