

2023年4月27日 星期四
编辑|赵艳红 魏静 校对|赵健杰

满族民间的

衣食住行

满族民间的衣、食、住、行，是满族人民在长期的历史、文化积淀中而形成的，它蕴含着满族人民生活、生活的宝贵经验，体现了民族的道德观念、行为准则和群体意识，并渗透于生产、生活、礼仪、节庆、信仰等各个方面。昔日满族的诸多习俗，随着社会进步和时代发展而改变，但至今仍然具有丰厚鲜活的少数民族特征。

服饰文化

渤海时期，满族先祖靺鞨人服饰就已经因季节而异，且讲究男女有别，多以麻织布为裙，以皮制裘，以雉尾、兽骨为饰。辽金时代，女真人跃马弯弓，其男子服装有了较大的改变，多以短襟、紧身、窄袖、左衽为主，崇尚白色。清代，满族男子承袭了女真人喜尚皮毛的衣着，创造了实用于狩猎的“箭袖”服饰。女子旗袍不断更新，已由原来的宽腰身直筒式向紧身合体式的曲线、流线型款式发展。满族的服饰新颖多样，尤其是袍、褂、鞋、帽等，独具浓郁的民族特色。

(一)旗袍：满语称“衣介”。古时泛指满洲、蒙古、汉八旗男女所穿的袍子。旗袍款式为：圆领、捻襟、左衽、两面开襟、束腰、有扣袪、窄袖(有带箭袖的)。男式旗袍穿着便于上下坐骑和马上动作，适宜骑射。而左衽和束腰，不仅紧身保暖，适于马上活动，也可将干粮、用具装进前襟，方便使用。满族男子喜穿长衫、长袍，外套马褂，有“长袍马褂”之称。女式旗袍讲究装饰，领口、袖头、衣襟都镶有不同颜色的花边，多至十几道。改革开放兴起来的“旗袍热”，使旗袍不仅成为满族妇女的着装，而且深得各族妇女的青睐，一直居于“国服”地位。

(二)旗鞋：满族先民有“削木为履”的习俗。至清初，已发展成为高跟木底的女鞋，形似花盆的，称“花盆底鞋”；形似马蹄的，称“马蹄底鞋”。老年妇女的旗鞋，以平木为底，称“平底鞋”。冬季穿“毡嘎达鞋”，套上暖袜，在雪地上站几个时辰也不冻脚。满族旗鞋的鞋帮、鞋面都镶彩边或串珠图案。满族素有“女履旗鞋男穿靴”的习俗，官员穿方头鞋，平民穿尖头靴。民间满族男子喜穿“靰鞡鞋”；此鞋多用猪、牛、马皮缝制而成，内絮靰鞡草，穿起来轻便、暖和，在劳作时穿用；也适宜冬季狩猎、刨冰窟窿取水或捕鱼时穿用。

(三)箭袖：满语称“瓦哈”。是在男袍的窄袖口前边接一半圆形袖头，长不过半尺，因形似马蹄，故称“马蹄袖”。平时缩起，出猎或作战时则放下，覆盖手背，冬可御寒。官员谒见皇帝或王公贝勒大臣，须先“掸袖”，然后两手伏地而见，成为一种专门的礼节。东北地区的满族农民，尤其是“车老板”，在棉袄袖口上接出个羊皮、狗皮的“袖头”，以护手背，这是“箭袖”的遗风。

(四)马褂：马褂分纱、单、夹、皮、棉五种，有长袖、短袖两类。样式为圆领、对襟、开襟、有扣袪，身长齐膝，袖长及肘，两面开襟。因其衣袖较短，套在长袍外面，便于骑马，故称“马褂”。清初时马褂流行于八旗军旅，康熙盛世后在民间盛行。穿上琵琶襟马褂，迎宾接客，以显文雅大方。清历朝皇帝皆喜穿明黄色马褂，称“黄马褂”，黄马褂也是皇帝钦赐功臣的重要赏赐。

(五)帽子：满语称“玛哈”。满族人不分男女老幼，一年四季都有戴帽子的习俗。男子春夏戴礼帽、凉帽、伞形草帽。秋冬季戴暖帽、瓜皮帽、毛皮毡帽。妇女平日喜戴凉帽、平底帽、暖帽(称“坤秋”)。老年妇女冬季有戴“耳包”“脑包”的习惯。“顶戴花翎”，是清代特有的标志品秩的官帽。满族有敬狗的习惯，所以禁戴狗皮帽子和狗皮套袖。

(六)马甲：马甲亦称为背心、坎肩。马甲分单、夹、皮、棉四种，是无袖短衣，常在长袍外面穿，穿着方便，老少皆喜。坎肩样式多为对襟圆领、琵琶襟、捻襟、一字襟、人字襟和“巴图鲁坎肩”。满族民间猎户喜穿毛朝外的皮坎肩，并以刮成白板的鹿皮坎肩为贵。清代以来坎肩一直流传至今，早已成为中华各族人民十分喜爱的服装。

(七)兜肚：满族男、女皆喜在胸前贴身处挂带兜肚。兜肚，布制，呈鸭蛋形，顶端以丝绳系于脖颈，中间系于腰际，以红色居多，上边多镶有吉祥图案。

(八)皮大哈：满族人将猪、鹿等大块皮毛裁剪成几张，缝成袍褂，缝在纽扣扣上，遂成皮大哈。穿上皮大哈，着上套裤，披上坎肩(马甲)，绑上腿带，蹬上毡袜，是满族男子秋冬季节极为普通的御寒服装。



