



新疆

世居  
民族  
概览

续西发 著

民族出版社



新

疆

世

居

民

族

概

览

民族出版社

续西发警

责任编辑：于玉珍

封面设计：周 方

图书在版编目 (CIP) 数据

新疆世居民族概览/续西发著. —北京：民族出版社，  
2000.11

ISBN 7-105-04157-9

I. 新… II. 续… III. 少数民族—概况—新疆  
IV. K280.45

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 56728 号

民族出版社出版发行

(北京市和平里北街 14 号 邮编 100013)

民族出版社微机照排 迪鑫印刷厂印刷

各地新华书店经销

2001 年 1 月第 1 版 2001 年 1 月北京第 1 次印刷

开本：850 毫米×1168 毫米 1/32 印张：7 字数：168 千字

印数：0001-3000 册 定价：14.80 元

---

该书如有印装质量问题，请与本社发行部联系退换

(总编室电话：64212794；发行部电话：64211734)

# 目 录

维吾尔族	(1)
汉族	(30)
哈萨克族	(45)
回族	(74)
柯尔克孜族	(87)
蒙古族	(103)
锡伯族	(121)
俄罗斯族	(142)
塔吉克族	(153)
乌孜别克族	(172)
塔塔尔族	(182)
满族	(190)
达斡尔族	(202)
主要参考书目	(215)
后记	(218)

# 维吾尔族

## 一、历史沿革及人口分布

维吾尔族是我国历史悠久的民族之一。维吾尔是本民族的自称，一般认为含有“联合”、“协助”的意思。维吾尔族的族源，可追溯到公元前3世纪游牧于我国北方和西北、贝加尔湖以南、额尔齐斯河和巴尔喀什湖之间的“丁零”；也有人认为，维吾尔族的先世和匈奴有血缘关系。后来“丁零”又被称为“铁勒”、“铁历”、“赤勒”或“敕勒”。由于他们使用的车轮高大，又被称为“高车”，其中的“袁纥”部，在5世纪时成为“高车”诸部之首。隋唐时“铁勒”诸部中有“回纥”。“回纥”、“仆固”、“同罗”、“拔野古”等部因抵抗突厥的压迫，组成了“回纥”部落联盟。统一九姓铁勒各部的第一代回纥可汗骨力裴罗，在天宝三年（744年）受唐朝册封为怀仁可汗。此后，回纥与唐朝一直保持友好和从属关系，唐贞元四年（788年），回纥可汗顿莫贺上书唐朝，取“回旋轻捷如鹞”之意，改回纥为“回鹘”。9世纪中叶，回鹘为黠戛斯所败，有的迁至内地，大部分迁到天山南北，西迁后融合了天山以北和西部草原游牧的突厥各部，又融合了两汉以来移居西域的汉人，并且同原来居住在南疆的当地人长期相处繁衍发展，逐步形成维吾尔族。维吾尔族在我国历史上的北魏时期称作袁纥、乌护，隋朝时称作韦纥，唐朝时称回纥、回鹘，

元明时期称畏兀儿、畏吾儿，清朝时称缠回，民国廿四年（1935年）起称作维吾尔族。维吾尔族在历史上一直与中原王朝保持和谐的关系，维吾尔族先民曾出兵5万帮助唐朝击破西突厥，为唐廷扫清了通往西方的道路。在公元757年和762年维吾尔族先民两次出兵协助唐朝平定“安史之乱”。在13世纪，许多维吾尔人入仕元朝，曾出现过许多优秀的政治家、军事家、文学家等。清朝初年，叶尔羌汗国与清朝建立了朝贡和通商关系。简明地说，近代维吾尔族的族源主要有两部分：一部分是由于回鹘汗国的崩溃在公元9世纪从蒙古高原西迁过来的回鹘人；另一部分是新疆（主要是南疆）原住民中的大部分人。我国的维吾尔族绝大多数生活在新疆，维吾尔族是新疆的主体民族。新疆的维吾尔族人口780万人（1995年），占新疆总人口的46.9%，分布于全疆各地，但以南疆为最多。

