

白族的风俗习惯

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://xiaorob.com/fanwen/cankao/17219.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

白族的风俗习惯

白族的风俗习惯（一）：

白族的风俗习惯

白族日常生活

白族热情好客，先客后主是白族待客的礼节。家中来了客人，以酒、茶相待。著名的“三道茶”就是白族的待客礼。但白族人倒茶一般只倒半杯，倒酒则需满杯，他们认为酒满敬人，茶满欺人。受到白族人热情的款待，应说声挪卫你（谢谢你）来表示你的谢意和感激之情。

白族习俗

白族家庭里，儿子成婚后即与父母分居。白族同宗同姓不通婚。对客人，无论是否认识都热情接待。凡客人光临，必以“三道茶”款待。三道茶是最讲究的茶礼，具有一苦二甜，三回味的特点。为客人斟茶不能斟满，白族民间有“酒满敬人，茶满欺人”之说。

白族就餐很讲礼仪，长辈、客人坐上首，晚辈依次坐两旁或下首，并随时要为长辈和客人添饭加汤，热情待候。

尊敬长辈是白族的传统美德。见到老人要主动打招呼、问候、让道、让座、端茶、递烟。起床后的第一杯早茶要先敬给老人。吃饭时要让老人坐上席，由老人先动筷子。在老人面前不说脏话，不准跷二郎腿。一些山区的白族，家庭成员各有比较固定的座位，一般男性长辈坐左上方，女性长辈坐右上方，客人和晚辈坐下方和上方。白族人家的火塘是个神圣的地方，忌讳向火塘内吐口水，禁止从火塘上跨过。白族人家的门槛也忌讳坐人。男人所用的工具，忌妇女从上面跨过。家庭内忌讳戴着孝帕的人进入，认为这样会给家庭带不洁。

白族婚丧与生育

白族妇女怀孕后，以系合页双屋围裙，并将头页对折别在腰间作为有喜的标志。外人见了，要懂得注意重点保护。倘若误伤了孕妇，要担保到产后母子平安为止。有些地方的白族，怀孕妇女不能进入新郎、新娘的洞房。婴儿落地后，谁第一个跨进产妇家的门，谁就是踩生。白族认为，谁来踩生，将来孩子的脾气就像谁。白族最忌讳戴孝的人来踩生，所以婴儿降生后，家人要立刻用白石灰在门口撒三道弧线，并在门槛上缠一道青篾子。若是生男孩，还要在青篾子下加一只草鞋，有的还在大门上钉一个甑笆底，以示禁忌。不慎闯入产妇家者，务必送一碗新鲜稠米汤、红糖、鸡蛋、甜白酒和一土锅猪蹄子炖韭菜根给产妇吃。产后第三天早上，产妇家要请粥米客或称稀饭客。到白族人家做粥米客，要用竹篮提着鸡蛋、红糖、小孩的衣帽等前往恭贺。大理、剑川一带的白族，妇女产后，主人要请第一个进家的客人吃荷包鸡蛋汤圆，客人不能拒绝，否则主人会生气。

白族食俗

白族主要聚居在中国南方云南省大理白族自治州。白族以农业为主，种植水稻、小麦、玉米、荞麦、蚕豆、薯类。雪梨、柑橘和论茶是著名特产。居住在湖、河地区的白族以稻麦为主粮；居住在山区者，以玉米、荞麦、马铃薯为主粮。吃大米饭、包谷（玉米）饭及各种米面制品后于脑制牛、羊、猪肉及各种咸菜。洱海盛产鱼类，弓鱼最著名。喜食砂锅菜、酸菜等。口味以酸、冷、辣为主。

白族日常饮食以一日三餐为主，农忙或节庆则增加一次早点或午点。平坝地区多以大米、小麦为主食，山区常吃玉米、洋芋和荞麦。主食一般蒸作干饭，下地携带。此外也喜爱粑粑、饵块、汤圆、米线、稀粥、糖饭（糯米与干麦芽粉制）等。

