

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。

佛山

高明

文脉

出品 佛山记者站 策划/统筹 谢红



村民游客一齐品尝角仔宴

佛山高明更合镇举办第十届角仔民俗文化节

地道「烟火气」以乐迎春耕

B 食「金」食「银」带来好运



刚炸好的酥角

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“元宝”，煮的白的是“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，轮流安放在各姓祠堂的神台上进行供奉祭拜，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来聚会，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，客人来得越多，主人越高兴。参加聚会的不仅有亲戚、挚友，还有学校的师生、单位的同事、工厂的工友等。晚宴结束后，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、头菜、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，将粘米粉搓揉成团。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

粉团拉成长条，一个一个切成汤丸大小，揉圆压扁，揉薄后放上馅，再合起来扭上花边，这样就完成一只角仔。做角仔最考验人的是揉皮扭边，薄皮馅多的角仔才好吃，扭边要细，纹细的隔夜角仔不会硬，且有一定的观赏价值。

最后就是蒸角。先将适量的花生油均匀地擦在托盘上，再将角仔一只只排放在托盘里，这样避免角仔黏在托盘里，然后放入锅蒸约15分钟，这时便可以吃上柔软清香，口感味道绵长的粘米角。

●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，用糯米粉搓成粉团，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，用圆形小器皿切出成直径约两寸的圆形小

块，过去人们一般用铁电筒的两头做盖)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。材料准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

艾草放入，水开后稍煮一会就行，然后加入糯米粉，边加边搅拌，直到它们混合在一起煮熟成熟艾粉，将熟艾粉转到煮盒中，再加入糯米粉搅拌。拌好和成面团，醒15到20分钟。手揪起一小团面，捏扁成圆片，放进馅料包好即可。包好就放到煮开的锅里蒸15到20分钟，就可直接食用。



亲朋好友一起吃角谈心

A 亲友相聚共享民俗文乐趣

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、村民的纽带，以食会友、以食聚情，重拾我们的烟火气。”更合镇党委委员严敬霞表示，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，并将红色文化、绿色元素陆续加入即将推出的系列活动中。

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夹上压成一块块的薄片；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。不到几十秒的时间就制作完成一个美味的角仔。除了角仔，现场的一双双巧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。



一起包角仔