

少数民族文化 - - 基诺族 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_43351.htm 基诺族，现有人口18501人，主要聚居在云南省西双版纳傣族自治州景洪县的基诺族乡，少部分散居在景洪县的勐旺、勐养、橄榄坝、大渡岗和勐腊县的象明、勐仑等地。族聚居的基诺山，属热带山区，土地肥沃，雨量充沛，到处都是茂密的原始森林。这里盛产茶叶，是驰名中外的“普洱茶”六大茶山之一。基诺族自古以农为生，旱稻、棉花、玉米是他们的传统农作物。基诺族是一个古老的民族。“基诺”是民族自称，过去汉语多音译为“攸乐”，意为“跟在舅舅后边”，加以引伸即为“尊崇舅舅的民族”。1979年6月经民族确认，成为中国的第55个民族。由于多种原因，基诺族的社会发展较为迟缓，直到50年代初期，仍处于原始社会末期向阶级社会过渡的农村公社阶段。生产力水平低下，刀耕火种是其传统的耕作方式。普遍信仰原始宗教，崇拜自然，崇拜祖先，相信万物有灵。基诺族有自己的语言，属汉藏语系藏缅语族。由于无文字，过去多靠刻竹木记事。砍刀布尖顶帽 基诺族妇女善于纺织。当你走进基诺山寨，随处都可以发现：在村头寨边或田间的小路上，一个个基诺族妇女无不用纺锤捻着线，两只灵巧的手时开时合，时上时下，雪白的棉花霎那间就化为一根根均匀的银丝。基诺族的布料用腰机手工纺织而成，名为“砍刀布”。织布时，妇女席地而坐，经线的一头拴在自己的腰上，另一头拴在对面的两根木棒上，纬线绕在竹木梭上。操作时用双手持梭来回穿行，每穿行一次用砍刀式的木板将纬线推

紧，如此周而复始，一块漂亮的“砍刀布”便织成了。基诺族就用这种“砍刀布”装扮着自己。男子通常穿无领无扣的对襟黑白花格上衣，前襟和胸部有几根红、蓝色花条，背部绣有约20厘米见方的太阳花式图案下穿宽大的长管裤或短裤；妇女胸穿鸡心式的绣花胸兜，外穿蓝、红、黄、白花格无领对襟上衣。下穿红布镶边的短裙，裹蓝色或黑色的绑腿。头戴长及肩部的披风式尖顶帽。这种帽子别具一格，形似现代都市风雨衣上的尖顶帽，是基诺族妇女服饰的一个显著特征。它是用长约60厘米、宽约23厘米的竖线花纹砍刀布对折，缝住一边而成。戴时常在帽沿上折起指许宽的一道边。身材苗条的基诺族妇女穿戴上这样一套色彩协调、剪裁适体的服装，显得既庄重大方，又活泼俏丽。

风味食谱 基诺人世代生活在古木参天的热带原始森林里，主食大米、玉米。副食除了家里种养的蔬菜、家禽外，广阔的森林还为他们提供了获取山珍野味的良好条件。妇女劳动之余都兼及采集，可食之野菜野果达四五十种。基诺族民间有句俗语，叫做“汉炒、傣蘸、基诺舂”，意思就是说汉族的菜喜欢炒着吃，傣族的菜喜欢蘸着调料吃，而基诺族的菜则以舂凉拌为主。常用的佐料有辣子、香茅草、荆芥、姜叶、野八角、大薄荷等。独特的原料和烹饪方法，形成了许多鲜为人知、甚至令人难以置信的怪诞的菜谱，如“剁生”、“蝌蚪拌臭菜”、“香蕉叶蒸螃蟹”、“松鼠肉干汤”、“酸烩蚂蚁蛋”等。“剁生”，是将鲜肉剁成碎末，拌上盐、辣子、姜末、薄荷、韭菜等佐料，用手反复搅拌、捏匀，直至肉呈白色便可食用；“蝌蚪拌臭菜”是将幼小的蝌蚪捞起，洗干净，用开水烫一下，拌上调料后食用。其味闻起来臭似北京的臭豆腐

，吃起来却细嫩软滑、清凉爽口，余味无穷；基诺人习惯于将猎获的松鼠肉挂在竹楼里火塘边上，用烟火熏烤成肉干，使之常年不坏，食用时切片烹汤，其味鲜而不腻；基诺族地区多蚂蚁，但这里的蚂蚁与众不同。它们不是生活在地下，而是栖息在树上。蚁蛋也非常大，如同绿豆粒般。蚂蚁产蛋后，即将蛋装进一个悬挂在树上的口袋似的囊包里，这种囊包很大，有的竟达5公斤。每年农历三、四、五月间，是蚂蚁产蛋的季节。每到这个时候，基诺人便要外出寻找这种囊包。找到后，用刀砍开，将一粒粒洁白如玉、晶莹透亮的蚁蛋取出，用带有酸味的佐料调拌即可食用。不仅营养丰富、味道鲜美，而且将其放人口中用牙一咬，还会发出“啪啪”的声音，别有一番情趣。 [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