



GUANG FU WEN HUA DU BEN PIN WEI GUANG FU

文化读本

品味广府 (三、四年级)

中共广州市越秀区委宣传部 编
广州市越秀区教育局



SPM 南方出版传媒

全国优秀出版社 全国百佳图书出版单位 广东教育出版社

广 东 省 义 务 教 育 地 方 课 程



GUANG FU WEN HUA DU BEN PIN WEI GUANG FU

文化读本

品味广府 (三、四年级)

中共广州市越秀区委宣传部 编
广州市越秀区教育局

SPM 南方出版传媒

全国优秀出版社 全国百佳图书出版单位 广东教育出版社

·广州·

图书在版编目 (CIP) 数据

品味广府：三、四年级 / 中共广州市越秀区委宣传部，广州市越秀区教育局编. —广州：广东教育出版社，2015.10

(广府文化读本)

广东省义务教育地方课程

ISBN 978-7-5548-0863-4

I. ①品… II. ①中… ②广… III. ①文化史—
广州市—小学—乡土教材 IV. ①G624.451

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第245588号

责任编辑：李 宁 杨 洁 苏 洁

责任技编：杨启承

装帧设计：黎国泰

广东教育出版社出版发行

(广州市环市东路472号12-15楼)

邮政编码：510075

网址：<http://www.gjs.cn>

广东新华发行集团股份有限公司经销

佛山市浩文彩色印刷有限公司印刷

(佛山市南海区狮山科技工业园A区)

787毫米×1092毫米 16开本 5.75印张 115 000字

2015年10月第1版 2015年10月第1次印刷

ISBN 978-7-5548-0863-4

定价：8.00元

质量监督电话：020-87613102 邮箱：gjs-quality@gdpg.com.cn

购书咨询电话：020-87615809

目录



前言

第一单元 舌尖美味

- 第一课 茶楼点心 …3
- 第二课 地道小吃 …9
- 第三课 粤式菜肴 …14



第二单元 精气神韵

- 第一课 粤剧大戏 …21
- 第二课 醒狮龙舟 …27
- 第三课 武术精魂 …34



第三单元 天工巧手

- 第一课 通草古画 …45
- 第二课 精雕细刻 …51
- 第三课 曼彩妙绣 …59



第四单元 韵致白话

- 第一课 广府白话 …67
- 第二课 文化元素 …71
- 第三课 谐趣熟语 …75
- 第四课 交往有礼 …80

后记



编委会主编：陈晓丹

编委会副主编：陈 军 崔 晓

编委会成员：钟 慧 林家乐 杨亚明 林 健
胡曼笳 陈建国 何咏燕

本册主编：林 健

编写人员：林 健 钟智强 黎秀贞
黄承炬 刘英姿 邝家明





前言

广府文化是中华文明重要的组成部分，是岭南文化中个性最鲜明、影响力最大的一脉。两千多年以来，从北方移民带来的中原文化，到西域商人带来的中东文化，再到通商口岸涌入的欧美文化，天南地北各种文化在此融合汇聚，经过岁月的洗礼，形成了多元、兼容的广府文化，也成就了务实、敢闯的广府人。广州是广府文化的发祥地，越秀是千年未变的中心城区，广府文化的核心区，在这里生长、生活、学习的越秀学子，文化环境得天独厚，听着韵味独特的粤曲、粤语，走过很有故事的老街、老铺，品尝令人垂涎的美点、美食，探寻先贤义士的足迹、精神，广府风物历历可数，广府情怀油然而生……



哪个小朋友没有听过妈妈哼唱的眠歌？哪个小朋友没有听过爷爷奶奶讲的故事？“月光光，照地堂……”广州仔、广州女每晚都是在妈妈柔和的歌声中进入甜美的梦乡，“氹氹转，菊花园……”小伙伴们在游戏中，欢快地度过童年美好的时光。通俗易懂、朗朗上口的歌谣故事，洋溢着天然的稚趣，包含着言简意赅的人生道理，伴随着一代又一代广州人慢慢长大。

