

导游知识民族风情：话藏族酒俗导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/512/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E7_9F_A5_E8_c34_512392.htm 藏族有着悠久的历史 and 灿烂的文化，早在1000多年前就已开始酿酒，在漫长的历史进程中，形成了独特的藏族酒文化。生息于巍巍雪山、莽莽草原的世界屋脊之上的藏族，生性豪放、乐天、热情；长期的佛教思想的影响，使他们养成了仁爱、礼貌、节俭的美德。因此，藏族人普遍爱饮酒，但绝不酗酒；平时一般不饮酒，但饮起来却总要酣畅尽兴方休；酒对藏族是喜庆的饮料，绝无消愁解闷的用途。因为佛教戒酒，酒在笃信佛教的藏族人民中是不能作为祭祀之物的。藏族古代饮的酒种类较多。据敦煌出土的古藏文写卷《苯教丧葬仪轨》载，吐蕃早期所饮的酒有米酒、小麦酒、葡萄酒、蜂蜜酒和青稞酒等。随着唐蕃联姻而发展起来的汉藏文化交流，使藏族掌握了内地传入的复式发酵酿酒法，仿内地黄酒酿制的青稞酒得到了藏族的普遍喜爱，从而成为了藏族的传统饮料。在大多数藏区，平时倘有客至，敬茶不敬酒。但逢年过节和喜庆时，如果客人来家，则必须敬酒。敬酒时，主人先斟满一碗（或杯），捧献于客前，客双手接过后，必须要先喝三口，但不要喝干，等主人再斟满，这时客人才一口喝干。此后，客人有酒量的继续喝，无酒量的可不再喝，主人也不强劝。倘若客人不完成上述之饮，那就是严重的失礼行为，主人会很不高兴。致于客人酒醉，主人绝不会讥笑，反而认为是坦城的表现。四川的嘉绒藏族较特别，平时对进屋的客人先敬一壶酒，随即将食物用盘奉上，一客一份。阿坝的黑水地区藏族，凡

见熟人从门前经过必请进屋内敬一碗酒。如客人坚不进屋，主人要把酒拿到路边请客人喝，以示慰劳。藏族人民热情好客、和善睦友的风尚，在这些酒俗中得以充分展现。酒在藏族婚仪中有重要的作用。在青海安多藏区，提亲时必带去“雅叙酉仓”（提亲酒）。女方如若允婚，则须邀请村里长者和媒人一起喝“订婚酒”。一旦饮了此酒，便算正式订婚，不能再许嫁他人。结婚之时，更要准备大量的青稞酒以宴飨送亲者和来宾。迎亲者则要在途中设“迎亲酒”。新娘离娘家前要喝“辞家酒”。婚宴中主客尽兴同饮“庆婚酒”，高唱酒歌，跳舞，欢腾通宵达旦，一直要热闹三天。其间新娘要向宾客轮流敬酒。其他藏区的婚礼仪式有的与此不尽相同，但酒在其中的作用却大致一样。因为佛教的影响，藏族对丧葬不甚铺张，死对于佛教徒仅是转入来生的开始或“解脱”，故亦不特别悲伤。藏族社会早期信仰苯教，苯教认为人死后魂会脱离其原躯体，需要用一种降魂的办法使“魂尸相合”。在这种降魂仪式中，许多地方都要用酒。降魂仪式开始后要献上一瓢“招魂酒”，招请灵魂来降。在降魂过程中要作“献三瓢酒”仪式。在“尸与魂相合”时还要献上三次“相合酒”。用酒来招请游离的灵魂，象征着美好生活对魂的吸引作用。在这里酒的地位已与生存必须的食物相等同了。现代藏族丧葬中虽已无上述仪轨，但仍要用到酒：进行天葬时，死者家要给天葬职业者喝酒。在嘉绒藏族的丧事中要“奠酒请神”；丧礼结束时丧家和舅舅家要一起喝“咂酒”，对唱酒歌，追述死者生平，表达对死者赞颂和惋惜之情。藏历新年，藏族家家都要喝青稞酒以示庆祝。初一天刚亮，家庭主妇就把八宝青稞酒“观颠”（一种加有红糖、奶渣子

、糌粑、核桃仁等煮物的稞酒)端到家中每个人的被窝前，让他们喝了才起床，以示新年一开始就丰衣足食，步步吉祥。藏族初一这天一般不拜客，一家人闭门欢聚，品青稞酒，喝酥油茶，漫话家常。初二起才挨家去拜访，互道“扎西德勒”，互敬青稞酒。嘉绒地区的党坝藏民过年，喜欢全寨人各凑一些酒，团聚在一起从初一喝到初五，夜则烧篝火，昼则浴太阳，伴随欢歌劲舞，共庆新年。藏族节庆日较多，如元宵“灯节”、六月“雪顿节”、七月“望果节”和“沐浴节”，在这些日子里人们照例是要喝酒以庆的；但最悠闲、最浪漫的饮酒日子则要数康定人四月八的“转山会”和拉萨人夏季五月间的“逛林卡”了。那时人们扶老携幼，或全家一起，或情侣友朋，三五成群，在绿茵上、溪流旁搭起白色帐篷，一边喝着新酿的青稞酒和酥油茶，一边弹着六弦琴或拉着胡琴，或引吭放歌，或浅斟低吟，怡然自得。藏族最豪放的饮酒则是在跳锅庄的时候。村寨的青年男女围成一圈，圈中设小桌，放上几坛青稞酒；男女两队轮流领唱，翩翩起舞，并不时去圈中喝上一碗酒。跳到高兴处，饮酒者更是纷至沓来。酒助舞兴，歌借酒力，通宵达旦尽兴方休。藏族中一般是以茶作为日常生活中必不可少的饮食。但在阿坝的黑水藏民中却用酒代茶。他们吃糌粑不用茶而是用青稞酒拌合着吃；吃干馍不喝开水或茶，是以酒解渴；吃烤土豆，也是泡在酒碗里吃。藏区东部许多地方都盛行“喝咂酒”，尤以黑水人“喝咂酒”最讲究。每遇年节和家中有大事要请人“喝咂酒”时，先由主人烧开一大铜锅水，放在火塘边保温；再将一坛酿好的未加过水的酒放在客位的火塘边，插入两根细竹管。客人到齐后，先请其中最年长的坐于酒坛前，领头

诵经，用手指蘸拨点酒洒向四方；然后，请另一位年长者与他同坐在一起，各含一根竹管吸饮。这时主人在旁边慢慢地将一瓢开水从上渗入酒坛。开水经过发酵的酒粮渗到坛底，便成了酒。竹管插在坛底，故能只饮到酒而不会吸进糟。二人饮完后，以年齿顺序另请二人到坛边吸饮，主人继续向坛内冲开水。一般情况下，每二人饮完一瓢水即离开，换上别人。这样依次轮流下去，最后连两三岁的小孩也要去喝上几口。轮完一遍，又从头开始；直至一坛酒谈而无味后，才又换上一坛。每个与会的人不论有无急事，都必须喝过三次后才能离去，否则就是很不礼貌的行为。这种轮流喝咂酒的宴饮，一般规模都较大，小则三五十人，多则100多人，夜以继日方能饮过一巡。三巡下来，往往要两三天，在饮酒过程中，未轮到的和已喝过的便围着火跳锅庄。跳累了，唱渴了，也该轮到喝咂酒了。喝完咂酒疲累尽消，又有精神跳锅庄了。饮酒与歌舞紧密相连的藏族酒文化这一特色，在这里展现无余。 "#F8F8F8" 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