白族三餐都配新鲜蔬菜，也善于调制咸菜、院菜、豆瓣酱、豆豉与面注。用洱海特产的海菜花加工成的海菜炒火腿、海菜豆腐场令人齿颊留香。肉食以猪为主，兼有牛、羊、鸡、鸭和鱼鲜，善于胶制火腿、腊肉、香肠、弓鱼、猪肝、螺蛳酱、油鸡棕、吹肝和饭肠等食品，脑年猪和乳用（羊乳点酸水制成）是当地“一绝”。烹调方法多样，口味偏好酸辣，创造出大理砂锅鱼、牛奶煮弓鱼、乳扇凉鸡、松木丽粉蒸鱼、盐炖罐子肉、鱼茸乳扇卷、镶雪梨、生皮、大理饵丝、喜洲破酥精粑等一批名食。民间宴会，职业厨师制作的“八大碗”、“四盘五碗”宴席，菜式更为丰富。除火腿、腊肉等外，还善于腌制弓鱼、猪肝、螺蛳酱等！

白族注重节庆，几乎每节都有一至数种应景食品。如春节（中国农历新年）吃叮叮糖、泡米花茶和江斋饭；三月街吃蒸糕和凉粉；清明节（中国传统祭祀、扫墓节日）吃凉拌什锦和“斋筵香”（炸酥肉）；端午节（中国农历五月初五）吃粽子和雄黄酒；尝新节吃新豆、嫩瓜和陈谷掺新米饭；火把节吃甜食和各种糖果；中无节吃羊肚菌和检鱼包肉；中秋节（中国农历八月十五）吃白饼和醉饼；重阳节（中国农历九月初九）吃肥羊；冬至节（中国传统节气）吃炒养粒和羊肉场，生活过得有滋有味有节奏。（算命azg168.）

白族婚宴习惯用“喜洲土八碗”，由八道热菜组成：添加红曲米的红肉炖；挂蛋糊油炸的酥肉；加酱油、蜂蜜扣蒸的五花三线肉干张；配加红薯或土豆的粉蒸肉；猪头、猪肝、猪肉卤制的干香；加盖肉茸、蛋屑的白扁豆；木耳、豆腐、下水、蛋丝、菜梗余制的杂碎；配加炸猪条的竹笋。此外，每客一包槟榔，丰盛又不奢侈。

白族大都喜饮酒，由于所用的原料和方法不同，酒的种类很多，制酒时常用40多种草药制成酒曲，制成各种白酒，其中以窑酒和干酒为传统佳酿。另外还有一种用糯米酿制的甜酒，是专为妇女和孕妇制作的，据说有滋补和催奶的作用。

饮茶是白族人的另一嗜好，白族很注重每一天清晨和中午两次茶。晨茶称“早茶”或“清醒茶”，一齐床就喝茶，成年人都喝；午茶又叫“休息茶”或“解渴茶”，内放米花和奶，包括小孩也要喝一杯。

白族饮茶，一般用本地特产的小砂罐烤过后才饮。小砂罐只有墨水瓶大小，待茶烤到必须“火候”，便用溪水或泉水煨茶。烤茶每一天须饮三次，每次三道。一道茶是苦茶，第二道加上红糖、米花、乳扇，别具一番风味，第三道是回味茶，入口苦涩而后回味甘甜。白族人常以三道茶待客，一苦二甜三回味，其味清香扑鼻，嘴里有苦甜混合的舒适感。

白族也有饮食忌讳，主要是大年初一不用铁刀，主妇做饭应悄无声息，不能吹火，务必到井边“汲新水”。丧家做饭，一律清煮清炒，不能用红色食料，不能做红包菜肴。进餐时长辈上坐，下辈依次围坐两旁，并添饭加茶，侍候长辈。

白族婚俗

当白族青年男子向姑娘求婚时，姑娘如同意，要向男方送粑粑；婚礼时新娘要下厨房制作“鱼羹”；婚后第一个中秋节新娘要做大面糕，并以此表现新娘的烹调技艺。婚礼时讲究先上茶点，后摆四四如意（即四碟、四盘、四盆、四碗）席。

背婚是云南大理白族自治州洱源县白族地区普遍流行的一种婚俗。每逢十字路口、三岔道或人员集结的地方，陪宾们便停下来，把嫁妆码成两大摞，让新郎背着新娘围着嫁妆绕“8”字。

白族食俗

白族多以大米、小麦为主食；山区的白族则多以玉米、洋芋、荞麦为主食。主食都以蒸制为主。

因鲜菜常年不断，白族人每餐都喜食鲜菜和各种腌菜。白族妇女大都善作腌菜，腌菜的种类很多，除腌制鲜菜外，还做豆瓣酱、豆豉、面酱；剑川、鹤庆的白族常采撮洱海的海菜花，加工烹制成各种风味菜。

肉食以猪肉为主，除用鲜猪肉做各种炒菜外，还喜腌制年猪，加工成火腿、腊肠、香肠、猪肝、吹肝、饭肠等精美风味食品。冬天，白族都喜欢大锅牛肉汤，食用时要加蔓菁、萝卜、葱等佐料一齐食用。临河而居的白族，擅长水鲜烹调。

白族大都喜饮酒，由于所用的原料和方法不同，酒的种类很多，制酒时常用40多种草药制成酒曲，制成各种白酒，其中以窑酒和干酒为传统佳酿。另外还有一种糯米甜酒，是专为妇女和孕妇制作的，据说有滋补和催奶的作用。(算命azg168.)