漫步繁华的北京路，不经意的，就踏上从汉唐时期层层铺叠至今的道路，眼前人来人往，很容易地就想象到古时候的车水马龙，行至拐角处，转身抬头，至今仍生意兴隆的百年老铺，让人仿佛感到时光在穿梭。可能你每天读书的地方，就是一所很有历史的学校，优良的传统正在你和你的同学们共同努力下继续发扬光大。闲暇的时候，拉上爸爸妈妈，到广州的大街小巷转转吧，在行走中，触摸真实的广府。

方言是一个地方的标识，居住在广州，不管你是不是广州人，都应该了解粤语。粤语俗称“白话”，是中原汉语与本地越语逐渐融合而产生的一种语言。讲白话，饮早茶，看舞狮，划龙舟是广府人生活不可或缺的一部分；还有大气磅礴、威武雄壮的广东南拳，大有“呼喝则风云变色，开拳则山岳崩塌”的架势；种类繁多、雅俗共赏的广府民系工艺美术，折衷中西，融会古今，独树一帜。从看的、听的到吃的、赏的，广府实在有太多的好东西，值得我们品鉴、回味。

鲁迅曾称赞：“第一个吃螃蟹的人是很令人敬佩的！”谁是第一个吃螃蟹的人？“敢为天下先”的广东人概率最高。千年不息、奔流向海的珠江，孕育了有着兼容、务实、开放、创新等诸多特征的广府文化，也养育了慎终追远、开拓奋斗、包容共济、敢为人先的广府人。广府人的血脉里，流动着特色鲜明的文化基因和性格基因。崔与之、黄佐、湛若水、屈大均、张维屏、陈澧等一批广府先贤，弘扬了博大精深的中华文化。康有为、梁启超、孙中山等一批时代的佼佼者，成了传播西方文明的开路先锋；詹天佑、黄飞鸿、何香凝、红线女……一个个耳熟能详的广府名人，在历史的长河里，有着自己的卓越贡献。广府的先贤名士，以自己的作为，深刻地诠释了广府精神。

让我们一起走进广府文化，聆听、品味、触摸、感悟……

第一单元 舌尖美味



单元导读

常言道：一湾江水绿，两岸荔枝红。

广州，一个有着两千多年建城历史的城市，凭借古老而神奇的“五羊传说”，以羊城、穗城的美称闻名中外。更因为新鲜可口的广府美食，以“食在广州”声名大噪。广府菜泛称粤菜，也称广州菜，注重清、鲜、嫩、滑、爽，色、香、味、形、意。讲究清而不淡，鲜而不俗，嫩而不生，油而不腻。粤菜时令性强，夏秋力求清淡，冬春偏向浓郁。广州人喜爱饮茶，尤其爱饮早茶。饮茶构成了广府文化有别于其他文化的一个显著特质。广式点心、广式腊味、广式甜品均享有盛誉，地道的特色小吃也五花八门，丰俭由人。

游人如织，车水马龙，置身于现代化大都市的广州，街头巷隅不时会看到“拉肠”“云吞面”“豆腐花”的招牌，品味广府，从舌尖开始。



第一课 茶楼点心



我一早起来就会去茶楼喝早茶，不要以为喝茶是重点哦，其实那一笼一笼精致美味的点心才是主角。虾饺、烧卖、排骨、凤爪……一边吃一边和朋友谈天说地，真是开心。节假日带孙仔孙女上茶楼享天伦之乐，更是一大乐事啊！

广州的茶楼点心种类多、花式新、味道正、卖相美、制作精，可以说是赏心悦目，能令人大饱口福。其中，最受欢迎的品种有：虾饺、烧卖、萝卜糕、叉烧包、凤爪、牛肉丸、糯米鸡、蛋挞、马拉糕、咸水角、蒸排骨、粉果等等。

