

民族饮食布朗族食俗 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\\_44783.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/44/2021_2022__E6_B0_91_E6_97_8F_E9_A5_AE_E9_c34_44783.htm) 发送信件 存储文件 打印文件 字体：【大中小】

布朗族食俗布朗族主要聚居在中国西南地区云南省西部的西双版纳傣族自治州一带。主要从事农业，以种植早稻为主，善种茶。布朗族的饮食别具民族特色，是布朗族物质文化的重要组成部分，特别喜欢吃酸性食品，还常腌制酸味食品，如酸笋、酸肉、酸鱼等，制作方法同当地其他民族如傣族大体相同，但布朗族常在腌酸菜时最上面放一层米饭。西双版纳的布朗人还喜食生肉。布朗族以大米为主食，辅以玉米、小麦、黄豆、豌豆等杂粮。喜用锣锅或土锅把稻米焖成米饭。尤擅煮竹筒饭，煮时选一段鲜竹，装好米和适量的水，用火烧熟，剖开竹筒一人端一半以竹筒当碗用。米饭沾有竹瓢，食之有新竹清香和经炭火烘烤的香味，很可口。肉类以牛、羊、猪、鸡肉最为常见，也常捕食野味和昆虫。菜肴的烹制技法以清煮、凉拌居多。对许多野味、鱼、虾、蟹、蝉、虫等食物一般还用舂、炸、蒸等方法烹制。如：舂螃蟹、油炸花蜘蛛、蝉酱等。布朗族喜欢饮酒，且大都自家酿制。其中以翡翠酒最为著名。这种酒在出酒时用一种叫“悬钩子”的植物的叶子过滤后呈绿色，很像翡翠的颜色，因此而得名，布朗族人性格豪爽，朋友间有“有酒必饮，饮酒必醉”之习俗。居住在西双版纳布朗山的布朗族妇女，尤其是怀孕妇女嗜食当地红土，据说此红土有止吐、除腥、提神之效。布朗族人有食鼠和蚁卵的习惯。布朗族人喜欢食鼠，无论田鼠、家鼠、竹鼠均为所食佳肴。将捕获的鼠

烧光毛，去皮和内脏，洗干净后煮食。布朗山有一种黑蚁，每窝有一只蚁王，能产卵数千，布朗人常挖食蚁卵。布朗族人善于种茶制茶，也很喜欢饮茶。姑娘们采下春茶后，制成散茶，又叫“大叶子茶”。她们还能制作一种具有本民族特色的“竹筒子茶”。就是先把粗竹子砍成一个个竹节筒，将新采摘下来的茶叶炒熟，趁热装进竹筒塞紧，用芦叶密封好，并用藤条扎紧，放在火塘边烘烤，去掉它的水气，等到竹节表皮烤焦的时候，就制成了竹筒茶，储存数年也不会变味。这种茶喝起来香味极浓，布朗族人常用做送礼佳品。布朗族人品茶也很讲究，有烤茶和泡茶两种。泡茶就是用开水冲泡，而烤茶则是在一个特制的小茶罐里放些茶叶，放在火塘边烘烤，等冒出香味时再倒入开水，水开之后倒进小茶盅，称为“浓茶”。布朗人喜吃酸茶，将茶叶按酸菜制法制成酸茶，放在口中嚼后咽下，能帮助消化。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。 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](http://www.100test.com)