

广东台山乡村斑斓美食的“侨”味道

“大家好！欢迎来到这边来坐，我们有东南亚风味的斑斓卷、斑斓椰汁糕……今日天气炎热，要不先试试斑斓汁、斑斓奶茶，或斑斓果冻撞奶？”近日，广东江门台山市海宴镇华侨农场五丰村特色美食街的店员招揽客人时说。临近中午，越来越多游客在参观完五丰村后，陆续到附近饮食店歇脚，品尝特色美食。

近年来，五丰村归侨文化博物馆、地标广场、风情园、感恩亭和红树林观鸟长廊等地方，吸引众多游客慕名前往参观。

“我父母是印尼归侨，在家里，印尼风味的斑斓卷等，以前多数是逢年过节时才有得吃的。以前提取斑斓汁，需将洗净的斑斓叶锤烂后滤渣，手工操作起来比较繁琐，如今有破壁机就方便多了。”五丰村村民鲍俊杰说，当地村民的庭院或房

前屋后，多数种植有东南亚常见的斑斓叶等香料植物，用于日常制作糕点和烹饪各类美食。

在五丰村的美食街莲芳美食店门前，店员向游客展示制作斑斓卷的过程，从拌好斑斓汁的面浆入炉、斑斓皮出炉摊凉、放入炒制好的椰丝馅料，到卷成食指般粗的斑斓卷，耗时不到半分钟。

“平时一天做40盒左右，每盒售价30元(人民币)。”“五一”“十一”等假期，每天销量超过100盒。因斑斓卷需手工制作，所以每逢节假日会多备

些食材，视当日的销量，及时增加人手赶制。”莲芳美食店合伙人陈芳介绍，鲍俊杰是她的拍档之一，他们团队在工作上已形成默契，对炒制椰丝馅料、制作斑斓汁面浆、煎斑斓皮等各有所长。近年来，该团队多次受邀代表海宴镇参加江门的美食节或嘉年华，精心制作的斑斓糕点名气越来越大。

“斑斓卷最好是低温保存，当日食用口感最佳。近日非常炎热，刚做好的斑斓卷需装箱放入恒温箱里放着，否则斑斓皮的颜色很明显有变化，会影响卖相和口

感。”陈芳说，目前该店通过微信接单为客人制作糕点，平日有定点配送至台城或江门的的外卖服务，或按顾客要求直接通过顺丰冷链快递寄达。

在距离五丰村90多公里的台山水步镇草坪里村，斑斓砵仔糕、斑斓汁白凉粉这两款用斑斓汁制作的美食深受游客喜爱。

“来这里玩的游客，多数会到我们这品尝斑斓砵仔糕等美食。有些客人还会打包带回去。”三嫂茶点店负责人林素莉介绍，她们用鲜榨的斑斓汁和马蹄粉炊制出来的砵仔糕每天都有

供应，节假日还会增加供应量。

“第一次吃用斑斓汁做的白凉粉，口感比较清爽，颜色看起来嫩绿嫩绿的，很有小清新的感觉，它和五丰村的斑斓果冻撞奶有异曲同工之妙。”近日到草坪里村游玩的中山市民赵女士说，草坪里村中宗祠、学校、洋楼、青砖屋等建筑很有侨乡特色。台山藏于乡村里的景色和美食众多，一年四季各有不同，她每次到台山游玩，在欣赏美景的同时，都要好好感受一下侨乡舌尖上的味道。(完)

中新网



刚卷好的斑斓卷视觉层次分明 李晓春 摄



做好的斑斓皮需稍微摊凉后才能使用 李晓春 摄



近两年来，草坪里村吸引众多拍摄发烧友和乡味追寻者前去打卡 李晓春 摄



用马蹄粉制作的斑斓椰汁糕口感清甜爽脆 李晓春 摄



准备出锅的斑斓砵仔糕 李晓春 摄