

四川风物川酒风俗 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\\_\\_E5\\_9B\\_9B\\_E5\\_B7\\_9D\\_E9\\_A3\\_8E\\_E7\\_c34\\_44839.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/44/2021_2022__E5_9B_9B_E5_B7_9D_E9_A3_8E_E7_c34_44839.htm) 彝民嗜酒，男女老少皆能饮酒，他们喝酒时，常先把酒倒进大碗里，你喝一口递给我，我啜一口传给他，大家依次轮流喝着这一碗酒。于是，人称彝家这种喝酒方式为“转转酒”。主客共饮一碗酒 客人在火塘边坐定后，女主人便从里屋端来用玉米酿造的酒。这种家酿酒，酒味香醇，甜中略带酸味，喝起来既爽口又凉快。“无酒不成礼”，这是傣傣人待客的习惯。通常是主客共喝一碗酒：客人双手接过主人递上来的酒碗，喝上一口，用手把喝过的碗边抹一下，双手把碗捧还主人，再说一声“谢谢”；主人端碗喝一口，抹一下碗边，又递了过来。就这样，你让我，我敬你，喝得好不痛快。大家越喝越亲热，这时，主人让家人再添一碗，喝个合杯酒：主客两人共捧一碗酒，互相搂着对方的脖子或肩膀，脸贴脸，同时共饮。反过来，如果客人扭扭捏捏，或不喝不沾，那是对主人的不恭。喝着喝着，主人忽地起身登上屋棚，从粮囤里舀来一碗玉米。只见他扒出火塘的炭火，把一些玉米粒放在炉炭上，用一根竹夹子扒来扒去地烧烤。不一会，玉米粒劈哩叭啦地炸响了。主人敏捷地从炭火上捡起一颗一颗爆玉火花，放在手掌上吹吹炉灰，请客人吃爆玉米花。尽管这是最普通的食物，但啜一口酒，吃几粒酥香的玉米花，也别有一番情趣。傣傣人的饮食很简朴。他们早晨起来，从酒坛舀上一碗酒，再炸一点玉米花下酒，就算吃过早餐了。据说，玉米酒不但可御高山风寒，而且营养丰富，难怪傣傣，不分男女，个个看起来

都是身强力壮的。咂酒“贵客临门共咂酒”。土家人好喝自己酿造的酒，几乎所有食物都可酿制成酒，其中咂酒是土家人款待上客的宴饮形式。又叫喝“咂抹坛酒”，也就是说前一位客人用竹管吸酒后用毛巾拭抹管口让后一位客人吸饮。咂酒一般隔年制作，相传源于明代。咂酒清香醇厚，有诗作记：“万颗明珠共一瓿，王侯到此也低头，五龙捧着擎天柱，吸尽长江水倒流”。翻开中国地图，追寻中国酒文化的历史风采，人们很容易发现，在长江上游的崇山峻岭之间，存在着一个相当集中的“西部名酒带”。名酒带以四川为中心，沿盆周山区底部边缘呈“U”字型分布，包括岷江、长江流域。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)