一、听羊爷爷讲故事

糯米鸡

很久以前，泮塘（即现荔湾湖公园附近）一带有一个鸡贩，每天穿街过巷卖鸡。有一天，他打算把卖剩下的一只鸡拿回家蒸给家人吃。他正想把准备好的鸡放到碟子里时，手一滑，把碟子打碎了。因为当时人们都很穷，家里的碟子就只有一个，打碎了又不能马上就买得到，怎么办呢？于是鸡贩就把切好的鸡块放到饭锅里，和饭一起蒸熟。当他吃饭时却发觉很好吃。于是他灵机一动，每天晚上都做这种滑鸡蒸饭当夜宵卖，结果非常受欢迎。有食客向他提议，如果把做饭的粘米改成糯米，会更加可口。于是，糯米鸡就诞生了。泮塘附近的酒楼也争相模仿。又因泮塘盛产荷叶，于是厨师们就用荷叶包裹饭团，里面再加上冬菇、虾米、咸蛋等各种配料，



糯米鸡



又演变出另一种名点“荷叶饭”了。

虾饺

虾饺最早出现在20世纪20年代后期的广州河南（现海珠区）五凤村。该村一涌两岸，盛产鱼虾。当地人在岸边捕到鲜虾后剥肉，再配上猪肉、竹笋，制成肉馅。当时虾饺的外皮选用粘米粉，皮质较厚，但由于鲜虾味美，很快流传开来。后来城内的茶居将虾饺引进，其皮加进澄面，皮薄馅靓，更加美味，终于成为广州的名点，历久不衰。



虾饺



娥姐粉果

娥姐粉果

话说当年广州西关是达官显贵聚居的地方，几乎每家每户都有一位来自顺德的手巧住家女佣，除了能打理家务琐事外，更能烹饪名点美食。娥姐是一位来自大良的女佣，有一天，主人请客，让她做几样小点。她琢磨再三，决定做一种别人没吃过的点心，用猪肉、叉烧、冬菇、笋肉、虾肉等做馅，捏成橄榄状，粉果因此诞生。

客人尝后，无不称奇，粉果在上等人家圈子里就越来越受欢迎了。

后来，一家名号叫“茶香室”的茶室老板得知此事，重金聘用娥姐为其制作粉果。老板为了招徕顾客，特别为娥姐搭了个玻璃棚子，让娥姐坐在棚内制作粉果，并起名为“娥姐粉果”。这样，顾客不但可以品尝娥姐粉果，而且还可以看漂亮的娥姐如何做粉果。于是，茶室生意越来越好，娥姐粉果也越来越出名了。

小时候有一首儿歌《排排坐，食果果》，讲的是兄弟姐妹围坐一起吃水果的欢乐景象，连中学的音乐课本也有教授。但原来这首儿歌还有一个版本是“食粉果”的：排排坐，吃粉果，猪拉柴，狗烧火（点火），猫儿担凳畀姑婆坐（搬凳子给姑婆坐）……从歌词上看，似乎“食粉果”版本更具广府文化特色。

二、学羊爷爷做点心

一起来做萝卜糕

广式萝卜糕主要材料为米粉和白萝卜，还加入腊肉、虾米等食材。制作成本小、好吃还有营养，经过蒸制后的萝卜糕，有萝卜的味道，也融入腊肉虾米的香，非常可口，又不肥腻。无论是直接蘸各种酱料来吃，还是煎制来吃，都非常美味。

材料：白萝卜、粘米粉（3:1），腊肉、虾米适量。另准备一个糕盘。

步骤：

1. 虾米泡10分钟，捞起。白萝卜洗净去皮刨成丝状或蓉状。
2. 腊肉、虾米切成小丁。



步骤1



步骤2

3. 起锅爆香腊肉后加进虾米爆炒，再加进萝卜丝（蓉）、适量糖、盐、胡椒粉翻炒3分钟。



步骤3





4. 把煮好的萝卜装进糕盘，加入粘米粉，搅拌均匀（可加少量开水），压平。

5. 放进蒸锅，蒸45分钟。



步骤4



步骤5

6. 放凉，切成块状。



三、小羊羊新点击

广式月饼

爷爷，我爱吃的月饼广义来说也是广式点心呢。“广式月饼”以莲蓉月饼最著名，莲蓉月饼始创于莲香楼。该茶楼前身是1889年开业的连香糕酥馆，糕酥馆用莲子熬成莲蓉作酥饼馅料，清香可口，大受顾客欢迎，后来陈维清师傅创制了莲蓉月饼，各茶楼、饼家纷纷仿效生产。

