

风物杂谈：朝鲜族文化的独特之处导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/515/2021_2022__E9_A3_8E_E7_89_A9_E6_9D_82_E8_c34_515799.htm 饮食 朝鲜族的主食以冷面和米糕见长。盛夏，朝鲜族家家都吃冷面，即使是冬天冷面也会得到许多人的青睐。这种冷面是用荞麦粉和淀粉轧成的，有的也用白面或米面。面条压成后，直接放到开水里煮熟，然后用凉水浸凉，捞出后加上牛肉、狗肉、蛋丝、辣椒、芝麻、香油、苹果梨丝等，再浇上一些狗肉汤。吃起来甜里有酸，香里透辣，清凉爽口。米糕种类很多，有打糕、切糕、片糕等。打糕是朝鲜族逢年过节，红白喜事招待宾客时所不可缺少的主食。打糕，顾名思义，就是用手工打出来的。打糕的具体制作方法是，先把糯米蒸熟，然后用木槌在木臼里打成糕团，有两人打的，也有一人打的，一般要打上半小时左右，然后取出切成片状，放上小红豆沙面，再蘸上蜂蜜或白糖，吃起来啧啧有味。米酒是朝鲜族爱喝的一种饮料。米酒是他们招待客人的佳品，如有客人来访，主人总要端上来一碗自家酿制的米酒。这种酒比黄酒的色稍白一点，而且还略带甜味。不过千万不能贪杯，这种米酒开始喝的时候度数不大，但它却后劲十足。而且和长辈一起喝酒时，要把头移到旁边去喝，切不可面对着长辈举杯饮酒，否则就是对长辈的不尊重。荡秋千是朝鲜族妇女喜爱的民间游戏，每逢节日聚会，人们便会看到成群结队的朝鲜族妇女，聚集在参天的大树下，或高耸的秋千架旁。身穿鲜艳民族服装的朝鲜族妇女，在人们的欢呼、叫好声中荡起了秋千，她们一会腾空而起，一会俯冲而下，尽情地欢乐，长长的裙子随风飘舞，

大有飘飘欲仙之感。朝鲜族妇女荡的秋千，不仅高，而且还很飘，有的秋千几乎都荡平了，真可谓是触目惊心。荡秋千比赛分为单人和双人两种。比赛优胜者的评比方法，有的是以树梢或树花为目标，看谁能咬到或踢到；有的是在远处挂一个铜铃，看谁能碰响。具体的比赛方法各地也不尽相同，但有个共同点，那就是都以高度作为决定胜负的标准。现在有些地方在秋千蹬板下系一个标有尺寸的绳子，以此来测量高度，决定胜负。

百考试题编辑整理 婚俗 朝鲜族青年男女结婚，要举行两次仪式方能成为正式的夫妻。在婚礼仪式上，首先由主婚人宣读婚书，新郎用手指蘸取水盆中的净水，向东西南北四个方向弹撒，然后新郎用筷子把碗里的栗子夹起来翻一个个儿。在这之后，新郎新娘互行跪拜礼。仪式结束后，新郎抱着“木雁”走进屋里，拉开洞房的门，把“木雁”顺着炕面推到炕里，他们认为如果“木雁”仰着身，则意味着头胎生女孩子了。

"#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