满族什锦火锅架



黏豆包



满汉全席



满族八大碗



白肉血肠

饮食文化

满族先民靺鞨人、女真人的饮食习俗多为粟肉兼食，饭菜混吃。玉米、粟米、猪肉、兽肉、鱼类、山野菜是主要食粮和菜肴。满族民间的饮食，带有浓郁的北方民族特色，满族在长期的生活积累中，形成了独具风味特色的满族饮食文化。“满汉全席”名扬中外，是中华民族饮食文化的瑰宝。

满族把馒头、包子、黄米团等面食，统称为“饽饽”。饽饽样式很多，如搓条饽饽、炸饺子饽饽、苏叶饽饽、豆面饽饽等。满族喜黏食，黏米饭中较有名的是黄米粥，也称“拉拉粥”。是用黏米加红小豆熬成粥后，加上红、白糖和猪油相拌，香甜味浓。用大、小黄米磨面包以豆馅，遂成“黄面饽饽”。

满族爱吃小米、黄米、高粱米和玉米做成的干饭、水饭、稀饭、水团子、蒸发糕、大碴子粥等主食。

“萨其玛”是驰名中外的满族糕点。满族的金丝糕、打糕、凉糕、卷糕、淋浆糕、合喜面、腊八粥、小肉粥、打饭包等是民间常吃的主食。

酸菜，满语“素音”，是满族人家冬季必备的家常菜。酸菜可做汤、炒菜或作馅，或下火锅，其味微酸带甜，营养丰富。

下大酱是满族民间传统。满族人家在每年农历二月份，把大豆煮熟搅碎，经揉成块状，存放发酵(满语称“隔大酱”)。农历四月份，把“隔”好的酱块，掰碎下到缸里，用盐水搅拌，精心管理，过月后，即可食用。以酱为原料，可制出菜酱、辣椒酱、肉酱、鱼酱、鸡蛋酱等美味菜肴。

火锅是源于满族的名吃。清兵入关，使火锅遍及全国。昔日，塞外高寒，女真人行军打仗或狩猎野餐时，用篝火烧陶罐、铁锅煮兽肉和野菜，边烧边吃，是火锅的原始雏形。在满族的历史上曾出现天上锅、地上锅、雀火锅、水中锅等多种火锅。乾隆皇帝六下江南，每到一处，皆吃火锅，致使大江南北火锅盛行。

鳊鱼宴、生鱼宴、八珍宴、海味席等，是满族及其先民在长期的捕捞生产、生活中创造出来的丰盛海鲜美食。蛤士蟆，其母蛙卵巢营养最为上乘，称“蛤蟆油”。冬日满族人做蛤士蟆羹，取其晾干的蛤蟆油用清水蒸开，如朵朵盛开的白菊，异常美丽，放糖少许，并放入山里红、松籽、榛仁、草莓果等，香甜味美，为上好的补品。

满汉全席，也称“满汉燕翅烘烤全席”，形成于清初，是满汉饮食文化的集萃。其中以满族故土主要特产和传统做法烧、烤、蒸、炒、烩、熘、炖、煨、燎而做出的名菜，备受中外美食家所赏识。如烤鹿脯、蒸鹿尾、野鸡片汤、鳊鱼八珍宴、挂炉走油鸡、燎猪猪肉、烤乳猪、野参七星肘子、烤哈儿巴等名肴名菜中外。满族的烧烤、锅类烹法以及甜点粥品，已成为中国近、现代饮食文化中的重要组成部分。

在满族民间的饮料中，酒居首席。满族酿酒一般有清酒、烧酒、黄酒、汾酒、松子酒等，其中以松子酒最为著名。酿时，先用柳条编制成约装50斤酒的酒篓(亦称“酒海”)一个，把猪血煮成糊状，涂在毛头纸上，反复涂抹十几层糊在酒篓上，至不漏酒水。在山中觅一古松，伐其本根，掘约1.5米深坑，将上好的白酒装进酒篓里，埋在古松下，待十几年后女儿出嫁前两天取出，招待娘家客人。这时酒色如琥珀色，称“女儿红”酒，且有松子之香，故名“松子酒”。满族人的故乡盛产名贵药材，以药材泡制的著名的人参酒、参茸酒等，现已畅销世界。

满族民间喜用的饮料有豆汁、豆浆、奶茶、酸奶茶、蜂蜜水、山楂片水、糯米水等。满族所食果品十分丰富，“冰糖葫芦”、蜜饯、果脯，遐迹闻名。

满族人的进餐习俗和饮食礼仪较多。如祭祖用过的祭肉、糕点，路人可以分享，但不允许带走，吃完后不允许擦嘴。家中人就餐，长辈不动筷，晚辈人绝不能动筷；接受宴请时，父子不能同席。过年杀年猪，有把亲友、邻里请来同吃白肉血肠的习俗。

满族人有不食狗肉的饮食禁忌。狗是人类的朋友，特别是满族，历史上有“义犬救主”的传说。日常生活中，狗在满族先人狩猎、看家护院、雪地拉爬犁等方面，已成为家庭生活中的好帮手，因此人与狗之间产生了很深的感情。狗若亡，必将其安葬。

(未完待续)

(伊通满族文化研究中心供稿)