“广式月饼”的种类有莲蓉月饼、豆蓉月饼、豆沙月饼、五仁月饼，不但在国内市场上十分畅销，还远销港澳、海外。



月饼



早茶点心

哗！原来早茶有这么多美味的点心！
爷爷，等放假我也要早睡早起，跟爷爷去喝早茶！





四、我和小羊来分享

收集一些关于广式点心的介绍或故事。

邀请爸爸妈妈（或其他长辈）到茶楼去喝早茶，与他们分享你所知道的关于广式点心的故事。

品尝美味的点心，拍照、细心观察或查找资料。

四人小组分享。向同学介绍一款自己喜欢的点心，包括用料、味道、口感、外形等特点。



第二课 地道小吃



我年轻的时候，喜欢逛街，累了就在街上品尝既便宜又好吃的地道广州小吃，我最喜欢吃的是布拉肠、云吞面、濑粉、艇仔粥、萝卜牛杂、芝麻糊、汤圆……现在，在广州老城的各个角落依然遍布各色小吃摊档，诱人的香味飘过大街小巷，每当闻到熟悉的香味，自然就想起从前快乐的时光。

小吃，亦称小食。一般指正餐（午餐和晚餐）以外用作点心及夜宵的各种风味食品，主要为垫饥或消遣之用。广州地道小吃，凝聚了本土的自然、经济、社会、文化和风土人情的特点，是本土文化的集中表现。许多游客来到广州都必定会品尝广州小吃。小吃虽小，但用料、做工、火候都非常讲究，要制作出地道、美味、可口的小吃，其难度不亚于制作一道佳肴。

一、听羊爷爷讲故事

拉肠

拉肠也称肠粉，是用竹窝上加布盛上薄米粉浆蒸熟后卷成肠粉状的米制品。现在拉制肠粉的设备已比以前先进得多了。拉肠出品时以“白如雪，薄如纸，油光闪亮，香滑可口”著称。由于它价廉、美味，老少咸宜，所以从五星级酒店，到不起眼的食肆茶市，几乎都有供应。

关于拉肠的起源，有多种说法，有人说“最早是抗日战争时期由泮塘荷仙馆创制”。又有人说“肠粉起源于广州，



拉肠



早在清代末期，广州街头上就已经听到‘肠粉’的叫卖声”。

云吞面



云吞面

广州人说的云吞，即北方人所说的馄饨。

相传清朝同治年间，一位湖南人在广州双门底（现在的北京路）开设了一间“三楚面馆”（三楚即湖南湖北一带），专营面食，其中就有馄饨面。起初其馄饨做得很粗糙，皮厚、肉馅少、加白水汤。后来几经改

良，以鸡蛋液和面擀成薄皮，包上细肉粒、虾仁和韭黄制成的馅料，自成一派，称为“云吞”。“三楚面馆”因而生意红火，不久就有许多店家争相效仿。也有小贩肩挑面担四处贩卖，以敲竹板作“独得独得”声招徕顾客。

荔湾艇仔粥

旧时广州西郊，河道两旁种满荔枝树，叫做荔枝湾，明代羊城八景之一的“荔湾渔唱”便指这里。每逢夏日黄昏，不少文人雅士及各方游客来此游玩，游河小艇穿梭往来。其中有小艇（广州话俗称“艇仔”）专门供应“艇仔粥”，故称“荔湾艇仔粥”。如果岸上或另一艇上游客需要，粥艇上的主人便一碗一碗地把粥递过去，很受欢迎。渐渐地，连陆上的小食店也出售荔湾艇仔粥了。

艇仔粥起初是把滚烫的白粥舀进放有熟料的碗中制作而成，熟料有叉烧丝、蛋丝、油条丝、海蜇丝、炒花生仁、葱花、姜等，后来加上鱼片、小虾更芳香扑鼻，十分鲜甜。近20年，艇仔粥发展为由生料滚制，两种制作，各有特色。



艇仔粥