

少数民族文化 - - 布朗族 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_43087.htm 布朗族，有人口82280人，主要聚居在云南省西双版纳勐海县的布朗山和西定、巴达、打洛山区，其余的散居在临沧、思茅等地。布朗族是古代濮人的后代。唐时称“朴子蛮”，元、明、清时称“蒲蛮”，由于居住的地区各异，昔日的布朗人有不同的自称。新中国成立后，根据本民族意愿，统称为布朗族。布朗族地处海拔1500米至2300米的亚热带山区，群山峻岭间密布着参天蔽日的原始森林。这里雨量充沛、四季无霜，盛产桐油、香樟等经济林木。布朗人以农业为主，种植旱稻、棉花与茶叶，其聚居地是驰名中外的普洱茶原料产地之一。布朗语属南亚语系孟高棉语族佤德昂语支，无文字。布朗人兼操汉语、傣语和佤语，部分人通晓汉文和傣文。茶山飘香 布朗人善种茶，大自然也赋予他们发展茶叶生产的独厚条件。在布朗山、西定、巴达山区一带，连绵起伏的茶山郁郁葱葱，长势一派生机，是云南大叶种茶的重要产地。采集大叶种茶的嫩叶，经过杀青、揉捻、干燥、后熟等精细加工，可以制成清香馥郁的普洱茶。普洱茶茶质优异，远销西欧、日本、东南亚等50多个国家与地区，在中外茶坛上享有极高声誉。布朗山区还是世界茶树的发源地。早在60年代勐海县巴达山区境内发现了一片野生茶林，其中一棵“茶树王”径粗1.03米，株高32.12米，已有1700多年的生长历史。这棵茶树至今枝叶茂盛，由它上面采摘的茶叶经鉴定品味纯正，质地优良。在当代的布朗人中，茶叶收入是一项不可缺少的经济来源，多年

的种茶实践使布朗人民也积累了丰富的制茶经验。他们将四五月份采回的嫩毛尖放进锅内炒干，就热装入带盖的竹筒，封紧并放置火塘边烘烤。待竹筒的表皮烤成焦状时就制成了喷香可口的竹筒茶。布朗妇女个个都是制茶能手，不但会制散茶、烤茶，还会制做一种专供本民族食用的酸茶。利用每年五六月份的湿热天气，将鲜茶煮熟，放在阴凉处发酵，待茶发酸后装进竹筒并埋在土里，三四个月之后即可取出食用。布朗人从老到小皆有嚼食酸茶的习惯，据说这样能生津止渴而且有助于肠胃的消化。布朗人品茶也相当讲究，有烤茶和泡茶两种方式。烤茶是将茶叶撒入特制的茶罐中，一同放在火塘上边烤烘，当茶叶冒出朴鼻的香气时立刻注入滚烫的开水。烤茶浓郁香醇，为布朗人待客上品。饮食奇俗除了嚼茶，布朗人还有嚼烟的嗜好。嚼烟的方法是将槟榔叶包上少许的草烟丝，再加入沙基、芦子、槟榔果、红石灰等一块放进口中慢嚼，每次可嚼20多分钟，吐出的烟渣呈紫红色，布朗人嚼烟日久，连牙齿都被染成黑色。槟榔果属凉性，有防虫护齿之功效。布朗人抽烟、嚼烟不分男女老少，男人喜欢强烈、辛辣的刺激烟味，妇女则常叼一根长杆烟锅，抽吸味软清淡的烟丝。布朗人爱吃生食和酸食。将生牛肉，生鱼肉或生马鹿肉剁成肉酱，佐之以香菜，大蒜和精盐，来招待远方贵宾。酸笋、酸鱼、酸猪肉清香可口，亦是布朗人常吃的食品。外出渔猎，布朗兄弟会烹调一“锅”别具一格的卵石鲜鱼汤。他们在沙滩上挖一个坑，铺上几层芭蕉叶子，先倒进清水与活鱼，接着投入一颗颗烤热、烧红的石子，水沸腾将鱼煮熟，最后撒上盐巴。这种鱼汤味美甘甜，散发着烧石子的干香和芭蕉叶的清香。 [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