## 二、经济状况

维吾尔族主要从事农业生产，擅长种植棉花、园艺业。维吾尔族有经营农业的悠久历史，新疆干旱，降水量很少，维吾尔族农民在与干旱作斗争中，积累了丰富的经验，例如，在民丰等地主要靠井灌，在吐鲁番、哈密主要利用坎儿井灌溉。维吾尔族农民生产各种粮食作物和经济作物，对于植棉和瓜果园艺的经验尤其丰富。吐鲁番的无核葡萄和葡萄干、库尔勒的香梨、鄯善的甜瓜享誉国内外。新疆由于园艺业发达，所以有瓜果之乡的美誉。现代维吾尔族主要是一个农业民族，其经济文化类型主要属于绿洲灌溉农业类型。“坎儿井”，为维吾尔语的汉字音译，又译“井渠”，源于中国汉代关中地区开凿的“龙首渠”，是新疆维吾尔族农民利用井渠引用高处的地下水进行灌溉的水利设施，多见于哈密、吐鲁番、鄯善一带，结构

分竖井、暗渠、明渠三部分，每隔十米至二十米，凿一口竖井，竖井下有暗渠相连，地面的明渠与暗渠相接。平时井口用木梁、柳条、芦苇、泥土封住，防止风少湮埋，需要疏浚时再将井口打开，每道坎儿井，短的三五里、长的一二十里。水量大的，每日可灌溉五六十亩地。维吾尔族农民过去习惯用割下野生绿肥作物压到犁沟内复土播种，或种植栽培绿肥作物以增加土地肥力，还有积制和施用畜类厩肥的习惯。硝土、红柳土、草泥炭是新疆特有的肥源，南疆农民有施用的习惯。现在多使用化肥，同时也积制堆肥、厩肥。维吾尔族农家的传统生产工具，主要有铁犁、砍土镩、镰刀、铁齿耙、木板耨、手锄、木杈、木钩、石磙等，现在增加了现代新式农具。“坎土镩”，是维吾尔语的汉字音译，是新疆维吾尔族常用的农具，器身形似畚箕，刃口锋利，边槽宽厚，中部稍有凹陷，器柄长约1米至1.2米，适用于挖渠取土。

维吾尔族的手工业有着悠久的历史，诸如著名的和田地毯、玉石，莎车县的巴克衫绸，喀什的绣花小帽，伊宁市的莫合烟、长筒皮靴，库车县的“砍土镩”，英吉沙县的小刀等。另外，还有银器业、雕刻业、刺绣业和制作铜壶、乐器等多种传统手工业。维吾尔族具有浓郁民族特色的手工艺品，得到国内外旅游者的青睐，远销国际市场。

“巴扎”是维吾尔语的汉字音译，是指新疆各地的定期集市（通常定在伊斯兰主麻日的星期五），现在也指常日开放的市场。

### 三、民族工艺

洗手壶和接水盆是维吾尔族家中必备的用品，维吾尔工匠制作的洗手壶与接水盆有铜制和陶制的两种。洗手壶的品种有七八

种，大小不一，壶无把手，用时，手握壶脖。接水盆肚身小，盆沿大，由于它的造型独特，也是一种令人喜爱的工艺品。维吾尔族农民喜用褡裢，褡裢起手提包和背包的作用，褡裢长1米，宽50厘米，搭在肩上，不用手提，装的东西又多。褡裢是用粗棉、毛绒编织，颜色绚丽夺目，开口在中间，两端各成一个口袋，口边留有绳扣，农民上街或探亲，步行时搭在肩上，骑毛驴或骑马可搭在牲畜背上，褡裢不仅实用，而且是富有民族特色的工艺品。新疆维吾尔族的婴儿使用的摇床十分别致，他们把这种床称作“毕须克”，摇床高60厘米，宽50厘米，长不到1米，床不用钉子钉，只是用卯眼和榫头镶起来，床帮和床腿上嵌有花纹，并涂上不同颜色的油漆，每侧的床腿之间和床帮之间都连结成弧形，使床可以来回摇动。维吾尔妇女可边干活，边摇动小床，这种摇床也便于给婴儿喂奶。小孩在出生后40天才能放入摇床，在这一天还要举行一种仪式。

