

民族饮食柯尔克孜族食俗 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/44/2021_2022__E6_B0_91_E6_97_8F_E9_A5_AE_E9_c34_44754.htm 柯尔克孜族主要分布在中国新疆南部克孜勒苏柯尔克孜自治州等地，柯尔克孜族人民以从事畜牧业生产为主，兼营农业和手工业；传统工艺美术有刺绣、擀毡、雕刻、织花和金银器，习以兵器、山鹰、云彩、猛兽作图案。喜爱赛马、叼羊、马上打靶和飞马拾物等。其物质生活与经营畜牧业有密切关系，饮食起居也都有着游牧生活方式的特点。柯尔克孜族早餐较简单，但营养丰富，多以鲜牛奶佐以其他食物，午餐也较简单，牧民们大都是携带干粮在野外食用，晚餐一般较丰盛。信奉伊斯兰教的柯尔克孜人，忌食猪肉和自死牲畜肉，马肉马肠为冬季最佳食品。他们的饮食主要是肉制品和奶制品，也喜欢吃圆白菜、洋葱（皮牙子）、土豆等。日常饮料是山羊奶和酸奶，还喜欢喝煮沸以后加奶、加盐的茯茶。现在富裕起来的牧民们喝的是牛奶羊奶，吃的是牛、羊、马、骆驼肉，也吃米食和面食。制做面食时，没有案板，而是用皮子制成的擀面布。他们还把做好的酥油都存放在宰杀后经过加工的牛胃、羊胃里。碗、勺等餐具都是用木头制做的。柯尔克孜族青年的婚礼仪式由阿訇，其中有一个和饮食有关的插曲很有意思，阿訇将一个馕分成两半，蘸上盐水，分送给两个新人，其含义是表示同甘共苦，永不分离。柯尔克孜族十分好客和有礼貌，有“友谊与热情是柯尔克孜人的金子”的名言传世。凡有客人来访，不论相识与否，都热情招待，拿出家里最好的食物请客人吃，而以羊头肉待客最为尊敬。在请客人吃羊肉时，

先请吃羊尾油，再请吃胛骨肉和羊头肉。客人也要分出一些给主人家的妇女和小孩，表示回敬。柯尔克孜人的日常饮食还有馕、锅贴、库依玛克（油馕）、包尔沙克（油炸面块）、曲依包尔沙克（油炸果）、烙饼、油饼、奶皮面片、油炸疙瘩、沙木沙（烤包子）、曲曲尔（水饺）、油馓子、奶油稀饭、抓饭、拌面、花卷等。随着人民生活水平的提高，以及与各族人民共同聚居、共同生产与生活，柯尔克孜人的饮食结构亦发生了很大的变化。蔬菜开始进入农牧民的家庭，饭菜的品种也日益丰富多彩了。柯尔克孜族的饮食忌讳，与新疆其他民族既有相同之外，又有相异之别。饭前洗手后，余水不可乱甩，须用布子擦干，主人让吃时客人才能吃。男客不可从女主人手中直接接取食物，以示男女有别。客人应将碗中食物吃净，切忌将剩饭倒在地上。吃饭时不可揭开厨房门帘窥视，餐后要背向门退出。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