第一图书网, tushu007.com

<<羌族/中国文化知识读本>>

图书基本信息

书名：<<羌族/中国文化知识读本>>

13位ISBN编号：9787546329222

10位ISBN编号：7546329221

出版时间：2010-4

出版时间：吉林出版集团有限责任公司，吉林文史出版社

作者：胡秀丹，金开诚 著

页数：120

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

内容概要

在中国这个拥有五千年历史的大家庭中，五十六个民族的兄弟姐妹携手走过了无数个严冬与酷暑。
在这漫长的历史过程中，各民族相互交流、相互融合、相互促进，共同构成了辉煌灿烂的华夏历史。
其中有一个古老的民族，他发源于我国西北部的重重山脉之间，他们以与生活息息相关的羊为图腾，
身穿羊皮褂，脚踏云云鞋，手敲羊皮鼓，以他们顽强的生命力一直活跃在这片神奇又神秘的土地上，
这便是羌族。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

立足民族之林的俊山秀水独特的服饰尽显羌族风情精美饮食中品味地方特色石砌的建筑凝聚集体智慧婚嫁习俗中看醇厚古遗风一杯飘香酒欢庆多彩节日宗教信仰中探寻古羌文化动人的歌舞传承艺术精华刺绣工艺描绘出美好人生好山好水哺育了英雄人物

章节摘录

羌族的饮食很具地方特色，且种类繁多。
烹调独特，风味独具。
粮食类主要有玉米、小麦、大麦、豌豆、胡豆、红苕、洋芋（马铃薯）和各类芸豆、荞麦等。
将成熟的各类粮食收获、贮藏，然后根据各自的食用习惯和爱好制作成各类食品。
玉米晒干磨成粉，可做干饭（和大米叫“金裹银”）、打搅团、做玉米糊，烧、烤、蒸馍，将嫩玉米磨浆做成玉米粑，可蒸、炒或蘸蜂蜜吃，独具一番风味。
用玉米粉焖成的饭叫“焖锅饭”，其做法是将玉米粉倒入开水锅内，水以半淹着玉米为限。
先不去搅动，扣上锅盖，以猛火煮二十分钟左右，然后揭开锅盖，并用油竹竿做的筷子快速地搅拌，使得浸水的玉米粉润湿和匀，再扣严锅盖，微火焖上十多分钟即可。
这样焖出的饭味道香甜，滋润爽口，并不比大米焖锅饭逊色。
将荞麦磨成粉，做凉粉、面条、葱花饼、饺子，其味道自然与众不同。
苦荞和蜂糖是羌族人民的特产食物，羌族人民将荞麦磨成面，像做馒头样做成荞面馍，吃时蘸些蜂糖，其味苦中带甜。
因此在羌族人民中流传着这样一支民歌：“三月清明菜花黄啊，情哥要上放牛场哕；没得啥子招待你呀

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