饮茶是白族人的另一嗜好，白族很注重每一天清晨和中午两次茶。晨茶称“早茶”或“清醒茶”，一齐床就喝茶，成年人都喝；午茶又叫“休息茶”或“解渴茶”，内放米花和奶，包括小孩也要喝一杯。

白族的风味菜肴很多。生皮是为白族逢年过节必备的菜肴之一，是用多种辛麻辣拌成的冷荤菜。毛驴汤锅，是用毛驴肉烧制而成。柳蒸猪头也是白族传统名菜之一，是用猪头放在柳条架上入锅蒸制而成的。大面糕是白族中秋节特制的糕饼，用发酵面团加佐料蒸制而成。

白族节庆

白族的传统节日很多，已有上千年历史的“三月街”是白族一年一度最盛大的节日，现被定名为“三月街民族节”。另外还有“火把节”（又称星回节）“蝴蝶会”等民族节日。

白族服饰

白族男女都崇尚白色，以白色为尊贵。大理地区的男子多穿白色对襟衣，外套黑领褂，或数件皮质、绸缎领褂，俗称“三滴水”，腰系皮带或绣花兜肚，下着蓝色或黑色长裤。在云南洱源县西山区，每个成年后的白族男子都身挎一个小巧玲珑的绣花荷包，荷包上绣着“双雀登枝”、“鸳鸯戏水”等字样。绣荷包是感情的象征，它是白族姑娘聪明智慧的结晶。

女子服饰则各地不一，大理地区多穿白上衣，红坎肩，或浅色蓝上衣，外套黑丝绒领褂，腰系绣花短围腰，下着蓝色宽裤，足穿绣花“百节鞋”。未婚妇女梳独辫子盘于头顶，并以鲜艳的红头绳绕在白色的头巾上，红白相衬，相得益彰。腰系绣花短围腰，更显得色彩鲜明，美观大方。已婚妇女改为挽髻。洱海东岸妇女则梳“凤点头”的发式，用丝网罩住，或绾以簪子，均用绣花巾或黑布包头。白族妇女有佩带耳环、手镯的习俗。居住在大理洱源县的白族妇女喜欢的一种头饰叫“登机”，它是姑娘心灵手巧的标志。

白族建筑

白族民居建筑均为独立封闭式的住宅，有点像北京的四合院。一座端庄的民居院落主要由院墙、大门、照壁、正房、左右耳房组成。一般的建筑形式是：“两房一耳”；“三房一照壁”，少数富户住“四合五天井”，即四方高房，四方耳房，一眼大开井，四眼小天井。此外，还有两院相连的“六合同春”；楼上楼下由走廊全部贯通的“走马转阁楼”等等，真是五花八门，犹似迷宫。但是这种古老而又造价昂贵华丽的住宅已不被当地白族人采用了。此刻多是一家一户自成院落的二层楼房。但雕刻、彩绘仍不减当年，而且有所发展。

白族民居往往注重门楼、照壁建筑和门窗雕刻以及正墙的彩绘装饰。门楼是整个建筑的精华部分。门楼建筑艺术水平的高低，能够确实其主人的经济地位，也是一种光宗耀祖的标志。它通常使用泥雕、木雕、大理石屏、石刻、彩绘、凸花砖和青砖等材料组成一座串角飞檐，花枋轻巧，斗拱重叠、玲珑剔透、雄厚稳重的综合性艺术建筑。白族门楼建筑不仅仅富有民族特色，而且在建筑结构技巧上也独具风格。有的地方整个门楼不用一颗铁钉或其它铁件，而联结却十分牢固，几十年风雨如故，再装上两扇较有厚度的铁黑色木大门，甚是庄重威严。

白族居民门窗木雕，无处不闪现着剑川木匠高超的手艺。一般均用剔透和浮雕手法，层层刻出带有神话色彩和吉祥幸福的白鹤青松、鹭鸶荷花、老鹰菊花、孔雀玉兰，以及几何图案。门窗的表面上还涂有褚红色的油漆，显得光滑明亮，古朴典雅。

