

民族风情：江西武宁民情风俗导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/514/2021\\_2022\\_\\_E6\\_B0\\_91\\_E6\\_97\\_8F\\_E9\\_A3\\_8E\\_E6\\_c34\\_514080.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/514/2021_2022__E6_B0_91_E6_97_8F_E9_A3_8E_E6_c34_514080.htm) 风俗 一、婚嫁旧志《风俗》卷载：“婚礼纳采纳币请期，尚存古制，亲迎间亦有行者。”婚礼纳彩行聘，择吉迎娶，拜堂成礼，大都是按照流传下来的规矩办事。男女婚姻，全凭父母之命，媒妁之言而结合，甚至“指腹为婚”。民国时期，婚姻逐渐提倡自由，所谓“行文明礼、结自由婚”。双方家长或男女本人把对方情况了解后，认为“门当户对”，而且“八字”（指男女出生年、月、日、时，所谓“生庚八字”）也“合得来”，无“犯忌”，男女就将议定的金银手饰、衣料、酒肉和糕点等礼品送至女家，互换“生庚八字”，称“行聘”、“纳聘”、后称“订婚”，订立字约为凭。一经行聘，终身已定，不能改变。如因故退婚，往往受到社会舆论的讽刺或谴责，甚至引起诉讼。男女一方因不满父母包办，“逃婚”出外者时有发生，有的甚至酿成以自杀反抗封建婚姻的惨剧。但也有婚后感情破裂，请在场人写出离婚字据，结束夫妻关系者。行聘后，由男方选择迎娶日期，附礼送至女家，女家回贴应允。届期，新郎伴随花轿到女家迎亲，女家也必具妆奁（俗称陪嫁的“嫁妆”）随轿送至男方。新娘上轿时，由其兄背上轿不能踩娘家土地，并由其兄弟伴送（俗称大舅送嫁）。花轿到达男家，由早就挑好的原配儿女多、家境好、有福气的中年妇女两人为“牵娘”，送新娘入新房休息。吉时一至，举行婚礼，首先跪拜天地祖宗，拜父母亲戚长辈，夫妻交拜（俗称拜堂）。然后大摆酒宴，款待亲友，爆竹喧天，

鼓乐齐鸣，这是婚礼的最高潮。三日过后，新郎新娘到娘家作客，叫做“回门”，并要备一份厚礼，女家亦要盛情款待。新婚过后，同一般亲戚往来。富裕之家嫁女孩子，赔嫁多，嫁奩愈多，愈显荣耀。旧时生女多称“赔钱货”，即此意。中产之家或贫家嫁女则少赔嫁妆奩，新房家具床被及新娘衣著，全由男方备办，俗称“我出菩萨你装金”。一般嫁女，多是一只木箱，箱上摆着几只磁碗和一面镜子，或加一床被服俗称“抬杠”。这一习俗，一直相传到解放后。1950年5月1日，国家颁《婚姻法》，从根本上废除封建买卖婚姻，实行婚姻自由。一夫一妻，男女平等，保护妇女和子女利益。规定男满二十，女满十八，双方自愿结婚，到当地政府进行结婚登记，发给结婚证书，成为夫妻。1980年9月，《新婚姻法》颁布，鉴于婚姻家庭制度虽已基本去旧更新，但由于几千年封建思想流毒未能完全肃清，有些旧风俗、旧习惯又重新抬头。因此，新婚姻法重申禁止包办、买卖婚姻等，并规定“男不得早于二十二周岁，女不得早于二十周岁”，并对晚婚晚育者给予鼓励。男女双方在生产、工作、学习和生活中，经过较长时期的互相了解后，由双方议定结婚日期，登记领证，一般是晚上以茶话会方式举行婚礼，既简单节约，又隆重热闹。但近几年又有请客送礼，大摆酒筵，较之茶话会式的婚礼浪费较大，遭到不少人反对。

百考试题收集二、丧葬病人断气，全家举哀，焚烧纸钱。谓之烧“落地钱”，净身换衣，落帐停放，选时入殓，讣告亲友，治丧吊葬。大都是根据家境贫富而定。安葬俗称“上山”，三日后至墓地谓“复三坟”，又称送“三朝茶”。从去世日起算，七日称“一七”，十四日称“二七”，直到七七四十九日称“满七”

，烧去哭丧棒等，脱去孝服，称“脱孝”。此后即每年元宵送灯，清明扫墓，中元烧“袱”（纸包火纸，上写先人姓名等），纪念先人。解放后，丧葬礼仪大有改革，亲友送花圈，间有送布五尺至六尺称之“祭幛”，开追悼会，丧事礼仪一切从简，吊祭者唯奉茶烟而已。近年亦有改棺葬为火葬者。

