

少数民族文化 - - 维吾尔族 PDF转换可能丢失图片或格式，
建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/42/2021_2022__E5_B0_91_E6_95_B0_E6_B0_91_E6_c34_42721.htm 在中国西北边陲新疆，有一座白雪皑皑的天山，天山脚下聚居着一个能歌善舞的民族维吾尔族。“维吾尔”是民族自称。共有7214431人。史籍记载：维吾尔族原是公元三世纪游牧于中国北方和西北贝加尔湖以南、额尔齐斯河和巴尔喀什湖一带的牧民。由于受部落间战争的影响，各部落的分支逐渐迁徙西域（今新疆），先后曾被译为“韦纥”、“乌纥”、“袁纥”、“回鹘”、“畏兀儿”，以后才改为“维吾尔”，沿袭至今，是“团结”、“联合”之意。维吾尔族以农业为主，种植棉花、小麦、玉米、水稻等农作物。此外还擅长园林艺术。中国最大面积的葡萄生产基地，即葡萄沟就在离新疆维吾尔自治区首府乌鲁木齐东南184公里的吐鲁番盆地。维吾尔族有自己的语言和文字。信仰伊斯兰教。古尔邦节、肉孜节、诺鲁孜节，是他们的传统宗教节日。维吾尔族能歌善舞，闻名遐迩的音乐史诗《十二木卡姆》（意为《十二部大曲》）是他们的艺术精华。群众喜闻乐见的顶碗舞、盘子舞、手鼓舞等，最富民族特色。火焰山与葡萄沟 在新疆吐鲁番盆地中部，有一座色若鸡血、东西延绵百余公里的山岭。炎夏，只要进入盆地，一眼就会看到它象一条红色的巨龙卧在浩瀚的戈壁滩上。在烈日的照射下红光灼灼，若云若雾的蒸气袅绕山间，宛若熊熊的烈火在燃烧。加上黄褐色旷漠和蔚蓝色天空的衬托，显得更加奇特壮观。这就是古典名著《西游记》中描写的唐僧西天取经受阻，孙悟空大战铁扇公主，借来芭蕉扇，扇灭火

焰，保驾唐僧西行的火焰山。火焰山，当地人称为“克孜勒塔克”（意为红色的山）。维吾尔族民间相传，火焰山是被龙血染成红色的。其实火焰山山体主要是中生代第三纪红色砂岩组成，所以呈暗红色。火焰山所在的吐鲁番盆地深居亚洲内陆，四面环山，低凹闭塞，位于盆底的艾丁湖还低于海平面154米，整个盆地所承受的巨大光热很难散发出去，盛夏这里仿佛是一个特制大火炉，热浪滚滚，燥热难忍。地表沙子常达70℃，最高曾达80℃，所以故有“砂窝里煮鸡蛋，石板上烙面饼”之说。然而，就在火焰山下，却有一个绿荫浓郁，流水潺潺的绝妙去处，那就是以盛产优质葡萄而驰名中外的葡萄沟。八九月份是葡萄的丰收季节，山坡上，谷底里，成簇成串的葡萄，有圆的、马奶的、红的、白的，也有绿中泛红、红外着粉的。晶晶莹莹，像玛瑙、似翡翠，琳琅满目，五光十色，十分让人陶醉。在这绿色的世界里摘葡萄的维吾尔族姑娘，衣着显得分外艳丽，身影更加婀娜多姿。其中，名贵的无核白葡萄不仅供人食用，而且有医药功能。它小而甘，无核，一棵秧能活上百年，耐旱、耐盐碱，果实穗大、粒小、多汁、含糖量高，适于鲜吃，晾制葡萄干等特点。在这里还可看到山岩上一座座类似帼帼笼的大荫房。人们把鲜葡萄挂在荫房中，约40天左右，就成了嫩绿透明，甘甜柔腻，远销国内外的无核白葡萄干。羊肉串与手抓饭 新疆盛产绵羊，由此维吾尔族便有了烤羊肉串的习俗。烤肉槽是烤羊肉的必备炊具，是由铁皮砸制而成。槽分上下两层，中间隔板有无数通风洞孔。用无烟煤或木炭作燃料。烤肉串时，点燃炭火，待烟尽火旺时，即将串好的羊肉串架在槽上烘烤。烤羊肉串用的铁杆子也很别致，是将30厘米长的3号铁丝砸

