

1957年10月1日创刊

“预制菜产业人才大学堂”23日开讲

羊城晚报讯 记者杨苑莹、通讯员李彬娟报道：由广东省农业农村厅、佛山市人民政府联合主办的首届中国国际（佛山）预制菜产业大会，将于3月3日—5日在佛山市顺德区举行。为助力构建农业“双循环”新发展格局，培养预制菜产业人才，推动预制菜产业发展，大会召开前还将开展预制菜产业人才大学堂活动。

本次预制菜产业人才大学堂将于2月23日至24日举办，邀请数位专业院校教授、头部食品企业高管、资深行业专家、市场营销专家等现场授课，课

程内容涉及预制菜生产、研发、供应、销售四个维度，涵盖预制菜市场与产品研发、预制菜新品开发探索、供应链管理、品牌包装、营销创意等全产业链内容，全面赋能预制菜产业人才提升与发展。

本次培训地点设在中国（华南）预制菜产业人才培训基地。据悉，2022年12月16日中国（华南）预制菜产业人才培训基地正式落户中国（顺德）预制菜交易中心，致力于预制菜研发和人才培养工作，将发展预制菜产业与落实“粤菜师傅”工程深度融合，同时培育孵化预制菜产业领军人才，建设预制菜人才实训基地，帮助企业培育预制菜产业专业人才，为产业提供立足湾区服务全国走向世界的线上线下交易平台、预制菜品牌孵化器。本次培训活动面向全国预制菜产业人才免费开课，将依托中国（华南）预制菜产业人才培训基地，整合平台资源，深度推进“产学研”建设，培育预制菜行业新人才，激发预制菜产业发展新动能。据了解，活动自2月15日发布以来，已吸引全国各地预制菜产业相关人员100多人的关注报名。

深读佛山

2023年2月
(癸卯年二月初二)

21 星期二 | A9



出品 佛山记者站 策划/统筹 谢红

“高明烟火四季有你”。作为2023年高明新春烟火季文旅活动之一，2月19日，阔别三年的高明区更合镇第十届角仔民俗文化节在热闹欢乐的气氛中开锣，众多市民游客欢聚一堂感受传统民俗魅力。

据悉，农历二月食“角仔”是当地传统民俗，据传源于明代，距今已有500多年历史，至今仍是本地极具节庆喜气的传统民俗节日。2023“高明烟火四季有你”高明新春烟火季以“游——拾趣GO明，食——为食GO明，赏——漫赏GO明，购——潮买GO明”等主题进行分类，整合4大主题活动、83项子活动、8项重点活动令市民游客共赏岭南民俗风味、共享文化旅游盛宴。

A 更合角仔节是继春节之后，当地最具浓厚节日喜气的传统民俗，寄托了民众别具内涵的美好祈望。本届角仔节将新春年味、传统习俗、乡愁记忆、特色佳肴加以融合，持续创造有高明特色的喜庆氛围，让市民朋友共享民俗文化带来的乐趣，重拾“人间烟火气”。

“以角仔节作为联系区、镇、企业的纽带，以食会友、以食聚情，重拾我们的烟火气。”更合镇党委委员严敏霞表示，接下来，该镇还将举办文化进乡村的活动，如春耕、秋收、粉葛节，并会将红色文化、绿色元素陆续加入即将推出的系列活动。

农历二月二”为土地诞，是土地公公的诞辰，也称祭社、暖寿、做众、做牙、社日节等。农历二月食“角仔”是更合镇的传统民俗。每年的农历二月初一到春分期间，更合家家户户都会包“角仔”盛情招待前来团聚的亲朋好友，这一天有食“金”食“银”的传统，寓意春耕好运。其中，“金”指的是炸得金黄的油角、酥角，馅料多用花生、砂糖等；“银”则是粘米角，馅料多用咸菜粒、红萝卜粒、猪肉等。

活动当天，记者在现场看到，包角仔能手分工合作，有人揉捏粉团，把粉团分成一个个汤圆大小；有人把小粉团放在角仔上压成一块块的薄皮；还有人负责包角仔，拿着薄皮，放入满满的馅料，然后合起来扭上花边。不到二十秒的时间就制作完成一个美味的角仔。除了角仔，现场的一双双手还制作了七彩银针粉、禾枪“必”、煎糍等传统美食。据悉，今年的角仔节不仅有角仔活动，还有更合文旅路线推介互动游戏、精彩舞台表演等。



村民游客一齐品尝角仔宴

地道「烟火气」 以乐迎春耕

佛山高明更合镇举办第十届角仔民俗文化节

B 食“金”食“银”带来好运



刚炸好的酥角



一起包角仔

农历二月食“角仔”是高明传统民俗，距今已有500多年历史。

“春耕前亲朋好友围食，一是有气有力开展体力劳动，二是祈求土地神保佑五谷丰登。”白石村村民刘桂华表示，更合角仔节是继春节之后，最具有浓厚节日氛围的传统民俗，已连续举办多年。

