昆明学院学报　2018，40（2）：109～113　ISSN 1674－5639　CN 53－1211/G4
Journal of Kunming University　【民族文化】

云南罗平鲁布革乡布依族五色花米饭的传承与保护

顾英楷
（云南农业大学 马克思主义学院，云南 昆明 650201）

摘要：五色花米饭在布依族饮食文化中占有重要地位，是布依族传统文化的标志性符号之一。在云南罗平县鲁布革乡，由于制作工序繁琐、周期较长，加上缺乏保护意识以及年青人的积极支持，五色花米饭出现了其传承人年龄老化和断层等问题。为此，应充分发挥政府的主导作用，加强对五色花米饭的保护和研究，做好文字建档和教育传播工作，主动走产业化、市场化道路，以此最大限度地确保五色花米饭的传承保护与持续发展。

关键词：云南鲁布革乡；布依族；五色花米饭；文化传承；文化保护；制作工艺
中图分类号：G127.68　**文献标识码：**A　**文章编号：**1674－5639（2018）02－0109－05
DOI：10.14091/j.cnki.kmxyxb.2018.02.017

The Inheritance and Protection of the Five－colored Sticky Rice of Buyi People in Lubuge Village of Luoping County in Yunnan Province

GU Yingkai
（College of Marxism，Yunnan Agricultural University，Kunming，Yunnan，China　650201）

Abstract：The five－colored sticky rice plays an important role in the Buyi diet culture，which is one of the symbols of Buyi traditional culture. In Luobuge village of Luoping County in Yunnan province，some problems are found such as aging inheritors，due to the complex and long－term craftsmanship and lack of awareness of protection and support from the young men. Therefore，the maximum inheritance and sustainable development of the rice should depend on leading role of the local government，which strengthens some work，i. e. the protection，the research，the written record，the educational transmission，the active markitization and industrialization.

Key words：Lubuge village of Luoping county in Yunnan province；Buyi people；five－colored sticky rice；cultural heritage；cultural protection；craftesmanship

一、云南罗平县鲁布革乡概况

鲁布革乡全称为鲁布革布依族苗族乡，位于云南省罗平县城东南部十万大山丛中的滇、黔、桂三个省（区）的结合部，素有“鸡鸣三省”之美誉。[1]鲁布革乡辖9个村（居）民委员会，有58个自然村、100个村（居）民小组，总人口近20 000人。全乡居住着布依族、苗族、彝族和汉族四个民族，少数民族人口近17 000人，其中布依族有14 000多人，占全乡总人口的70%.[2]

鲁布革乡有国土面积249 km^2，以喀斯特地貌为主。其地形呈狭长状分布，东西横跨为15.7 km，南北纵跨达29.5 km。其地势呈西南高、东北低的走势，最高海拔达1 613 m，最低海拔为722 m。全乡土山居多，适宜种植杉木和松木，森林面积为1.32万 hm^2，森林覆盖率达到72.8%. 鲁布革乡

收稿日期：2017－10－20
作者简介：顾英楷（1994—），女，云南曲靖人，硕士研究生，主要从事马克思主义理论与发展、民族文化等研究。

年降雨量达 1 200 ~ 1 300 mm，年平均气温 17.8℃，无霜期有 353 天，属于典型的温润亚热带雨林气候，素有“天然氧吧间，生态桑拿室”的美誉。全乡主要农作物以水稻、玉米、油菜、红薯、甘蔗、小瓜为主，是传统的农业乡。[3] 鲁布革乡水利资源比较丰富，其境内河流有多依河、罗斯河，省界河有黄泥河、南盘江和清水江。鲁布革乡水陆交通十分便捷，罗乃公路、芭八公路贯通全境，是云南通往贵州、广西的重要“港口”之一。

鲁布革乡是云南境内仅有的两个布依族乡之一。其隶属的罗平县则是云南省布依族主要聚居区，全县布依族人口占云南省布依族总人口数的 70% 以上。[4] 在云南，布依族属于世居民族之一，大多生活在南盘江、清水江、九龙河、黄泥河、多依河流域。[5] 布依族历史久远，族称繁杂。据史籍载，布依族是我国古代“百越”人中的一支，称“濮”“僚”，在宋元时期则称“仲家”，明清时又多以“仲家”“青仲”“仲苗”等称谓。而清代至民国年间，除称“仲家”外，还有“水户”“水家”“沙人”和壮、苗等称呼。中华人民共和国成立后，云南罗平一带的“沙人”均归在壮族。[4] 1984 年 4 月，罗平县第九届人民代表大会通过《关于我县自报壮族、水族更正为布依族的决议》，并报经云南省民族事务委员会批准，自此罗平县的布依族族称得以确认。[6]

