

少数民族文化 - - 蒙古族 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_B0_91_E6_95_B0_E6_B0_91_E6_c34_43049.htm 蒙古族，现有人

口4806849人。主要聚居在内蒙古自治区，其余分布在中国的东北、西北地区。蒙古族是一个历史悠久而又富于传奇色彩的民族。千百年来，蒙古族过着“逐水草而迁徙”的游牧生活。中国的大部分草原都留下了蒙古族牧民的足迹，因而被誉为“草原骄子”。蒙古族在科学文化事业上比较发达，特别是明代以来，在历史、文学、语言、医学、天文、地理等方面，对祖国的科学文化事业作出了重大贡献。在民间文艺方面，“好力宝”是蒙古族中流传很广的一种演唱形式，马头琴是最富特色的民族乐器。蒙古族始源于古代望建河（今额尔古纳河）东岸一带。“分为内蒙古、卫蒙兀”是“蒙古”一词最早的汉文译名，始见唐代。“蒙古”最初只是蒙古诸部落中的一个部落的名称。13世纪初，以成吉思汗为首的蒙古部统一了蒙古地区诸部，逐渐形成了一个新的民族共同体。“蒙古”也就由原来的部落名称变成为民族名称了。蒙古族有自己的语言文学。蒙古族属阿尔泰语系蒙古语族，拉特、马尔虎 - - 布里亚特三种方言。洁白的蒙古包“蒙古包”是满族对蒙古族牧民住房的称呼。“包”，满语是“家”、“屋”的意思。古时候称蒙古包为“穹庐”、“毡帐”或“毡房”等。蒙古包呈圆形，有大有小，大者，可纳20多人休息；小者，也能容10几个人。蒙古包的架设很简单，一般是在水草适宜的地方，根据包的大小先画一个画圈，然后沿着画好的圆圈将“哈纳”（用2.5米长的柳条交叉编结而成）

架好，再架上顶部的“乌尼”（长约3.2米的柳条棍），将“哈纳”和“乌尼”按圆形衔接在一起绑架好，然后搭上毛毡，用毛绳系牢，便大功告成。一户牧民就算在草原上安家落户了。蒙古包搭好后，人们进行包内装饰。铺上厚厚的地毯，摆上家具，四周挂上镜框和招贴花。现在一些家具电器也进了蒙古包，生活十分舒畅欢乐。蒙古包的最大优点就是拆装容易。搬迁简便。架设时将“哈纳”拉开便成圆形的围墙，拆卸时将哈纳折叠合回体积便缩小，又能当牛、马车的车板。一顶蒙古包只需要两峰骆驼或一辆双轮牛车就可以运走，两三小时就能搭盖起来。蒙古包看起来外形虽小，但包内使用面积却很大。而且室内空气流通，采光条件好，冬暖夏凉，不怕风吹雨打，非常适合于经常转场放牧民居住和使用。

马奶酒与手扒肉 蒙古族人民世居草原，以畜牧为生计。马奶酒、手扒肉、烤羊肉是他们日常生活最喜欢的饮料食品和待客佳肴。每年七八月份牛肥马壮，是酿制马奶酒的季节。勤劳的蒙古族妇女将马奶收贮于皮囊中，加以搅拌，数日后便乳脂分离，发酵成酒。随着科学的发达，生活的繁荣，蒙古人酿制马奶酒的工艺日益精湛完善，不仅有简单的发酵法，还出现了酿制烈性奶酒的蒸馏法。六蒸六酿后的奶酒方为上品。马奶酒性温，有驱寒、舒筋、活血、健胃等功效。被称为紫玉浆、元玉浆，是“蒙古八珍”之一。曾为元朝宫廷和蒙古贵族府第的主要饮料。忽必烈还常把它盛在珍贵的金碗里，犒赏有功之臣。“手扒肉”是蒙古人传统的食品方法之一。做法是将肥嫩的绵羊开膛破肚，剥皮去内脏洗净，去头蹄，再将整羊卸成若干大块，放入白水中清煮，待水滚肉熟即取出，置于大盘中上桌，大家各执蒙古刀大块大块地

割着吃。因不用筷子，用手抓食而得名。斟酒敬客，吃手扒肉，是草原牧人表达对客人的敬重和爱戴。当你踏上草原，走进蒙古包后，热情好客的蒙古人便会将美酒斟在银碗或金杯中，托在长长的哈达上，唱起动人的敬酒歌，款待远方的贵客，以表达自己的诚挚之情。这时，客人理应随即接住酒，然后能饮则饮，不能饮品尝少许，便可将酒归还主人。若是推推让让，拉拉扯扯，不喝酒，就会被认为是瞧不起主人，不愿以诚相见等等。主人的满腔热情，常常使客人产生难别之情，眷恋之感。 [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