#### 四、文化状况

在维吾尔族文学史上占有重要地位的两部著作是《突厥语大词典》和《福乐智慧》，这两部名著都产生于维吾尔历史上的喀拉汗王朝时期。《突厥语大词典》的作者是马赫穆德·喀什噶里，约11世纪出生于喀什噶尔（今喀什市）附近的一个村庄。《突厥语大词典》是以阿拉伯文诠释当时突厥语的一部词典，书中有当时维吾尔人及其他突厥人的历史、部落分布、民族学、民俗学以及书面文学和民间口头文学等资料，内容非常丰富，我国于1981年出版了维吾尔文版《突厥语大词典》。《福乐智慧》的作者是玉素甫·哈斯·哈吉甫，他出生于巴拉沙衮，后在喀什噶尔求学，并于喀拉汗王朝供职。《福乐智慧》



一书，是献给当时的喀什噶尔汗国可汗阿布阿利·侯赛因·本·苏莱曼。《福乐智慧》原名《库达德库比利克》，意为“赋予（人）幸福的知识”，这本书实际上是一部劝喻长诗，共 82 章（外加 3 个补篇），共 13290 行。1986 年民族出版社出版了汉文版。另外，还有广为流传的“阿凡提的故事”以十分幽默含蓄的语言嘲笑那些欺压人民的巴依和阿訇，其中不少是有教育意义的。

维吾尔族的艺术十分丰富，如西州回鹘在伯孜克里千佛洞留下的精美壁画，吐鲁番出土的摩尼教和景教书籍插图等。

## 五、语言文字

维吾尔语属阿尔泰语系突厥语族。文字方面，8 世纪回纥人曾经使用突厥如尼文，9 世纪~15 世纪主要使用以粟特字母为基础的回鹘文，以后普遍使用察合台文。察合台文是用阿拉伯字母拼写回鹘语的文字，为元末明初的畏兀儿人创造的又一种文字，现在使用的维吾尔文即是在察合台文的基础上改进而成的。1959 年设计了以拉丁字母为基础的新文字方案。80 年代初又恢复使用老维吾尔文，自右向左横写。

维吾尔语的基本语序为主语——宾语——谓语，其他修饰成分放置中心语前。名词有数、格、领属、谓语性人称等语法范畴，动词有人称、数、时、式、语态、肯定、否定等语法范畴，形容词有级的语法范畴，有动名词、形动词、副动词等形式，维语中有 8 个元音，24 个辅音，词的重音一般都在末尾，音节上有同化、弱化、增音、减音等音变现象。

## 六、服 饰

维吾尔男子喜穿被称为“袷袂”的长袍，右衽斜领，没有钮扣，用长方丝巾或布巾扎于腰间。维吾尔男子喜在腰间系一条腰巾，维吾尔语称作“波塔”。腰巾长短不一，长的可达2米多，也有方形腰巾，腰巾可起口袋的作用，能将一些食品和杂物放在里面。腰巾一般不用白色，大多用黑、棕、蓝等深色，腰巾质量有布、绸和织绵等，腰巾上还有绣花。维吾尔人的宗教职业者多用长白布缠头，袷袂外边不系腰带。维吾尔族妇女穿的长短外衣、背心、裙子、衬衣、裤子上都喜欢绣上花卉，她们的衣料多用布、绸、平绒、金丝绒等，在服装的领口、胸前、袖口、肩等部位，用金、银线和彩线绣上各种小花。

维吾尔族的爱得来斯绸具有鲜明的地方色彩，一种是和田、洛甫绸，其图案粗犷奔放，黑白分明，配色为黑底白花或白底黑花，或用红黄、黑白、蓝白相间的花色。另一种是喀什、莎车绸，绸面上大多平行排列着几条宽窄不等的相对的条花图案，多用翠绿、宝蓝、桃红、青莲、黑、白等颜色。