二、布依族五色花米饭及制作过程

布依族是古老的稻耕民族，族人喜食糯食。五色花米饭是其传统美食中最富有传奇诗意的一种特色食品。五色花米饭年代悠久，据说有 800 多年的历史，至今仍保留最传统的制作工艺。[7] 五色花米饭是布依族人民的智慧结晶，有深厚的文化内涵。布依族认为红色象征快乐、黄色象征真诚、紫色象征吉祥、黑色象征生命而白色象征纯洁，于是他们就用天然植物作染料，制作烹饪出色彩鲜艳的五色米饭来表达美好的期盼。特别是每到农历三月初三，布依族都要举行隆重的祭祀活动，五色花米饭便是家家户户供奉祖先的必备食品，象征着平安吉祥、五谷丰登和丰衣足食。[8] 如今，在鲁布革乡，五色花米饭不只是于“三月三”节庆时食用，为了增添喜庆色彩，无论节日、庆典或接待宾客的宴席上都少不了五色花米饭的身影。布依族制作五色花米饭的习俗和技艺世代相传，不仅表达了布依族人民对色彩和美好事物的追求，同时也凝聚了布依族人民的真情实感。五色花米饭是布依族文化传承和民族认同不可缺少的载体和符号之一，是其祖先留下来的绚丽瑰宝。

布依族制作五色花米饭的原材料主要是糯米和野生植物染料。野生植物染料负责红、黄、紫、黑四种颜色的着染，白色则为糯米的本色。在鲁布革乡当地，五色花米饭的野生植物染料主要来源于以下四种植物[9]：

1. 虎杖，布依语发音为“喇奔（ben）”，负责红色染色，具有药用价值，性微寒，归肺、胃、肝经。

2. 蜜蒙花，布依语发音为“糯娅”，负责黄色染色，具有药用价值，性微寒，归肝经。

3. 紫背天葵草，布依语发音为“胀”，负责紫色染色，具有药用价值，性平，归肺、脾、肾三经。

4. 枫香叶，地方语发音为“压章螂树”，负责黑色染色，具有药用价值，性平，归脾、肾、肝经。

鲁布革乡布依族五色花米饭的制作过程主要有以下五大步骤：

（一）挑选优质糯米

每年糯稻收割、扬净、晒干后，布依人就把上等的糯谷挑选出来单独放好，直到临近“三月三”的时候才拿出来碾成新鲜的糯米，用于制作五色花米饭。

（二）采摘染料植物

每年二至三月期间，鲁布革乡布依族的男女老少纷纷到村周边的山上寻找采摘各色染料的植物，并将其用刀切碎后备用（黄色的花不用切碎）。

（三）制作花米饭染色汁

五色花米饭染色汁的制作以黑色染色汁制作最为复杂。黑色染汁的材料是压章螂树叶。首先要将压章螂树叶切碎，然后放在阳光下晾晒，待树叶晒萎后放在温水里浸泡，同时用手反复揉搓使叶内黑

色汁液尽量融入水中，之后再加入适量开水浸泡四至五小时。紫色染汁的制作相对黑色染汁简单一些，将紫背天葵草切碎放在锅里干炒后用开水浸泡四至五小时即可。制作黄色染汁和红色染汁则只需分别将蜜蒙花和虎杖用开水浸泡四至五小时即可。在各色染料植物浸泡之后，还有最后一道工序需要完成，即分别将已经浸泡好的各色植物材料放入碓中舂碓出汁水，其后将汁液和渣一并取出放入同色浸泡液中搅拌，然后用纱布布袋装好，再在一盆上搭好两根干净竹棍，把纱布布袋放在竹棍上，以此过滤出各色清澈的染汁成品。

（四）糯米浸染着色

将事先准备好的上等糯米在浸泡约二至三小时后均分为五份，除留一份作为本色继续浸泡外，其余四份则分别放入各色不同的染汁中重新浸泡四至五小时，待每种色彩均浸透了每一米粒后，再分别取出各色米粒放于清水中淘洗，淘洗干净后沥掉水分即可放置备用。

（五）烹饪花米饭

将已经淘洗干净并沥掉水分的五色备用糯米，按照不同颜色分别放到甑子里，然后将甑子放入大锅中，再在大锅里即甑子底部加入适当的水，最后盖上盖子加热直至蒸熟。这样，五彩斑斓、香气袭人的五色花米饭即可做成。

