

民族饮食布依族食俗 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_44784.htm 布依族主要聚居在中国西南地区贵州省一带。其余散居于云南、四川、广西等省。布依族以农业为主，种植水稻的历史较为悠久。布依人闲时每日两餐，忙时三餐。以大米、玉米为主食，小麦、高粱、薯芋和豆类为辅。多以木罐、鼎罐炊饭，有焖饭、二合饭（大米掺玉米）、苞谷粑、米线、饵块、豌豆粉、米凉糕等花色品种。其中，糯米制的汤圆、花饭和芝麻油团粑最为知名，多用于祭祖或宴客。他们的肉食主要来自家畜和家禽，还爱捕食松鼠、竹鼠和竹虫。烹调方法多为烧、煮、爆、炸、腌、冻，一般不吃生食。布依人酷嗜狗肉，有“肥羊抵不上瘦狗”之说。贵宾来家做客，杀狗款待是一种很高的礼遇。他们挑狗的标准是“头黄二黑三花班，白狗肉味最平淡”。烤炖狗肉、狗灌肠、花江狗肉都驰誉一方。贵州的布依族若遇婚丧嫁娶，喜用黄牛作菜。冷菜、“青苔冻肉”、“拌豌豆凉粉”等，是布依人喜欢的食品。酸菜和酸汤几乎每餐必备，尤以妇女最喜食用。大部分布依族都善制作咸菜、腌肉和豆豉，民间特有的腌菜“盐酸”驰名中外。还有血豆腐、香肠及用干、鲜笋和各种昆虫加工制作的风味菜肴。还善于调制糟辣、面辣和泡菜，以香鲜酸辣为美。酒在布依族日常生活中占有很重要的位置。每年秋收之后，家家都要酿制大量的米酒储存起来，以备常年饮用。布依族喜欢以酒待客，不管来客酒量如何，只要客至，都以酒为先，名为“迎客酒”。饮酒时不用杯而用碗，并要行令猜拳、唱歌。布依族地区有一种茶不仅味

道别具一格，名字也十分好听，这就是姑娘茶。清明（中国传统祭祀、扫墓节日）前夕，姑娘上山采回茶尖嫩味，热炒后保持一定的湿度，然后把茶叶一片一片叠成圆锥体，晒干，然后再经过加工，就做成一卷一卷圆锥体的姑娘茶了。姑娘茶不仅形状优美，而且质量精良，是茶叶中的精品。这种茶叶只赠亲朋好友。在谈恋爱或订亲时，由姑娘赠送给情人。姑娘茶，姑娘采，姑娘做，这就是姑娘茶茶名的来历。

年节食俗有的节日与汉族相类似，有些则为本民族所专有，如"了年"（正月最后一天）、三月三（地蚕会节）、四月八（牛王节）、六月六（祭盘古）、吃新节等。其中，正月初九"煮生食"，正月三十吃"芝麻油团粿"，三月三吃"苞谷花"，四月八吃"四色糯米饭"，六月六吃"煮鸡"等，大都与民族传说和乡风教育有关。

宴客食俗布依族重礼好客，贵宾到来，必有"进门酒"、"交杯酒"、"格当酒"、"转转酒"、"千杯酒"和"送客酒"等六道酒礼。若是敬献猪肉，是祝客人来年养大猪，收成好；若是敬献鸡肉，鸡头奉给首客，象征吉祥如意，鸡翅奉给次客，表示腾飞，鸡腿奉给三客，意为脚踏实地。宴席中还唱《祝酒歌》和《宵夜歌》，前者是殷殷劝酒，后者要将餐桌上的所有物品、食品都一一唱出，表现出他们的心智和才华。

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