维吾尔族男女老幼都喜欢戴花帽。绣花帽的种类繁多，通称“多帕”，新疆东部地区也将其称为“伯克”，人们访亲拜友，佳节集会几乎人人都戴。绣花帽的种类主要有：巴旦姆花帽，是用巴旦姆杏核变形和添加花纹的一种图案，多是白花黑底，是一种男用花帽。塔什干花帽，原是塔什干流行的一种花帽，现在是对格架绣几何形纹花帽的通称，一般色彩对比强烈，深受男女青年的喜爱。格来木花帽，帽似地毯绒面，也称地毯花帽，很受男女青年的欢迎。曼波尔花帽，顶绣四组圆形纹样，边有四组长方或圆形纹样，是一种常见的男女老幼均可戴的花帽。奇曼花帽，也

是常见花帽，帽以米字为骨架，奇曼古丽花枝叶交错，花纹以枝干连结或用线条分隔，成多个正反三角、菱形格局，用冰裂纹或点线绣成底纹与主花相映衬，知识分子戴此帽的较多。翟尔花帽，即金银线盘绣花帽，是姑娘、妇女最喜爱的一种花帽，所绣的花多是立体的，少数是平的，戴这种花帽在阳光下行走，熠熠闪耀，给人以华贵之感。玛力江花帽，即串珠亮片花帽，是姑娘和小女孩常戴的花帽之一。戴上这种花帽，姑娘们头上像是撒满五光十色的小珍珠。金片花花帽，是用压镂花纹金片缀在帽上加以装饰，金光闪闪，富丽堂皇，现时戴此种花帽的人已不多见。吐鲁番花帽，是吐鲁番、鄯善、托克逊县流行的一种男女老幼都戴的花帽，花大底空小，颜色特别火红鲜艳。伊犁花帽，是流行在伊犁地区的一种男女都可戴的花帽，花纹纤细，色调柔和。五瓣花帽，维吾尔人称“白西塔拉多帕”，是一种男、女孩戴的花帽，纹样较简单，有串珠、平绣、桃花等样式。库车花帽，是流行在库车县的一种花帽，用各种深色的绒作底，花纹颜色较鲜艳，古香古色。夏帕克帽，即瓜皮帽，有四色花帽、两色花帽、黑布绣花帽、白色绣花帽四种式样。勾花花帽，是用纯白粗棉线钩成的一种几何纹花帽，是男子在家中常备的一种小帽，夏季可作便帽，冬季可做衬帽。赛里甫西吐玛克帽，即高筒花帽，也称赛兰多帕，是在赛兰（大白头巾）内戴的一种花帽，多是宗教神职人员戴的一种花帽，帽子顶尖高，赛兰缠好后帽顶有一部分露在外面。阿克多帕，即白色帽，帽上用白色线扎花纹，是做礼拜时戴的一种帽子。曼切斯特多帕，是伊犁地区流行的一种扎纹紫红绒、黑边小圆帽。塔里拜克帽，即扣碗形小帽，在于田、民丰、且末一带流行。此外还有金、银织锦花帽，花帽边缘缀有鱼、对蝶以及其他各种形状金银片的花帽，流行于新疆东部地区。于田、民丰等地还流行13厘米至14厘米小口满地绣花帽等。维吾尔族姑娘婚前一般戴以地毯图案构成的“吉连姆多帕”

和在金丝绒上绣有小花的“杜哈瓦多帕”，婚后则不戴这种帽子。伽师、英吉沙的维吾尔人冬夏都戴皮帽，伽师县的皮帽是白板朝外，毛朝里，帽沿有黑皮，英吉沙的皮帽是毛朝外，帽高有 20 厘米至 30 厘米。新疆各地的花帽有儿童帽、青年帽、妇女帽、老人帽及阿訇帽等区分，现今小花帽已作为民族传统工艺品远销国外。

维吾尔族头巾的种类也很多。例如，戈吉姆头巾、依派克（丝）头巾、托尔（勾织）头巾等。在新疆的喀什等地可看到少数戴面纱的维吾尔族妇女，这些妇女大都是受宗教影响较深或者是宗教人士家庭的妇女。面纱和盖头有棉织的、棉丝混纺的、金丝的。颜色有咖啡色、黑色、灰色、白色等，大小不一，一般可到腰部以上，蒙面纱妇女的年龄不定，小的有十几岁的，大的有五六十岁的。