白族禁忌

白族家庭里，儿子成婚后即与父母分居；白族同宗同姓不通婚；为客人斟茶不能斟满，白族民间有“酒满敬人，茶满欺人”之说。

白族的风俗习惯（二）：

白族的风俗习惯

日常生活

白族热情好客，先客后主是白族待客的礼节。家中来了客人，以酒、茶相待。著名的“三道茶”就是白族的待客礼。但白族人倒茶一般只倒半杯，倒酒则需满杯，他们认为酒满敬人，茶满欺人。受到白族人热情的款待，应说声挪卫你（谢谢你）来表示你的谢意和感激之情。

白族的风俗习惯

尊敬长辈是白族的传统美德。见到老人要主动打招呼、问候、让道、让座、端茶、递烟。起床后的第一杯早茶要先敬给老人。吃饭时要让老人坐上席，由老人先动筷子。在老人面前不说脏话，不准跷二郎腿。一些山区的白族，家庭成员各有比较固定的座位，一般男性长辈坐左上方，女性长辈坐右上方，客人和晚辈坐下方和上方。白族人家的火塘是个神圣的地方，忌讳向火塘内吐口水，禁止从火塘上跨过。白族人家的门槛也忌讳坐人。男人所用的工具，忌妇女从上面跨过。家庭内忌讳戴着孝帕的人进入，认为这样会给家庭带不洁。

婚丧与生育

白族妇女怀孕后，以系合页双屋围裙，并将头页对折别在腰间作为有喜的标志。外人见了，要懂得注意重点保护。倘若误伤了孕妇，要担保到产后母子平安为止。有些地方的白族，怀孕妇女不能进入新郎、新娘的洞房。婴儿落地后，谁第一个跨进产妇家的门，谁就是踩生。白族认为，谁来踩生，将来孩子的脾气就像谁。白族最忌讳戴孝的人来踩生，所以婴儿降生后，家人要立刻用白石灰在门口撒三道弧线，并在门槛上缠一道青篾子。若是生男孩，还要在青篾子下加一只草鞋，有的还在大门上钉一个甑底，以示禁忌。不慎闯入产妇家者，务必送一碗新鲜糯米汤、红糖、鸡蛋、甜白酒和一土锅猪蹄子炖韭菜根给产妇吃。产后第三天早上，产妇家要请粥米客或称稀饭客。到白族人家做粥米客，要用竹篮提着鸡蛋、红糖、小孩的衣帽等前往恭贺。大理、剑川一带的白族，妇女产后，主人要请第一个进家的客人吃荷包鸡蛋汤圆，客人不能拒绝，否则主人会生气。

食俗

白族主要聚居在中国南方云南省大理白族自治州。白族以农业为主，种植水稻、小麦、玉米、荞麦、蚕豆、薯类。雪梨、柑橘和论茶是著名特产。居住在湖、河地区的白族以稻麦为主粮；居住在山区者，以玉米、荞麦、马铃薯为主粮。吃大米饭、包谷（玉米）饭及各种米面制品后于脑制牛、羊、猪肉及各种咸菜。洱海盛产鱼类，弓鱼最著名。喜食砂锅菜、酸菜等。口味以酸、冷、辣为主。

白族日常饮食以一日三餐为主，农忙或节庆则增加一次早点或午点。平坝地区多以大米、小麦为主食，山区常吃玉米、洋芋和荞麦。主食一般蒸作干饭，下地携带。此外也喜爱粑粑、饵块、汤圆、米线、稀粥、糖饭（糯米与干麦芽粉制）等。

白族三餐都配新鲜蔬菜，也善于调制咸菜、院菜、豆瓣酱、豆豉与面注。用洱海特产的海菜花加工成的海菜炒火腿、海菜豆腐场令人齿颊留香。肉食以猪为主，兼有牛、羊、鸡、鸭和鱼鲜，善于胶制火腿、腊肉、香肠、弓鱼、猪肝、螺蛳酱、油鸡棕、吹肝和饭肠等食品，脑年猪和乳用（羊乳点酸水制成）是当地“一绝”。烹调方法多样，口味偏好酸辣，创造出大理砂锅鱼、牛奶煮弓鱼、乳扇凉鸡、松木丽粉蒸鱼、盐炖罐子肉、鱼茸乳扇卷、镶雪梨、生皮、大理饵丝、喜洲破酥精粿等一批名食。民间宴会，职业厨师制作的“八大碗”、“四盘五碗”宴席，菜式更为丰富。除火腿、腊肉等外，还善于腌制弓鱼、猪肝、螺蛳酱等！

