



▲一锅美味入镜来。

经典客家**粄** 香飘白企村

5月13日,雨水淅沥,南朗街道白企村人声鼎沸。“传承客家饮食文化回味母亲的味道”——白企村首届客家粄制作比赛火热进行。14组客家选手,现场制作了芋头粄、萝卜粄、鸡子酒濑粉等十余款经典客家粄,浓郁的食物伴随着欢声笑语,构成一幅温馨的客家传统生活图景。

在记者镜头中,只见有的选手动作熟练,不出几秒钟,一个白白嫩嫩的

茶果就做好了;有的将浸煮剁碎后的艾叶和入糯米粉中,裹馅制团,再用模具压制成饼,成为客家人爱吃的艾粄。被大家称作“胡须佬”的甘锦辉亮出的“绝活”是濑粉汤:先把配料入汤煮热,再将调制好的粘米粉糊沿锅壁缓缓倒下,成型后与汤充分融合,就是一碗鲜香四溢的濑粉汤。而在此次比赛中夺魁的刘观媚、黄锡娴一对闺蜜,用味道过硬的煎堆和豆捞征服了评委和观众

们的胃。刘观媚告诉记者,平时村里如果有喜宴等流动席,大家也会邀请她们去制作客家粄,“这种家常味道,是儿时妈妈、奶奶的味道,也是我们客家人萦绕心头的故乡味道。”

白企村位于南朗街道西部,群山环抱、环境清幽,拥有悠久的历史文,是典型的客家村落聚居地,至今仍保留着客家传统饮食特色和民俗文化,近年来深受游客的关注和青睐。

图/本报记者 文智诚 文/本报记者 谭桂华 图编/明剑



▲配合默契炸煎堆。



▲“秘制濑粉”令人垂涎。



▲控制火候是关键。



▲大众评委为心仪选手投票。



▲获奖者喜笑颜开。



▲热闹非凡的客家粄制作比赛现场。