维吾尔族男女都喜欢穿皮靴和皮鞋，皮靴外加胶质套靴。这种套鞋，维吾尔语称作“喀拉西”。套鞋用橡胶做成，里面衬有紫红色绒面。套鞋有圆头的，主要是套在马靴或皮鞋外面，还有一种尖头的套鞋，多为老年人和宗教人士穿用。

现在维吾尔族的服装已发生了变化，尤其是年轻人，他们现身着各式西装、套装，穿各式皮鞋、皮靴，但具有民族特色的各式绣花衬衣、连衣裙等仍受维吾尔人的喜爱。

维吾尔族妇女喜戴耳环、手镯、项链，围花头巾，还画眉、染指。姑娘在成婚前梳七八条或十数条小辫（有的地方一条辫子就意味着一岁年龄），结婚后的妇女梳成两条发辫。一般妇女都要在头发上别一把弯弯的梳子，这也是一种装饰物。维吾尔人有以女性发辫的浓黑、粗长为美的风俗，因此，母亲特别关心女儿的头发，在女孩是婴幼儿时，就给女儿多次剃头，认为头发越剃越黑，越剃越旺，每次剃过头后，还用桃仁和核桃仁烧焦后的黑油抹头，认为是头发的“营养剂”，并称此为“黑油”。在南疆农

村，维吾尔族妇女把眉毛描得很黑、很细、很长，眉宇之间也连起来，她们描眉的原料是自种的板蓝、松蓝的根茎汁液，这种汁描眉，据说可以刺激眉毛增长和保护眉毛。她们还将海纳花瓣捣成泥染指甲。维吾尔族妇女用沙枣树的胶，维语叫“依里穆”，将这种树胶掺水后，用手或梳子涂在头发上，梳成辫子，干后，辫子又黑又亮，一周之内保持不变形，另外这种“头油”还有护发的作用。吐鲁番的妇女用一种叫“托特库拉克古丽”的四瓣紫花，涂在脸上，很快脸面两侧就出现红润色。维吾尔人称胭脂为“昂里克”。自制胭脂的主要原料是新疆盛产的红花，维吾尔语称“扎让扎”，人们用其桔红色的花瓣作胭脂和口红。有时维吾尔妇女也用樱桃水和玫瑰花汁相混合，用于涂脸和嘴唇，当作胭脂或口红用。维吾尔妇女根据季节和个人情况，常用奶油（也称奶皮）即“喀伊玛克”和甜瓜（哈密瓜）汁抹面擦手，以保持皮肤的润泽光亮，在塔里木河流域的产鱼区，人们还用鱼油擦脸抹手。

## 七、饮食

据考证，馕，这种烤饼的原名叫“艾麦克”，随着伊斯兰教传入新疆后，才改称“馕”。馕是维吾尔人的主食，圆形，烤制而成，多以发酵的面为原料，佐料有芝麻、洋葱、鸡蛋、清油、酥油、牛奶、盐、糖等，多烤制成各式素馕。还有肉馕，制作时在面粉中放入切碎的鲜嫩羊肉，再加上油、盐、洋葱等。大馕直径达四五十厘米，中间戳有花纹，这种大馕中间薄而脆，边沿厚而松软。制作的最小的馕，只有茶杯口大，厚约一厘米。制作的最厚的馕，厚达五六厘米，直径十多厘米，中间有一小窝洞。油馕是在面团中揉入清油或羊油，擀薄后烤制而成。甜馕是在馕表

面抹一层冰糖水，或洒白沙糖烤制而成。因为馕是烤制食品，水分少，容易保存，食用方便。烤馕的馕坑一般高一米左右，用羊毛和粘土做成倒扣的缸形土坯，周围用土块垒成了方形土台，随地区的不同，馕坑的形式和材料也有所差异。

