

北上南京歎粵味 東家西舍攜禮歸

購物旅遊兩相宜 禮足意滿闔家歡



粵港澳生活匯

廣州

裊裊清茶一線煙 點點香餡百姓饒

還有半月就到農曆新年，各樣年貨早已上架。與香港一水之隔的廣東，「年貨專區」也紛紛準備就緒，廣州有品類繁多的糕點，佛山有各種精緻小吃，讓人垂涎三尺的東莞臘味……一邊觀光一邊購物，既掃貨又旅遊，何樂而不為？

■ 香港文匯報記者 黃寶儀 廣東報道

「美食之都」廣州，早茶文化別具一格。廣式糕點重糖、重油，皮薄餡多、油潤軟滑、口味甜中含鹹，搭配一壺清茶最適合不過了。廣州人不僅喜歡在飲早茶時吃點心，逢年過節還喜歡買蘿蔔糕送禮，寓意「步步高陞」；餅食則以煎堆意頭最好，「煎堆碌碌，金銀滿屋」。據當地人介紹，廣式糕點以蓮香樓、陶陶居、利口福最負盛名，這些老字號集中於廣州上下九。

粵式飲茶講究「水滾茶靚點心正」。這裡說的點心，就是廣式糕點，是漢族飲食文化的重要組成部分。廣式糕點以嶺南小吃為基礎，吸取北方各地、包括宮廷麵點和西式糕餅技藝發展而成，品種過千，讓各地老饕滿足而歸。

點心的品種、款式和風味是由皮、餡和技藝構成。廣東點心的皮有四大類、二十三種；餡有三大類、四十六種。經過廚師們的精心研究，才逐一誕生了至今仍常見於餐枱的鮮蝦荷葉飯、綠茵白兔餃、煎蘿蔔糕、馬蹄糕、皮蛋酥、冰肉千層酥、叉燒包、酥皮蓮蓉包、芝麻包、刺猬包子、粉果、及第粥、乾蒸蟹黃燒賣……

光吃不過癮？廣州也有體驗嶺南飲食文化的好去處，那就是位於廣州南沙東涌鎮珠江食品工業園的全國首個廣式糕餅文化博物館。該博物館館址建築面積達800多平方米，於2014年開館。在那裡，遊客可以全方位體驗嶺南文化與飲食文化、了解嶺南糕餅食材工藝、參觀糕餅工業製作全流程，還可動手學習各式餡餅DIY，親自製作一份獨特的糕餅作為手信。



廣式點心精緻美味，引人垂涎。資料圖片

周邊景點推薦

廣州十三行博物館

位於清代十三行商館區遺址上（廣東省廣州市荔灣區西堤二馬路37號廣州文化公園內），佔地3,060平方米，總建築面積6,090平方米，現館藏文物1,600多件（套）。該館常設展覽有「清代廣州十三行歷史展」和「十三行時期文物陳列展」等，展覽大量珍貴的歷史文獻史料和海外外遺存的文物，系統地展示十三行從輝煌到終結的這段雄霸中國對歐美「唯一通商」貿易口岸近百年歷史的景況，同時紀錄了中國對外貿易、廣州商人群體、東學西傳和西學東漸等歷史事件。

佛山

兩指拈餅品酥餡 雙耳聽「古」讚盲公

盲公餅，由盲人首創於清代嘉慶年間（1796—1820年），是廣東四大名餅之一。

到了佛山，當地人會給你這樣講述盲公餅的故事：清朝嘉慶年間，在佛山鶴園社教善坊有一個姓何名合，字聲潮的失明老人。他在佛山祖廟附近教善坊街口開設「乾乾堂」，占卦算命。前來問卜的人多為婦女，經常攜帶小孩，喧鬧哭啼。老人別出心裁，以糯米飯焦乾（鍋巴）研磨成粉，拌以油、糖及炒熟的花生、芝麻、綠豆粉等物，炭火烘烤成餅，賣給問卜者的孩子吃。餅甘香鬆脆、價錢便宜，經過人們輾轉相傳，馳名遠近。之後買的人越來越多，老人乾脆在鶴園開設「合記餅店」。佛山合記盲公餅因而得名。

初製時，餅形大於銅元，沒有豬肉心，到1875年後，為了精益求精，才加豬肉心配製。創號合記後，日產約一萬斤，最盛時期是1933至1936年，每天加班生產至15、16小時，日產量兩萬多斤，「盲公餅」自此出了名。

還有數不盡的美食齊聚佛山，順德大良的蹦砂，始於明代的金榜牛乳，始於清代的雙皮奶，可蒸可煎的鳳城魚皮餃，去到佛山，只恨肚皮太窄裝不下更多美味！



廣東佛山的名點盲公餅。香港文匯報廣州傳真

周邊景點推薦

禪城祖廟

位於廣東省佛山市禪城區，與肇慶悅城龍母廟、廣州陳家祠合稱為嶺南古建築三大瑰寶。北宋元豐年間（1078—1085年）始建，明洪武五年（1372年）重修，至清代初年逐漸成為一座體系完整、結構嚴謹、具有濃厚地方特色的廟宇建築。光緒二十五年（1899年），祖廟大修，形成今日的祖廟建築群。

