

导游知识之地方文化：广东陆河名小吃之年糕 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/634/2021\\_2022\\_\\_E5\\_AF\\_BC\\_E6\\_B8\\_B8\\_E7\\_9F\\_A5\\_E8\\_c34\\_634984.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E7_9F_A5_E8_c34_634984.htm) 在一年一度的新春佳节里，年糕是陆河人家必备的过年食品(礼品)。其样式多种多样，含意丰富，历史悠久。陆河年糕大致可分为:大床甜板、大床松板、团子发米反(又称假喜子)，喜板、印花板(也称桃板)，艾茸板、煎堆板……五花八门，都是用糯米粉和红糖、芝麻、花生等原料制成。而这些年糕均在年前做好。如，大床甜板，一般人家农历十二月初或中旬则要动手加工。因其须大柴大火，且蒸的时间较长。诸如其它年糕可以在入“年价”(农历十二月二十五日)后加工制作。如“喜米反”，用预先准备好的干粘米粉同早已溶化过滤好的红糖水和合加入“米反种”或发酵粉至适中，用碗盛好端入锅中隔水蒸，一锅大约有十来个。如果“喜米反”每个都张开笑口，主人非常高兴，其意为“来年大发”。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)