抓饭是新疆维吾尔族爱吃的一种主食，维吾尔语叫“波罗”。抓饭的种类花样很多。维吾尔人抓饭的做法是，先用清油把羊肉或牛肉炒熟，加上洋葱、胡萝卜、葡萄干或杏干、瓜干合炒，添加适量的水煮沸后把泡好洗净的大米铺到上面，等水开后，把米搅和一下，当水快熬干时，把锅盖盖严，用文火焖20分钟即成。做抓饭用的油有胡麻油、瓜子油、棉籽油、菜籽油、骨髓油、酥油、羊油、红花油、亚麻油；在用肉方面有羊肉、牛肉、野鸡、家鸡、鸭、鹅肉。还选用葡萄干、杏干、桃子皮子来做抓饭，称为甜抓饭或素抓饭。还有一种甜抓饭，虽然放肉，但在炒胡萝卜时放半包方块糖，南疆的维吾尔族喜在抓饭里放一种“毕也”（木瓜），有的在抓饭上放些粉条、白菜、西红柿、辣椒等。维吾尔族最讲究的是包子抓饭，即在每碗抓饭里放五六个薄皮包子。做抓饭用的胡萝卜、洋葱、大米、羊肉等，营养丰富，具有食疗补身的功效。做抓饭省时、省力，饭菜俱全，尤其是在招待上百名客人时，是极好的饭食。维吾尔人吃抓饭，不论是在家里或作客，不论何种身份，吃饭时，既不用筷子也不用勺，而是把手冲洗干净后，伸出五个手指把饭撮掇起来送到嘴里，常听到维吾尔人说：“吃抓饭不用手抓不香，不抓吃不出抓饭的滋味”。现在，有些家庭招待汉族客人，考虑到客人不会或不习惯手抓而备有小勺。抓饭是营养十分丰富的食品，维吾尔人风趣地说：“波罗和烤羊肉都是男人的‘布孜孜’（即养料）。”

维吾尔族的烤包子也颇有名气。烤包子是把皮子擀得很薄，弄成方形，馅子是用羊肉丁、羊尾油丁、洋葱、孜然粉、精盐、

胡椒粉，再放少量的水，拌匀即成，将包子贴在饕坑里，十几分钟就烤熟了，色泽黄亮，肉嫩味美。

油炸馓子，是维吾尔族喜爱的风味名点之一。制作馓子，首先用清水煮花椒，捞去花椒将水留下，再取面粉，按一定比例加清油、鸡蛋、盐和花椒水和面反复揉，揉好后切成若干块儿，再揉成面团，待油熟时，取面团一块儿压成圆饼，从中插一洞，由此连拉带搓，不断滚动扩大搓至筷子粗细，均匀时，盘成数层再拉细，然后用筷子撑开，慢慢放入烧至八成熟的油中，用筷子将它们撑成需要的形状并来回翻动，同时又将它们拢住，使其不至散开，炸至呈金黄色时及时捞出，按一定顺序摆置大圆盘中，一边炸一连摆，摆成螺旋式。

曲曲是深受维吾尔人喜爱的风味食品，跟汉族的馄饨相仿。在制法上有其独特之处，先用白面粉和面，擀成薄片，切成4平方厘米的方片，再把肥羊肉剁成肉泥，用肉泥、洋葱末加盐、胡椒粉、孜然粉和少许肉汤拌和成馅，切羊尾油成小方丁（臊子），用面片逐个包馅，先成饺子状，把两头从底部弯曲捏合，在肉汤煮开时，放入包好的曲曲，煮熟时，把切好的羊尾油丁倒入煮开，放香菜即可舀出盛碗。

南疆的维吾尔族对远道来客，第一顿饭常用“玉古勒”（是“细面”的意思）来招待，这是一种手工擀面，和面时放鸡蛋和盐，面和得硬，擀得薄，切得像很细的挂面那样。一般多用羊肉汤下面，另外还用精羊肉，剁碎后加洋葱末，做成珍珠丸子下到汤里，再放青辣椒丁、西红柿加香菜末，这种汤面色香味俱全，他们对患感冒的人也用这种饭招待。

维吾尔人把烤肉通称为“喀瓦普”，根据烤制的方法不同，又分别有不同的名称，如“图奴尔喀瓦普”意为饕坑烤肉，也就是烤全羊。烤全羊是维吾尔人招待贵客的佳肴，烤全羊是以一二岁的绵羊为最佳，宰杀收拾干净后，先用细盐内外擦，然后抹上