扁，一端加工成尖形，一端安装木柄。先把洋葱末拌和腌约半小时的鲜羊肉块串在铁钎子上，架在铁槽上烘烤。然后撒上精盐、辣椒粉、孜然粉，五分钟左右，翻动肉钎再烤另一面，并撒上调料，烤数分钟即成。讲究的羊肉串肉质鲜嫩，味咸辣，孜然的特殊味浓郁，有的食者一次能吃十几串，特别是到了冬季，人们坐在烤肉槽前，既有红扑扑的炭火取暖，又有香喷喷的羊肉串解馋，真是妙趣横生。近年来，这一色味俱佳的维吾尔族的传统小吃，已经走出家门，遍及京城，深受人们的欢迎。与羊肉串相媲美的手抓饭，也是维吾尔族的传统风味食品。在新疆维吾尔、乌孜别克等民族地区，逢年过年，婚丧娶嫁的日子里，都必备抓饭待客。他们的传统习惯是请客人围坐在桌子旁，上面铺上一块干净的餐巾。随后主人一手端盘，一手执壶，逐个让客人净手，并递给干净毛巾擦干。然后主人端来几盘抓饭，置餐巾上（习惯是二至三人一盘），请客人直接用手从盘中抓吃，故取名为“抓饭”。现在有些家庭招待客人，一般都备有小勺。维吾尔族人民把抓饭视为上等美味食品。其主要原料为新鲜羊肉、胡萝卜、洋葱、清油、羊油和大米。先将羊肉剁成小块用清油炸，再放洋葱和胡萝卜在锅里炒，并酌情放盐加水。20分钟后，再把洗泡好的大米放入锅内，不要搅动，40分钟后，抓饭即熟。做熟的抓饭油亮晶莹，味香可口，很有营养价值。维吾尔族抓饭的种类很多，花色品种十分丰富。除了选用植物油外，还用动物羊油、骨髓油和酥油来做抓饭。其中用骨髓油营养价值最高。在用肉方面，除羊肉之外，还用雪鸡、野鸡、家鸡、鸭、鹅和牛肉。雪鸡肉的抓饭味道最佳。不过，有的抓饭也不放肉，而选用葡萄干、杏干、桃皮等干果来

做，称为甜抓饭或素抓饭，同样美味可口。到了夏天，维吾尔族人吃的抓饭花样还要多一些。南疆的维吾尔族中还盛行木瓜（学名叫（左木温右）（左木勃左））抓饭，鸡蛋抓饭，酸奶子抓饭和包子抓饭，都是招待客人的上等食品。维吾尔族花帽 花帽，是维吾尔族服饰的组成部分，也是维吾尔族美的标志之一。早在唐代，西域男性多戴卷檐尖顶毡帽，款似当今的“四片瓦”。到了明代，因受阿拉伯和中亚文化的影响，维吾尔族男子削发戴小罩刺绣花帽。清代初期，维吾尔族花帽在用料和款式方面，有了新的发展。冬用皮，夏用绫，前插禽羽。女帽皆用金银线绣花点缀与装饰，喀什干的四楞花帽脱颖而出几乎成了维吾尔族花帽的主流而延续至今。经过各地维吾尔族人民的不断创新，花帽做工愈益精细，品种更为繁多。但主要有“奇依曼”和“巴旦姆”两种，统称“尕巴”（四楞小花帽）。“奇依曼”花帽色彩绚丽，针迹细腻。它用金银彩线绣制，还缀有各色塑料小珠子。小伙子，姑娘戴上它，在荫凉的葡萄架下弹唱起舞，显得潇洒自若，充满活力。 [1] [2] [下一页] 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