三、五色花米饭传承保护存在的主要问题

（一）制作工序繁琐、周期较长

从前文介绍的五色花米饭制作过程可以看出，其工艺较为复杂繁琐。特别是染色汁的制作，需经过采集、切碎、晾晒、浸泡、揉搓、舂碓和过滤等七个主要工序。实际上，制作五色花米饭的五大步骤中的每个环节都琐碎繁杂、费工费时，其需要注意的细节层层迭出，稍不留意就前功尽弃。此外，制作五色花米饭从每年霜降前后挑选上等糯谷，到在来年二月三月间上山采集植物制作染汁，再到临近“三月三”取出糯谷碾出糯米烹蒸出五色花米饭，前后大致需要竟半年左右时间，其周期费时漫长。由于制作工艺复杂、成品时间较长，一些不良商人就采用化学药剂来进行染色制作五色花米饭，以此降低成本、提高产率，牟取不当利益。这在一定程度上影响了五色花米饭的声誉。

（二）缺乏保护意识

五色花米饭在布依族饮食文化中占有重要地位，是布依族传统文化的标志性符号之一，其制作技艺也是布依族最具代表性的非物质文化遗产之一。在源远流长的历史长河中，布依族灿烂的文化习俗和崇敬自然的高尚境界也通过五色花米饭得以充分展现，不断倾吐着布依族人民的勤劳智慧。然而，由于种种原因，虽然做了大量工作，但在保护五色花米饭这一文化遗产方面还存在不尽人意之处。比如，在当地没有针对五色花米饭的工艺、习俗等进行系统专门的整理和研究，五色花米饭的传承缺少年青人的支持或共鸣，等等。导致这些问题的原因，笔者认为主要是由于对五色花米饭的文化、民族等价值意义的认识或判断不到位，缺乏主动保护本民族文化传统的意识或观念。

（三）传承人年龄老化及断层

从大层面来看，随着社会经济的高速发展，以及身处当今这个信息化、网络化及全球化的时代，我国少数民族传统文化均不可避免地受到外界各种不同因素的影响或冲击，这使得许多民族传统手工艺都面临着如何有效继承传延的问题。在鲁布革乡，布依族五色花米饭也面临同样的问题，主要表现在其传承人年龄偏大和后继乏人这两方面。目前，在当地从事五色花米饭制作的大多是妇女，她们年岁普遍偏大且大都不识字，在五色花米饭技艺传承上基本是采用直系亲属间口传亲授的授徒方式，加之缺少对五色花米饭的文字记录整理和专门研究，这使得五色花米饭的传承面非常狭小。而对乡里青壮年而言，随着通过便利的交通、便捷的新媒体以及外出挣钱打工，他们对外面的世界有了大量的接触和了解，迅速接受了外面世界的思想观念和行为方式，这直接或间接地让他们改变了对传统的生产、生活及文化的看法。实际上，在当地许多布依族年青人就认为五色花米饭的传统工艺方式落后、耗时耗力且经济效益低，因此对制作五色花米

饭不感兴趣。缺少年轻一代人的积极加入，而掌握制作技艺的一代人又渐渐老去，这就导致了五色花米饭传承人的断层。

四、五色花米饭传承保护的建议及措施

（一）发挥政府作用，加强对五色花米饭的传承保护和研究

在目前状况下，要保护好五色花米饭这一文化遗产，首先应该重视发挥政府的重要作用，坚持当地县政府主导、乡政府落实的上下联动原则，充分调动各级层的积极性，最大限度地保护和支持五色花米饭的传承和发展。

1．县政府要充分发挥主导作用。应由政府牵头组建一个由文化、旅游、妇联等相关部门以及旅游产品生产、销售单位组成的专设机构，主要负责组织、协调五色花米饭制作和文化传承的相关工作，以此消除多头管理、各自为政的状况，同时统筹处理好传承与发展、保护与利用的关系，找出一条传承保护与发展利用相结合的双赢路子，让璀璨的布依族民间饮食文化得到持续进步。

2．把五色花米饭的传承保护纳入新农村建设的规划之中。县乡政府在新农村建设的规划进程中，应把五色花米饭的传承保护纳入新农村的文化建设中，制定关于五色花米饭的传承保护计划，重视对布依族干部和群众进行相关的知识教育，自觉增强对五色花米饭等本民族文化传统的认同感和厚重感，提高保护本民族文化的意识，将五色花米饭的文化传统和制作技艺很好地传承下去，并在保护好的前提下进行合理的开发及利用。

3．建立五色花米饭人才培训体系和奖励优惠制度。要由政府文化、旅游等部门牵头，组织当地布依族群众进行五色花米饭的制作等培训，按照实际需求定期或不定期开办相关培训班，扩大五色花米饭从业人员队伍，从根本上缓解或解决其传承人缺乏的问题。除此之外，政府还应给制作五色花米饭的优秀人员予以奖励，并在五色花米饭销售上出台相关优惠政策，鼓励布依族族人积极从事花米饭产品的制作和销售工作。