由鸡蛋、面粉、胡椒等佐料调制的粘酱，放入热馕坑中密封烤制。“孜合喀瓦普”即串烤肉，做法是把肉切成小薄片，用铁签穿上，放在无烟煤铁架炉上，边烤，边撒孜然、辣椒面、盐，数分钟烤熟，吃起来不腻不膻，又嫩又可口。“喀赞喀瓦普”意为“锅烤肉”即炒烤肉；“刻仁喀瓦普”意为“肚子烤肉”。所谓“肚子烤肉”，就是把羊肚子洗净后，把羊肉剔下来塞进肚子里，再倒进些盐水把肉块拌匀，然后把口系牢，埋进用篝火烧热的沙子里烤熟的肉，烧烤的只是肚子，肚子真正成了“饭锅子”，只有吃到这种肉时，才能享受到羊肉特有的滋味，这是其他任何方法烹制的肉食无法代替的。在维吾尔族民间，人们在食用羊肉时，尤其在为烤全羊选肉时特别选择生长在南疆干旱地区的绵羯羊，而且最好是在两岁以内的肥羊，如果不得不选择山羊时，人们就选择不曾剪过羊毛的羯山羊，这是人们在长期食用羊肉中总结出来的经验。和田、喀什的正宗串烤肉，不是把肉串直接放在烤炉上烤，而是和烤全羊一样用糊汁把杆子上的肉都糊起来烤，这样烤出来的串烤肉，更加鲜嫩可口。除烤羊肉外，还有烤羊肠、烤羊肝、烤羊脾、烤牛肉。

维吾尔族做的羊杂碎十分可口，尤其是面肺子和羊肠子特别出色。面肺子是把羊肺用清水灌洗数十次，直到把粉红色羊肺洗得发白，然后把羊的小肚套在肺的气管上，用线缝合，把和好的面洗出面筋，等面粉沉淀后，把大部分水倒掉，再搅拌成面浆，倒入羊小肚内，再用手把面浆慢慢挤进肺叶里，接着灌入清油、盐、孜然粉调成的水汁，然后去掉小肚，扎紧气管，放到水中煮两小时左右即成。羊肠子的做法是把肠子洗净后，将羊肝、羊心、羊肠油切碎，加胡椒粉、孜然粉、盐与洗净的大米搅拌，并用开水拌成馅灌入羊小肠，两头用线绳扎紧，放入凉水中烧开，再对凉水，反复几次，等半熟后，用细铁杆扎遍肠子，使肠中漏气，1小时后即熟。



维吾尔族家庭做的黄萝卜酱，是选择优质胡萝卜，洗净后切成非常细的丝，等糖浆熬好后，放进胡萝卜，比例是一公斤砂糖，可做一公斤半胡萝卜酱。

维吾尔族都喜欢喝奶茶，喜吃各种干鲜果品，诸如哈密瓜、西瓜、杏、无花果、桃、香梨、苹果、葡萄等鲜果，还喜食葡萄干、杏干、杏包仁（即一种经过加工的杏脯、中间加着杏仁）、哈密瓜干、桃干等干果。

## 八、居 住

维吾尔人的居室，由于南疆和北疆气候的差别，房屋结构和形式也有所差异，北疆较冷，雨雪较多，房屋多用砖石建筑，屋顶略微倾斜，墙壁上开窗。南疆雨雪少，气候温和，房屋墙壁用土坯砌成，顶平，可做晒台，屋顶可开天窗采光。维吾尔族的农村住宅多自成院落，大门忌朝西开，院子为方形，住室盖在北面，住室前有较深的屋檐，便于夏季纳凉。维吾尔族农民的住房一般是土木结构，用天窗采光，屋内设有壁炉，烧柴作饭和取暖。中等以上人家的住房，有夏房和冬房之分，房前屋后栽种果树，门前种植葡萄，形成凉棚，有些家的庭院里种各种花。维吾尔族的庭院形象地表现了绿洲农业文化。

## 九、交 通

过去，维吾尔族的交通运输工具有马、牛、驴、骡子、骆驼和各种木轮大车。现在，现代化的交通工具汽车、拖拉机、摩托车已普遍使用。而今毛驴和驴车仍是维吾尔农民常用的交通