

导游考试历史知识：苗族历史导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/551/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E8_80_83_E8_c34_551145.htm

苗族先民于秦汉时聚居在“五溪”地区，即今湘西、黔东等地。在中国古代典籍中，早就有关于五千多年前苗族先民的记载，这就是从黄河流域直到长江中游以南被称为“南蛮”的氏族和部落。人口

：7398035 分布：主要聚居于贵州省东南部、广西大苗山、海南岛及贵州、湖南、湖北、四川、云南、广西等省区的交界地带。苗族有自己的语言，苗语分三大方言：湘西、黔东和川黔滇。1956年后，设计了拉丁字母形式的文字方案。由于苗族与汉族长期交往，有很大一部分苗族兼通汉语并用汉文。苗族地区以农业为主，以狩猎为辅。苗族的挑花、刺绣、织锦、蜡染、剪纸、手饰制作等工艺美术瑰丽多彩，驰名中外。其中，苗族的蜡染工艺已有千年历史。苗族服饰多达一百三十多种，可以同世界上任何一个民族的服饰相媲美。苗族是个能歌善舞的民族，尤以情歌、酒歌享有盛名。芦笙是苗族最有代表性的乐器。习俗苗族十分注重礼仪。客人来访，必杀鸡宰鸭盛情款待，若是远道来的贵客，苗族人习惯先请客人饮牛角酒。吃鸡时，鸡头要敬给客人中的长者，鸡腿要赐给年纪最小的客人。有的地方还有分鸡心的习俗，即由家里年纪最大的主人用筷子把鸡心或鸭心拈给客人，但客人不能自己吃掉，必须把鸡心平分给在座的老人。如客人酒量小，不喜欢吃肥肉，可以说明情况，主人不勉强，但不吃饱喝足，则被视为看不起主人。在青年男女婚恋过程中也必不可少的食品是糯米饭。湖南城步的苗族把画有鸳鸯的糯米粑

做为信物互相馈赠；举行婚礼时，新娘新郎要喝交杯酒，主婚人还要请新郎、新娘吃画有龙凤和奉娃娃图案的糯米粑。

食俗 大部分地区的苗族一日三餐，均以大米为主食。油炸食品以油炸粑粑最为常见。如再加一些鲜肉和酸菜做馅，味道更为鲜美。肉食多来自家畜、家禽饲养，四川、云南等地的苗族喜吃狗肉，有“苗族的狗，彝族的酒”之说。苗家的食用油除动物油外，多是茶油和菜油。以辣椒为主要调味品，有的地区甚至有“无辣不成菜”之说。苗族的菜肴种类繁多，常见的蔬菜有豆类、瓜类和青菜、萝卜，大部分苗族都善作豆制品。各地苗族普遍喜食酸味菜肴，酸汤家家必备。酸汤是用米汤或豆腐水，放入瓦罐中3-5天发酵后，即可用来煮肉，煮鱼，煮菜。苗族的食物保存，普遍采用腌制法，蔬菜、鸡、鸭、鱼、肉都喜欢腌成酸味的。苗族几乎家家都有腌制食品的坛子，统称酸坛。苗族酿酒历史悠久，从制曲、发酵、蒸馏、勾兑、窖藏都有一套完整的工艺。日常饮料以油茶最为普遍。湘西苗族还特制有一种万花茶。酸汤也是常见的饮料。典型食品主要有：血灌汤、辣椒骨、苗乡龟凤汤、绵菜粑、虫茶、万花茶、捣鱼、酸汤鱼等。节庆苗族过去信仰万物有灵，崇拜自然，祀奉祖先。节日较多，除传统年节、祭祀节日外，还有专门与吃有关的节日。如：吃鸭节、吃新节、杀鱼节、采茶节等。过节除备酒肉外，还要必备节令食品。苗年 苗年一般先在正月第一个卯日，历时三、五天或十五天。年前，各家各户都要备丰盛的年食，除杀猪、宰羊（牛）外，还要备足糯米酒。年饭丰盛，讲究“七色皆备”、“五味俱全”，并用最好的糯米打“年粑”。互相宴请馈赠。杀鱼节 多在江边，由妇女带上饭、腊肉、香肠等酒菜，

只要捉到鱼，即燃起篝火，架锅煮鱼直到尽兴方归。“祭鼓节”苗族民间最大的祭祀活动。一般是七年一小祭，十三年一大祭。于农历十月至十一月的乙亥日进行，届时要杀一头牯子牛，跳芦笙舞，祭视先人。食时邀亲朋共聚一堂，以求增进感情，家庭和睦。编辑推荐：把导游站加入收藏夹2009年导游资格考试报名时间2009年导游资格在线题库全新上线2009年导游考试导游基础章节复习2009年导游考试政策法规复习要点"#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