4．设立科研项目，开展五色花米饭的专项研究。五色花米饭作为布依族重要的文化遗产，应加强对其在历史、文化、工艺等方面的研究。对此，政府文化、旅游等部门可专门对五色花米饭进行立项，设立相关的科研项目，争取高等院校或者科研机构的专家学者积极参与和支持，出版有关学术书籍，扩大影响面，为把五色花米饭打造成为布依族的民族文化品牌奠定坚实的理论基础。

（二）做好文字建档和教育传播等工作

为改变制作五色花米饭直系亲属口传心授的方式，扩大传授面，发掘文化价值，应对五色花米饭的制作历史、文化和工艺进行文字建档及教育传播等工作。

1．文字建档：要注重对五色花米饭的文化历史、工艺习俗等进行搜集、挖掘和整理，并充分利用信息时代的相关数字化技术，采用文字、录音、录像及多媒体等手段进行真实、全面、系统的记录，同时进行分类编目、编辑成册，建立完整的档案资料，以资妥善保护并合理利用。

2．教育传播：在教育方面，政府文化、教育等相关部门要编辑五色花米饭制作技艺和文化传承的地方教材，由县乡学校进行教育普及，使五色花米饭作为文化遗产、作为精品传统文化在布依族青少年当中得到继承和发扬。在传播方面，应注重社会宣传，拓宽传播渠道，积极组织或举办以五色花米饭为主题的民族民间文化艺术展演和民族民间文化节，开发与五色花米饭相关的民俗及工艺表演等项目，同时在举行相关活动的过程中，充分利用大众传媒和互联网进行广泛的宣传，使广大群众了解和认识五色花米饭的民族文化价值。总之，要让五色花米饭作为布依族文化遗产的代表性符号走入媒体、走进群众。

（三）走产业化、市场化的发展道路

国内外许多成功事例表明，对民族传统文化的传承与保护，应当跳出单一的为传承而传承、为保护而保护的窠臼。事实上，在很多情况下发展才是民族传统文化传承与保护的最优途径，其中产业化、市场化又是发展中最具活力的方式之一。就五色花米饭而言，笔者认为，在正确处理好传承保护与发展的关系的前提下，可积极推动五色花米饭文

化的产业建设，主动走市场化道路，使五色花米饭既能产生文化品牌效应又还取得经济规模利益。

从市场需求层面，应提升五色花米饭的产业品质和服务效能，使市场和社会乐于接受，扩大五色花米饭产业及其技艺文化的市场需求力；从供给的层面，可通过加强技能培训，培养专业制作花米饭的技艺人才和市场营销的专业人才，强化产品设计开发，拓展市场领域，使其产生更好的社会效益和更大的经济效益；从动态层面，需加强产业应变力，不断探索产业发展的新路子，创名牌产品，提升产品知名度。此外，随着产业的发展，还应以市场为导向，树立现代商业意识，通过招商引资引进有实力的企业参与到五色花米饭的产业化中，大力扶持创办五色花米饭饮食生产企业，以此实现资本与文化的有机结合。在制作方面，在坚持传统技艺的同时，应对五色花米饭工艺进行合理化改进，提高生产效率和资源利用率。而在产品包装上，则应使用真空包装机进行包装，提高产品的卫生质量和便携性。总之，要正确处理好传承保护和发展的关系，走传统与现代结合之路，既培育文化品牌又打造市场精品。

［参考文献］

［1］李应斌．论旅游开发与民族文化的变迁：以罗平多依村布依族节日文化变迁为例［J］．曲靖师范学院学报，2009（2）：53－55.

［2］郗春媛．教育变迁视野下人口较少民族文化传承路径及其困境：以云南布朗族为例［J］．民族学刊，2013（2）：10－16.

［3］罗平县委党史研究室．罗平年鉴 2014［M］．芒市：德宏民族出版社，2014.

［4］钱彦霖．罗平风物［M］．罗平县政协，编著．昆明：云南人民出版社，2012：596.

［5］李宝华．今日罗平布依人家［J］．今日民族，2011（7）：29－30.

［6］罗平布依族民居建筑吊脚楼略谈［EB/OL］．［2017－09－20］．http://blog.sina.com.cn/s/blog_46d56c890100iynj.html.

［7］曹永．罗平特产：布依生态花米饭亮相昆明农博会［J］．云南农业，2013（12）：20.

［8］王黎斌．罗平布依族文化挖掘保护与旅游发展［J］．今日民族，2008（9）：37－38.

［9］罗平布依族五彩花饭制作技艺调查报告［EB/OL］．［2017－09－25］．http://www.lpbytc.com/wdetail.asp?id=522.