白族注重节庆，几乎每节都有一至数种应景食品。如春节（中国农历新年）吃叮叮糖、泡米花茶和江斋饭；三月街吃蒸糕和凉粉；清明节（中国传统祭祀、扫墓节日）吃凉拌什锦和“斋筵香”（炸酥肉）；端午节（中国农历五月初五）吃粽子和雄黄酒；尝新节吃新豆、嫩瓜和陈谷掺新米饭；火把节吃甜食和各种糖果；中无节吃羊肚菌和检鱼包肉；中秋节（中国农历八月十五）吃白饼和醉饼；重阳节（中国农历九月初九）吃肥羊；冬至节（中国传统节气）吃炒养粒和羊肉场，生活过得有滋有味有节奏。

白族婚宴习惯用“喜洲土八碗”，由八道热菜组成：添加红曲米的红肉炖；挂蛋糊油炸的酥肉；加酱油、蜂蜜扣蒸的五花三线肉干张；配加红薯或土豆的粉蒸肉；猪头、猪肝、猪肉卤制的干香；加盖肉茸、蛋屑的白扁豆；木耳、豆腐、下水、蛋丝、菜梗余制的杂碎；配加炸猪条的竹笋。此外，每客一包槟榔，丰盛又不奢侈。

白族大都喜饮酒，由于所用的原料和方法不同，酒的种类很多，制酒时常用40多种草药制成酒曲，制成各种白酒，其中以窑酒和干酒为传统佳酿。另外还有一种用糯米酿制的甜酒，是专为妇女和孕妇制作的，据说有滋补和催奶的作用。

饮茶是白族人的另一嗜好，白族很注重每一天清晨和中午两次茶。晨茶称“早茶”或“清醒茶”，一齐床就喝茶，成年人都喝；午茶又叫“休息茶”或“解渴茶”，内放米花和奶，包括小孩也要喝一杯。

白族饮茶，一般用本地特产的小砂罐烤过后才饮。小砂罐只有墨水瓶大小，待茶烤到必须“火候”，便用溪水或泉水煨茶。烤茶每一天须饮三次，每次三道。一道茶是苦茶，第二道加上红糖、米花、乳扇，别具一番风味，第三道是回味茶，入口苦涩而后回味甘甜。白族人常以三道茶待客，一苦二甜三回味，其味清香扑鼻，嘴里有苦甜混合的舒适感。

白族也有饮食忌讳，主要是大年初一不用铁刀，主妇做饭应悄无声息，不能吹火，务必到井边“汲新水”。丧家做饭，一律清煮清炒，不能用红色食料，不能做红包菜肴。进餐时长辈上坐，下辈依次围坐两旁，并添饭加茶，侍候长辈。

白族的风俗习惯（三）：

白族的风俗习惯有什么

白族有本民族语言，白语属汉藏语系藏缅语族彝语支。汉文自古以来一向为白族群众通用。白族在艺术方面独树一帜，其建筑、雕刻、绘画艺术名扬古今中外。在构成与发展的过程中，与周边的各民族相互往来，建立了灿烂的经济文化。白族是一个聚居程度较高的民族，有民家、勒墨、那马三大支系，受汉文化影响较深。那么白族的风俗习惯都有哪些呢？

本主崇拜是白族全民信奉的宗教。本主白语叫“武增”，是“本境福主”的简称，意即“我的主人”。他们是白族村社的保护神，有的一村供奉一个本主，也有几村供奉同一本主的状况。只要和白族村社有密切联系的人和事物都能够成为本主，所以在本主神祇中既有原始宗教色彩浓厚的山川树木、虫鱼鸟兽之神，也有佛道之神、儒家典范人物及民间传说中的人物；既有王室、贵族，也有英雄、平民；既有白族人物，也有汉族和其他民族的人物。这充分体现了本主崇拜兼容并蓄的特点。每位本主都有自己的节日，就是本主庙会。在白族人民的日常生活中，不仅仅节庆、重大事件都要到本主庙去献祭，举凡婚丧喜庆、疾病灾害、出门远行等，也要到本主庙祭祀，以祈求本主神的保佑。