三、寿庆生日祝寿，有句俗话：“三十不晓，四十不知，五十杀只鸡，六十全仗子来维。”意思是三十、四十岁生日不能做寿，一般是由至亲骨肉前来庆寿，参加宴会，但达官贵人则贺客盈门。至期，门上贴大红寿联，中堂悬挂“寿”字条幅，被祝贺者（俗称“寿星翁”或“寿星婆”）受前来祝贺的叩拜，如系同辈，则互揖道贺，然后分年龄辈份入席。解放后，祝寿已不提倡，一般是家人团聚，为长辈庆贺，举行家宴，敬酒祝福。

四、生育生儿育女，系家庭一大喜庆，古时有“三朝洗儿，为汤饼之会”；周岁试婴，是盘之期。“尚有弥月之庆”。婴儿出生后，备办鸡、肉礼品向岳家报喜。早在怀孕期间，岳家即已缝制婴儿衣服、被褥、摇篮等物，至三朝日，连同米酒、鸡蛋等至婿家庆贺。周岁日，主家换来大米（称“百家米”），磨粉做粑，蒸熟后分送戚友，共享欢乐。

民情一、饮茶 我县饮茶带有浓厚的地方色彩，有茶叶茶、菊花茶、芝麻豆子茶、川芎茶、炒米茶、苕萝茶等。旧志《风俗》篇载：“李唐而后，江南之人皆嗜茶，而武宁独盛。欲喜嚼茶叶，嘍其精液，又食其渣滓。然雪爪，玉钩（茶叶名）味实甘永，嚼之，舌齿间有余韵，虽文士不厌也。”茶叶茶有红茶、绿茶，用开水冲泡不放其它食品，绿茶，本地谓之青茶，泡水呈淡绿色，味醇，能提神、清肠胃。亦有以茶果泡茶待客者，乡间大都是嫩茶摘制出

售，粗茶留作家用。川芎茶亦为我县常饮品。在茶水中加进芎片或芎末，清香开胃。芎产鲁溪镇北屏山，有茶芎、药芎两种，茶芎较小。旧志载“茗之性寒，芎之性散，皆有明文。土人二物交用，老者寿考康宁，少者强壮自若，未尝见有毫发之损。或地气相宜，抑亦脏腑相习。本草诸书，时有不验也。”可见以芎泡茶，在我县有悠久的历史。芝麻豆子茶是罗溪、石门、船滩、东林及近县城的乡村待客佳茗。开水泡熟（或生）芝麻，再加熟黄豆、熟花生米，和以盐姜，味咸，清香且带微辣，饮嚼均可。故有作客武宁者，能一饮芝麻豆子茶为快。您当前浏览的文章来源于百考试题导游站。

菊花茶，历史悠久，城乡普遍饮用。我县泡茶用的菊花，是一种野山菊移栽培植而成，朵小，色白，无苦味。每年“立冬”前后摘来，捻去花蒂，以盐拌渍，并有以柑桔皮切成细粒拌入。装入罐中备用，可以经年不坏。饮用时以开水冲泡，色碧味香，别有风味。茝萝茶，多为县东北农村饮用。茝萝亦称“土茴香”，用其果实泡茶，茶味芳香，有开胃健脾消食作用。

二、食品 碱水粑 用稻草灰开水冲泡过滤后取其水浸红粘米，数小时后磨成浆，盛入垫布粑筛蒸熟后，切成块，然后浸入加碱的冬水缸或坛中，食用时取出切片炒熟即可。每逢新年，农村各家各户忙于做粑，有的多达数十斤。麻糍粑是我县民间过年盛行的一种食品。做法是蒸熟糯米成饭，倒入木桶，捣烂，涂清油于磨石上，把糯米饭团，在石磨上甩搭，至饭粒完全碎烂，做成圆饼。食用时切方块，入锅油煎或油炸，撒糖即可，色澄黄，味甜。什锦汤是我县民间宴席的第一道乡土名菜。作料是鸡扎、猪肉、笋、荸荠、萝卜、黄花、香菇、虾米等等，斩成碎末，炒煮后加鸡蛋和少

许薯粉成糊，起锅时撒以熟花生米末、葱花、胡椒末，味香可口。百考试题整理 薯粉丸子 是待客佳品。制法是煮熟芋头去皮和薯粉做成面团，吃法有三，一是将面团搓成小圆果或扁圆果，水煮或油炒熟后加调味品及大蒜或葱花即可食用，称薯粉丸子。二是将面团摘成小圆果后擀平，馅以冬笋大蒜炒精肉丁或猪油芝麻合白糖，蒸或煮熟，香醇鲜美，别有风味，称包哨子。三是多用芋头少用薯粉调成粉糊，水开后对锅捻入，煮熟捞起，拌以芝麻粉、白糖，细嫩松软，香甜而不腻，称雪花丸子。"#F8F8F8" 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)