第一图书网, tushu007.com

<<广东物华录>>

图书基本信息

书名：<<广东物华录>>

13位ISBN编号：9787536142657

10位ISBN编号：753614265X

出版时间：2012-3

出版时间：广东高等教育出版社

作者：李中生

页数：209

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《广东物华录》写广东的名人、名景、名山、名水、名食……写岭南民俗的淳朴，写岭南精神的可贵，为宣传和弘扬岭南文化做贡献。
适合旅游爱好者，历史文化爱好者等阅读参考。

第一图书网, tushu007.com

<<广东物华录>>

书籍目录

广东精神
　情系良田乡
　游佛山祖庙感悟
　源远流长广州水
　红头船上看潮人
广东民俗
　粤西年例漫谈
　天女散花，花落广州——广州花市漫谈
　正月点灯笼——潮汕不变的传统习俗
　澄海游神里的动物世界
　银汉悠悠乞巧依旧——漫谈广东乞巧节
　佛山醒狮
　尚中、谦敬、贵和——说潮州“功夫茶”礼俗
　客家婚俗的吉祥寓意
　忠信镇的符号——客家花灯
　塘尾古村落
　……
广东名食
广东名人
广东名景
其他

章节摘录

所谓“粔籹”，在我们翁源，现今又叫糖环。
翁源县位于粤北地区，过年之前，这里几乎每家每户都会制作糖环。
由于糖环味美而且意头好，人们又把糖环作为过节的必备小吃和送礼的重要佳品。
翁源当地人制作糖环的材料有糯米、黄糖片、芝麻。
糖环的制作过程要分很多步骤，第一，要将糯米用水浸透，直到糯米发胀，然后用箩筐或者是可以过滤的物品把水过滤掉，最后，把糯米拿到打米粉的店去打粉；第二，打好粉之前，准备好黄糖，按照一斤粉三两糖的比例，把黄糖片放人锅中，千万要注意不要在糖中放水，接着只要把一片片的糖煮成糖浆就行了，但也要适当地搅拌以防粘锅；第三，把适量的糯米粉放在盆子里，加适量的水，和好成粉团，再把这个粉团做成汤圆状放入糖浆中煮；第四，在做粉团时留下适量的糯米粉，放人簸箕中，并把这些粉摊开，这时，可以看看糖汤圆有没有熟，熟了的话，就用勺子把这些糖汤圆倒到糯米粉上，也要倒适量的糖浆到生粉上，最后就把生粉、糖汤圆和糖浆一起和，当和到粉团有弹性的时候就可以开始搓糖环了。
上面四个步骤完成之后，紧接着的是制作糖环最重要的一个环节——手搓糖环。
在搓糖环之前，有两样东西是要提前准备好的，一是芝麻，二是搓糖环的地方。
芝麻有白芝麻、黑芝麻，这就依个人喜好了。
搓糖环的板面最好是木板，不要太滑，否则就搓不了。
搓糖环时，先取少量糯米粉和芝麻洒在木板上，芝麻也可以在和粉团的时候放下去和粉团一起和。
然后取少量粉团，用手心搓粉团，要用力适度，否则就搓不成圆圆的长条，搓成扁扁的长条是做不成糖环的。
搓好长条后，把长条的两头连接，让长条成圆形状。
然后，把这个圆形捏分成四份，不要断开，并将每份再捏分成两份，这时圆形状就变成花状了，最后用手捏一下相邻的糖环棍，花状就会形成环状，大环套小环，环环相扣。
这手搓糖环最讲究手艺，尤其是捏成大环套小环。
我们这里的人常说“翁源糖环难凿孔”，所谓“孔”，指的就是这环环相扣的“环”。
……

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com