跟我走 有數

廣州上下九步行街：從深圳灣口岸出發，上廣深沿江高速，經黃埔大道、內環路到東鐵橋二馬路，隨後沿着東堤二馬路、廣舞台二馬路、八旗二馬路、北京路、沿江中路、沿江西路、人民南路、西堤二馬路、六二三路、十八甫南路、十八甫北路前進，全程約2小時20分

佛山老字號街：從深圳灣口岸出發，上廣深沿江高速，經廣州繞城高速、廣明高速、佛山一環輔路到魁奇路，然後經魁奇一路、魁奇東路、南海大道南、季華六路、季華五路、普瀾二路、普瀾一路、衛國路、衛寧路、建新路、祖廟路後抵達，全程約2小時20分

東莞厚街：從深圳灣口岸出發，進入京港澳高速，離開高速後經厚街立交進入X235、厚街大道、富康路、岳苑山大道後抵達，全程約1小時

茂名粵西農批：從深圳灣口岸出發，上廣深沿江高速，先後經莞佛高速、廣澳高速、珠三角環線高速、深岑高速、瀘海高速到包茂高速，離開高速後沿市民大道即可，全程約5小時30分

東莞

臘味紅潤引垂涎 肥瘦相間味無窮

冬寒多日，還有什麼比臘味煲仔飯更暖胃？來自廣東東莞的臘味飯，臘腸瘦而不柴、肥肉不膩，越嚼越香，回味無窮。

東莞人吃臘味的歷史可上溯至宋代，數百年來東莞人祖祖輩輩積累了製作臘味的經驗，也傳承了底蘊深厚的臘味文化。民國《東莞縣志·物產》中有「臘味」一條，曰：「臘鴨，以白沙鄉為最，風味不減南安；臘風腸，推厚街；臘豬頭肉，推邑城，銷路皆甚廣。」

與北方煙熏製成的鹹臘味不同，廣式臘味的獨特在於醃製而成，把肉浸在用酒、醬油、糖等調成的汁裡醃製，不經過任何的煙熏火烤，因而質地紅潤，口味偏甜。同屬於廣式臘



東莞臘味。香港文匯報廣州傳真

味，東莞臘腸與廣州臘腸相比，首先形態各異：廣州臘腸細長；東莞臘腸短粗，呈橢圓形。據說，東莞臘腸圓短粗的造型，利於陽光下充分受熱，腸內之肉不致於太乾燥，水分充足，煮熟後可整條食之，一啖一個，有爆漿的感覺，香醇爽口。

茂名

海中藏鮮待人嗜 指上沾腥洗尚香

「廣袤海岸八千里，東西十四城不同。」廣東擁有綿長的海岸線，這裡的海鮮自然不能錯過。

茂名是廣東最適合品嚐海鮮大餐的城市之一，能吃到真正「新鮮現吃」的海鮮。這裡的海鮮都是每天凌晨從各個碼頭和漁村集集而來，直接從漁船卸下來的新鮮貨，龍蝦、海蟹、對蝦、哈喇、蠔子、石斑、鮑魚、海膽、海鱔、生蠔……幾乎都是活蹦亂跳。

茂名的海鮮乾貨也值得一試。乾貨封鎖住食物的鮮味，而且保存時間也長，適宜送親朋好友。因為海產豐富，各種蝦仁、瑤柱、乾貝、海紅、魷魚乾、墨魚乾、螺肉乾、銀魚乾、魚翅、乾海參、鮑魚乾、魚肚、紫菜、海帶等乾貨琳琅滿目，帶著海洋氣息的香氣撲鼻，誘惑着遊客大包小包地拎回家。



活蹦亂跳的鮮蝦，讓人食指大動。資料圖片

周邊景點推薦

西江溫泉

坐落於廣東信宜市郊北界鎮西江岸邊，四周群山起伏，層巒疊翠，風光秀麗，景色迷人，充滿大自然的野趣。這裡總共遍及一百多種露天溫泉，每個泉眼的流量足有60立方米，泉水水質清純，具有較高醫療保健作用。

印花 嶺南印象園春節活動



廣州嶺南印象園將在2018年2月16日至21日春節期間籌備嶺南大廟會活動，遊客可在嶺南印象園參與「春節廟會」、「好運過大年」等精彩活動，並享受成人購票8折優惠，即48元人民幣/張（原價60元/張）。

城事特搜

2018「花開盛世 燈耀中華」越秀公園花燈

時間：2018年2月8日至3月11日
地點：廣州越秀公園

2018南沙燈光藝術節

時間：2018年1月30日至2月8日
地點：蕉門河公園和市民廣場

2018第十三屆廣州年貨展銷會

時間：2018年1月31日至2月11日
地點：保利世貿博覽館1、2號展館

「金犬獻瑞 醒獅迎春」2018年番禺區醒獅賀歲新春文化演出

時間：2018年2月16日至2018年2月21日
地點：寶墨園荔景湖