记者了解到，角仔节源于更楼片区，至今仍很好地保持这个传统民俗。其中，吃角仔是最重要的环节。由于角仔外形很像元宝，因此炸得金黄的是“金元宝”，蒸的白白的是“银元宝”，寓意“有金有银、家庭幸福”。此外，记者还了解到，高明角仔的种类丰富，有粘米角、糯米角、油角（酥角）、艾角，味道上则有咸有甜，烹饪方式则有蒸的有炸的。

除了吃角仔，更合地区还有农历二月行神的习俗。

据悉，在古代，每年农历二月初一，白石村的男子就会敲锣打鼓并舞狮到回龙庙把大王、二王等佛像接回村里，轮流安放在各姓宗祠的神台上进行供奉参拜，以此祈求风调雨顺，五谷丰登，身体健康。这种开耕前的祭祀活动除了祈求神灵保佑，也让亲友多了一次相聚的机会，人们互相沟通，交流感情，畅谈生产经验，交换优良种子，比如谷种、花生、瓜菜、芝麻和豆类等。

后来，二月行神吃角仔的风俗便一代一代流传下来，每年二月初一至十五，更

合片区的村庄便要举办相应聚会。当天，村民都会扶老携幼齐聚一堂，比春节接待亲戚还要隆重。

角仔有面粉做的面角，还有粘米粉做的白水角和糯米粉做的油角三种。为了招待客人前来吃角仔，家家都提前一两天就把面角和糯米角做好，用托盘装好。面角和糯米角用花生油或猪油炸成金黄色，盛在盘里好像一个个金元宝，甘香酥脆。白水角则当天才做，有蒸和煎两种烹饪方法，晶莹剔透、香滑爽口。亲戚多的要做几托盘，除了午餐品尝以外，还要“打小包”答谢亲友。

随着社会的发展，更合镇不断发展，春耕祈福的需求慢慢淡化，但农历二月吃角仔的习俗却一直延续下来，并且长盛不衰。随着人民生活水平的不断提高，二月行神吃角仔的习俗有了更多的寓意，各家各户除了中午吃角仔招待客人之外，还会备上丰盛的晚宴，客人吃得越多，主人越高兴。参加聚会的不但有亲戚、挚友，还有学校的师生、单位的同事、工厂的工友等。晚宴结束，客人准备归家，主人总不忘馈赠客人一包角仔，里面有金黄的面角、油角，也有晶莹的白水角，寓意着“有金有银，带来好运”。

有村民告诉记者，到了二月吃角仔的日子里，白石村一连几天都热闹非凡，整个村庄充满节日的浓浓气氛。

食“金”食“银” 更合角仔怎么做？

● 粘米角

首先要准备好包角仔所用的馅。做角仔的馅料所花时间比较多，先将胡萝卜、白菜、猪肉、腊肉、韭菜洗干净，再分别切成碎粒炒干，然后将所有材料混合一齐慢火翻炒，这样就完成角仔馅的制作，吃起来香喷喷。

接着再搓粉。角皮用优质粘米粉以开水搓制，将粘米粉搓成团。揉粘米粉团（即搓粉）是很讲究技术的，一要不怕烫，二是速度要均匀，这样揉出来的粉团才不会起粒。

然后就是包角。将揉好的

● 糯米角（有甜有咸）

糯米角是油炸的，也称金角，它的馅料是甜的，一般为绿豆、花生、白糖、芝麻。备好馅后，用糯米粉搓成团，再将揉好的粉团拉成长条，一个一个切成汤丸大小，揉圆压扁，揉薄然后放上馅，再合起来扭上花边，然后放在煮滚的油锅里炸到金黄色即可。

● 油角（酥角）

油角的馅是甜的，拌以椰丝、炒花生、芝麻等搅碎而成，包在角仔皮（用面粉搓成的粉皮，用圆形小器皿切出直径约两寸的圆形小

块，过去人们一般用铁筒的两头做盖）里，对折粘合后，用指甲沿边一路轻捏成麻绳状锁边，然后适度煎炸即可食用。

● 艾角

艾角需要的材料有艾草、萝卜、猪肉、腊肉、腊肠、糯米粉还有葱花、生油、盐、鸡粉、酱油。材料备好后先将萝卜擦丝，烫熟后把水分挤掉，接着就是将猪肉、腊肉、腊肠切粒，一起炒熟。将萝卜丝、猪肉、腊肉、腊肠、葱花一起拌匀，加生油、盐、鸡粉、酱油调味。在锅中煮开水，将洗净的



湾区新闻部主编/责编 文俏 / 美编 李金宝 / 校对 桂晴