

## 广东电城芥菜包：侨乡舌尖上的乡愁

2022年10月25日 12:46 来源：中国新闻网



电城镇是广东省茂名市电白区辖下一座历史悠久的文化名城，也是广东侨乡，客居海外的乡亲众多。芥菜包作为当地一道被烙上民俗印记的传统美食，成为无数游子舌尖上的乡愁。

电城镇党委书记朱清华 25 日受访时介绍说，芥菜包不是包子，它是茂名特色小吃“糍（hé）”的一个品种。电城芥菜包的制作灵感源自 1500 年前的冼太军粮饼，后发展成为电白人过年必备的传统食品。作为传统风味小吃，芥菜包主要分布在电白区水东、旦场、麻岗，树仔、电城等镇。2021 年 10 月，电城芥菜包制作技艺入选茂名市第六批市级非物质文化遗产，这是电城 600 年来第一个入选非遗的地方小吃。

林艳是电城芥菜包的传承人，她的手艺源自祖辈，味道非常正宗。1999 年，她在电城开了一家售卖芥菜包的门店，至今已 20 多年。

林艳告诉记者，芥菜包的制作工序非常复杂，必须提前一天将上好的糯米泡发，于次日清晨碾成米粉，再将米粉搓成鸡蛋大小的粉团，并压成薄片。芥菜包的主要馅料有花生和腩肉，并辅佐配料生抽、老抽、蚝油等。她每天凌晨四点就要起床调馅料，将调好的馅料放入被压扁的糯米团中包好，最后用新鲜生菜叶包裹好即可上锅蒸。蒸熟出锅的芥菜包散发着绿油油的蔬菜清香，一口咬下去，爽嫩多汁的五花肉馅瞬间溢满了口腔，加上生菜解腻的灵魂搭配，味蕾就这样在软糯糯的口感中沦陷。

芥菜包除了传统的花生、腩肉馅料外，还可以根据个人喜好进行添加。电白靠海，人们喜好海味，于是一些人又把蚝仔（háo zǎi）等海鲜加入到芥菜包中作创新馅料，大受年轻人的青睐。

据了解，林艳的店铺每日售卖芥菜包多达五六百个，每逢节假日销量更是翻番。外出乡亲无论在港、澳、台，还是广州、深圳，都喜欢托人前来购买邮寄。林艳说，芥菜包里并没有芥菜，但并非和“老婆饼里没有老婆”一般，芥菜包原来

是有芥菜的。起初，当地人一直用芥菜来做芥菜包，但无奈芥菜的味道稍带苦涩，口感不是很好。后来，电城人开始尝试用生菜代替芥菜，竟发现生菜不仅易熟脆爽、口感清甜，而且还更加解除油腻，让芥菜包的口感达到最佳状态；加之生菜寓意生发，从此人们做芥菜包就用生菜代替芥菜，并流传了下来。

逢年过节，当地乡亲无论身处何方，彼此寒暄时，总爱问一句“吃糍了吗”？

(完)

|     |                   |               |                |                 |
|-----|-------------------|---------------|----------------|-----------------|
| 单词： | xiāngchóu<br>乡 愁  | yōujiǔ<br>悠 久 | kèjū<br>客 居    | língǎn<br>灵 感   |
|     | chuánchéng<br>传 承 | yuánzì<br>源 自 | nuòmǐ<br>糯 米   | shùnjiān<br>瞬 间 |
|     | jiěni<br>解 腻      | wèilěi<br>味 蕾 | lúnxiàn<br>沦 陷 | yùyì<br>寓 意     |

讨论：1. 你怎么理解“乡愁”这个词？

2. 日本有哪些传统小吃？你都吃过哪些经典小吃？

源新闻：<https://www.chinanews.com.cn/sh/2022/10-25/9879519.shtml>

音声 URL：<http://tten.co.jp/sound/text/files202211041667532721.mp3>

（参考资料）

乡愁是一种深切思念家乡的忧伤的心情，是一种对家乡眷恋的情感状态。对故土的眷恋是人类共同而永恒的情感。远离故乡的游子、漂泊者、流浪汉、移民，谁都会思念自己的故土家乡。在作家余光中的诗歌里，描述的“乡愁”是这样的，“乡愁是一枚小小的邮票”“乡愁是一张窄窄的船票”“乡愁是一湾浅浅的海峡”（节选）。

老婆饼：广东省潮汕（**cháo shàn**）地区的糕点，为粤式糕点。是以面粉、猪油、糖、白芝麻等食材为主要原料烤制的点心。