



民族知识

——维吾尔族



维吾尔族的历史悠久,其族源可上溯到公元前3世纪游牧于贝加尔湖一带的丁零人。5世纪时,他们被称为铁勒,唐初被称为“回纥”,贞元四年改称“回鹘”。公元840年,黠戛斯出兵攻灭回鹘汗国,大部分人西迁至西域,逐步由游牧过渡到定居的农业,同时融合了居住在塔里木盆地周围的于田、疏勒、龟兹等古国的土著居民和两汉以来移居西域的汉族,以及以后迁来的吐蕃人、契丹人、蒙古人等,至13世纪初,形成近代的“畏兀儿”,在此基础上逐步形成了维吾尔民族。“维吾尔”是民族自称,意为“团结”或“联合”。维吾尔族主要聚居在新疆维吾尔自治区天山以南的喀什、和田一带和阿克苏、库车地区,其余散居在天山以北的伊犁等地,少量居住在湖南桃源、常德等地。维吾尔族是新疆维吾尔自治区的主体民族,人口882.35万人(2003年),占新疆总人口的45.62%。维吾尔族以农业为主,种植棉花、小麦、玉米、水稻等农作物,他们还擅长园林艺术。

维吾尔族有哪些民族禁忌?

维吾尔族待客和作客都有讲究。待客时要请客人坐在上席,摆上馕、各种糕点、冰糖等,夏天还要摆上一些瓜果,先给客人倒茶水或奶茶。如果用抓饭待客,饭前要提一壶水,请客人洗手。吃完饭后,由长者领作“都瓦”,待主人收拾食具完毕,客人才能离席。吃饭时,客人不可随便拨弄盘中食物,不可随便到锅灶前去,一般不把食物剩在碗中,同时注意不让饭屑落地。如不慎落地,要拾起来放在自己跟前的“饭单”上。共盘吃抓饭时,不将已抓起的饭粒再放进盘中。吃饭时长者坐在上席,全家共席而坐,饭前饭后必须洗手,洗后只能用手帕或布擦干,忌讳顺手用水。

维吾尔族的语言、文化情况怎样?

维吾尔语属阿尔泰语系突厥语族,维吾尔族使用以阿拉伯字母为基础的维吾尔文。

维吾尔族有自己丰富的文化,如《突厥语词典》、《福乐智慧》和大量的古代文献,丰富了中华民族的文化宝库。大型套曲《十二木卡姆》,多姿多彩的歌舞和众多的乐器,表现了维吾尔人是能歌善舞的民族。维吾尔族的体育活动丰富多彩,有叼羊、达瓦孜、秋千、摔跤等。在民间还经常举行一种包含歌舞、说唱、诗歌朗诵等内容的麦西莱甫活动。

什么是“维医”?

“维吾尔族医学”简称“维医”,维吾尔族医学有悠久的历史 and 比较完整的理论体系。早在高昌回鹘时期,就有回鹘文医书,其中有内科、外科、眼科、皮肤科、妇产科的药方,还有

食疗法;元代时还将《难经》、《本草纲目》等汉文医学著作译成维吾尔文,汉维人民开展了医学上的交流与借鉴。维吾尔医学以“土、水、火、空气”为代表的“四大物质学说”和“血津、痰津、胆津、黑胆津”的“四津体液学说”为基本理论,解释人体与自然环境的关系,创立了一整套诊断和治疗疾病的方法。诊断疾病重视查脉、望诊和问诊。治疗内科疾病,多用糖浆剂和膏剂,并重熏药、坐药、放血、热敷、拔火罐、饮食疗法等十多种疗法,对心脏病、肝胆病、胃病、结石、痢疾、精神病、白癫风等几十种疾病的治愈率较高。治疗外科疾病有服药、敷药、烙法、热奄、结扎与普通手术等疗法。在吐鲁番地区有埋沙疗法,患者或躺或卧,或跪或坐,将身体的一部分埋在灼热的沙子中治疗疾病。这种疗法,对治疗各种类型的关节炎、慢性腰腿痛、坐骨神经痛、脉管炎、慢性附件炎等都有明显效果。在药剂方面,方剂的组成有主药和副药之分,常用复方合剂,多者50味药,少者7味药,一般不用单味药。建国后,党和政府十分重视维医的挖掘整理,成立了专门的研究机构和学校,整理编写出版了医学史、理论基础、医术、常用药、常用单方、内科、外科、妇科、儿科、包扎等方面的医药学著作多种,并广泛用于临床实践中。维吾尔医药学是中国医药学的重要组成部分。

维吾尔族的宗教信仰情况怎样?

维吾尔族在古代信仰过萨满教、摩尼教、景教、祆教(拜火教)和佛教,11世纪后主要信仰伊斯兰教。大部分人信仰伊斯兰教中的正统派(逊尼派)少部分人信仰伊斯兰教中的依德派。中华人民共和国成立后,取消了上层宗教人士干涉司法(如设立宗教法庭)、干涉教育、征收宗教捐税(如吾守尔、扎卡特、卡斯布里)等特权,用法律保护正常的宗教活动。

维吾尔族人民有哪些主要节日?

维吾尔族的节日主要有开斋节(肉孜节)、古尔邦节(亦称库尔班节或献牲节)、诺鲁孜节。一年一度的古尔邦节最为隆重,信教群众家家炸油馓子,很多人家宰羊杀鸡。节日开始,男女老幼穿上新衣互相拜节,互致节日的祝福。

维吾尔族人民有哪些饮食习惯?

维吾尔族人民一般日食三餐,早饭吃馕和各种瓜果酱、甜酱,喝奶茶、油茶等,午饭是各类主食,晚饭多是馕、茶或汤面等。维吾尔族人民一般以面食为主,喜食牛、羊肉。主食的种类有数十种,最常见的有馕、羊肉抓饭、包子、面条等。维吾尔族人民还喜欢饮茯茶、奶茶,在夏季喜爱吃新鲜瓜果。新疆盛产绵羊,由此维吾尔族便有了烤羊肉串的习俗。新疆的羊肉串肉质鲜嫩,味咸辣,有孜然的特殊风味。与羊肉串相媲美的手抓饭,也是维吾尔族的传统风味食品。在新疆维吾尔、乌孜别克等民族地区,逢年过年或者是婚丧娶嫁的日子里,都必备抓饭待客。他们的传统习惯是请客人围坐在桌子旁,上面铺上一块干净的餐巾。随后主人一手端盘,一手执壶,逐个让客人净手,并递给干净毛巾擦干。然后主人端来几盘抓饭,置餐巾上(习惯是二至三人一盘),请客人直接用手从盘中抓吃,故取名为“抓饭”。维吾尔族抓饭的种类很多,花色品种十分丰富。

(责任编辑 李立)