白族的服饰有一个漫长的历史发展过程，并在其中构成了自己的民族特色。白族人崇尚白色，服饰款式各地略有不同，以白色衣服为尊贵。大理国白族服饰，王室及官员皆衣绛罗绸缎。元代，服色，“略本于汉”，“男人披毡椎髻，妇人不施粉，酥泽其发。以青纱分编绕首系，裹以攒顶黑巾。耳金环，象牙缠臂。衣绣方幅，以半细毡为上服”。

白语是白族的民族共同语。中国民族语言学界一般认为白语属于汉藏语系藏缅语族，但也有研究者认为白语和汉语的关系更为密切。20世纪50年代白语方言调查以后，将白语分为大理（南部）、剑川（中部）和怒江（北部）三大方言。其中，怒江方言原称碧江方言，因怒江州碧江县于1986年撤销，故又改称怒江方言。也有将白语三大方言改称西部（怒江）、中部（剑川）、东部（大理）的新意见。两种提法所涉及的方言区域划分基本一致。那么除此之外，白族的风俗习惯还有哪一些呢？

白族婚嫁风俗习惯介绍

白族家庭里，儿子成婚后即与父母分居。白族同宗同姓不通婚。白族青年男女的恋爱活动比较自由，他们通常利用劳动、赶集、节日活动及赶庙会的机会谈情说爱，透过山歌试探对方，抒发感情，寻觅自己的意中人。

当白族青年男子向姑娘求恋时，姑娘如同意，要向男方送粑粑；婚礼时新娘要下厨制作“鱼羹”；婚后第一个中秋节新娘要做大面糕，并以此表现新娘的烹调技艺。婚礼期间讲究先上茶点，后摆四四如意（即四碟、四盘、四盆

、四碗)席。白族好客,无论平时或节日,若有客至都要先奉沈茶,并且连斟三道,称三道茶。为客人斟茶不能斟满,民间有“酒满敬人,茶满欺人”之说。

背婚是云南大理白族自治州洱源县白族地区普遍流行的一种婚俗。每逢十字路口、三岔道或人员集结的地方,陪宾们便停下来,把嫁妆码成两大摞,让新郎背着新娘围着嫁妆绕“8”字。

白族实行一夫一妻制,婚礼隆重、热烈。按传统风俗,举行婚礼这天,新郎和小伙子们务必骑高头大马去娶亲。新娘娶回后要拜客,由新郎、新娘对家庭中的长辈一一敬拜,然后是请客吃饭。新郎、新娘要陪客人进餐,这时,客人们可向新婚夫妇出难题,也能够让他们表演节目,婚礼被喝彩声和欢笑声笼罩着。最有特色的是在婚礼上燃起辣椒粉,于是在欢声笑语中许多人都打喷嚏、咳嗽,热闹无比。按白族的习俗,如果丈夫去世,妻子能够终身守节,也能够另嫁,但另嫁时不得带走前夫的家产。在个别地区,还有转房的习俗,兄死后,嫂能够嫁给弟弟,称为叔就嫂,但这种现象已不多见。

白族饮食风俗习惯有哪些

白族注重节庆,几乎每节都有一至数种应景食品。如春节吃叮叮糖、泡米花茶和江斋饭;三月街吃蒸糕和凉粉;清明节吃凉拌什锦和“斋筵香”(炸酥肉);端午节吃粽子和雄黄酒;尝新节吃新豆、嫩瓜和陈谷掺新米饭;火把节吃甜食和各种糖果;中无节吃羊肚菌和检鱼包肉;中秋节吃白饼和醉饼;重阳节吃肥羊;冬至节吃炒养粒和羊肉场。

白族婚宴习惯用“喜州土八碗”,由八道热菜组成:添加红曲米的红肉炖;挂蛋糊油炸的酥肉;加酱油、蜂蜜扣蒸的五花三线肉干张;配加红薯或土豆的粉蒸肉;猪头、猪肝、猪肉卤制的干香;加盖肉茸、蛋屑的白扁豆;木耳、豆腐、下水、蛋丝、菜梗余制的杂碎;配加炸猪条的竹笋。此外,每客一包槟榔。

白族也有饮食忌讳,主要是大年初一不用铁刀,主妇做饭应悄无声息,不能吹火,务必到井边“汲新水”。丧家做饭,一律清煮清炒,不能用红色食料,不能做红包菜肴。进扭时长辈上坐晚辈侍奉。

更多参考资料请访问 <https://xiaorob.com/fanwen/cankao/>

文章生成PDF付费下载功能,由[ECMS帝国之家](#)开发