



邵阳晚报



云邵阳
移动新闻客户端

新闻热线 18907398110

Email: syrbbjb@163.com 邵阳新闻在线: www.shaoyangnews.net

7口连环锅小火熬制8个小时以上,经过18道工序,至今600多年历史

山界古法红糖这样熬成的

记者 袁进田 通讯员 杨贵新 马礼裙

本报讯 一块山界红糖是怎样加工出来的,有哪些工艺程序呢?11月30日,隆回县山界回族乡伊路顺红糖厂举行开糖仪式,中央电视台第七频道摄制组进驻山界回族乡进行拍摄,将传承了600多年的古法熬糖通过镜头展示在人们面前,慢慢揭

开山界红糖神秘面纱。

山界回族乡地处隆回县西南边境,总人口27005人,回族人口9180人,占全乡总人口的34%,盛产山界古法红糖、龙牙百合、辣椒、大蒜、生姜和清真牛羊肉,素有“百合之乡”“三辣之乡”之称。据该乡党委书记胡拥军介绍,山界回族乡,土壤肥沃,弱酸性,PH值一般在5.4-6.5之间,富含

机质及微量元素硒,适宜甘蔗生产。

山界古法红糖至今已有600多年历史,有特殊的加工工艺。山界古法红糖熬制工艺非常复杂,将当天收割的甘蔗经过清洗、榨汁、开泡、赶水、过滤、摇瓢、打沙、成型等18道古法工序,经过7口连环锅8个小时以上的小火熬制,不同的锅承担着不同的任务,不同的师傅负责各自的工作,分

工合作才能完好地熬出一整席的红糖。

山界红糖为广大农户带来财富,是广大贫困户的甜蜜产业。该乡通过“公司+农户”的模式扩大种植面积并建立了红糖专业加工厂,产品畅销国内外。据统计,全乡种植甘蔗的有2500多户,年产值3150余万元;其中贫困户有900多户,公司与贫困人口签约扶贫400多人。



《冰雪奇缘》剧照。

《冰雪奇缘》巡演



来自乌克兰的主人公和观众互动。

图/文 记者 罗哲明

12月1日晚和2日下午,由湖南大剧院邀请的大型励志魔幻儿童剧《冰雪奇缘》在楚雄大剧院巡演两场。该剧根据安徒生经典童话《白雪皇后》改编,是一部由中外联合打造的国际水准儿童剧。

《冰雪奇缘》中的“冰雪王国”是一个神秘奇幻的世界,主人公们误入了一个山洞进入奇幻世界冰雪王国。他们通过英勇冒险,与冰雪女巫斗智斗勇来拯救冰雪王国的人们。全剧鲜艳的色彩,流畅的线条使这部儿童舞台剧作品更加令人愉悦,生动的人物形象与逼真多变的表情,让这部作品充满生机。而轻松幽默与紧张刺激相互交织的剧情更使人们坚定地相信勇气、真诚终将战胜邪恶。

现场,由湖南大剧院携手邵阳市壹心慈善志愿者协会捐助的30余名贫困儿童观看了这部优秀的儿童剧。

文/图 记者 陈贻贵

本报讯 12月2日下午,随着最后一场比赛终场哨声响起,“我爱足球”邵阳市第一届市直机关单位足球联赛在市体育中心体育场落下帷幕。经过激烈争夺,邵阳学院教职工队勇夺冠军,市公安局队、市住建局队分获亚军和季军。

本次比赛分为两个阶段,第一阶段为4月至6月,第二阶段为10月至12月,每周六、周日进行比赛,采用11人单循环赛制。比赛吸引了市直机关16支球队的400多名运动员参赛,经过半年的激烈争夺,共进行了120场比赛。

当天下午举行的颁奖仪式上,颁发了冠、亚、季军奖、道德风尚奖、优秀组织奖、最佳射手奖、最佳守门员奖、最佳教练奖和最佳裁判员奖。颁奖现场,邵阳学院教职工队足球队成为整个赛场的焦点,球员们高高举起奖杯,全场球迷为之欢呼雀跃。

十六支球队角逐绿茵场

我市首届市直机关足球联赛



绿茵场上比拼球技。