



百萬港客赴江門

古井燒鵝引饕客 碉樓街景「最復古」

粵港澳生活匯

港珠澳大橋開通不足兩個月，「百萬香港民眾赴江門」的主題遊活動持續火熱進行。對於愛吃會吃的港客來說，古井燒鵝、水步黃鰱飯、古勞白灼河蝦組合而成的「海陸空」大餐，必是不虛此行的美食地圖，趕緊向着美食出發吧！ ■香港文匯報記者 胡若璋 廣州報道

城事特搜

1、江門最好吃的雲吞——炒魚檔

該店必點的炸雲吞金黃酥脆，皮薄餡靚，蝦肉彈牙，自製獨家醬料和豬腳熬製的高湯，真材實料，值得一試。

地址：江門蓬江區中新天地負下一站食街（炒魚檔）

2、「冰煮雞」——永晟冰煮樂

用冰塊煮雞肉，目前還是比較少見的吃法。據說，當雞肉遇上冰塊會瞬間收緊，而立馬加熱又會逐漸膨脹。在冰火兩重天的神奇作用下，肉質自然更鮮嫩。

地址：江門市江海區金星路翠湖灣東門03卡商舖

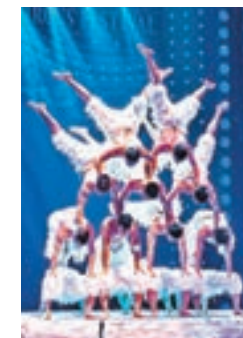
3、「肥仔農莊」——「海陸空」套餐

農家走地雞、搭配足秤眼鏡蛇，湯美肉鮮，是店內必點；店內還有羊肉鍋、水魚鍋、牛肉鍋、五黑雞鍋，鍋鍋分量超足。一口湯，一口煲仔飯，吃到心滿意足，價格不過168元人民幣。

地址：江門市蓬江區棠下鎮公坑寺水庫

印花

珠海長隆國際馬戲節開幕 港客繼續「買一送一」！



第五屆中國國際馬戲節在珠海橫琴長隆國際海洋度假區國際馬戲城已盛大開幕，來自世界五大洲近20個國家的25個精彩節目登台展演。11月珠海長隆開啟「馬戲狂歡月」系列主題活動，除了11月16日至23日為本屆馬戲節正式展演日外，11月24日至12月1日將為馬戲節優秀節目巡演時間，而此前珠海長隆為慶祝港珠澳大橋開通，針對港客推出的景區門票「買一送一」等優惠活動依然持續。

時間：即日起—12月1日

地點：珠海橫琴長隆海洋王國

優惠：「馬戲節2天1晚雙人雙園遊」僅需1,498元（人民幣）起；只玩不住，門票憑回鄉證可享「買一送一」。

古井：「恒益」與「平香」 平分燒鵝市場

江門新會古井的燒鵝盛名在外，只需到鎮上的燒鵝街看看外地車牌，就知道人氣有多旺。

古井的燒鵝街——天成街中最有來頭的「恒益」燒鵝和「平香」燒鵝，幾乎平分了當地的燒鵝市場。當地人有句話：古井人吃「恒益」，外地人吃「平香」。為何「古井人吃「恒益」」？原來「恒益」從選鵝到燒烤都很講究。

特選7斤幼鵝 燒法各有千秋

據「恒益」老闆呂柏介紹，他們常用的鵝種是每年春季清明和秋季重陽前後一個半月的鵝苗，並且要在當地魚塘長至三、四個月大，大約7斤重。這種鵝叫「烏鬃鵝」，不受污染，肉質最好。

燒鵝時也大有講究，採用傳統的生抽王混砂糖、鹽、酒、蒜茸、五香粉以及其他不得外傳的獨門秘方等為醬料，塞入鵝肚內，用繩紮緊搖勻，並

以麥糠擦鵝身，用荔枝柴燒爐。鵝掛在熱爐內，爐下置有水之鑊接鵝油，避免把鵝燒焦，以中火燒烤約40分鐘便成。

當然，還有其他秘製的方法，呂柏說：「家族生意，守了幾十年，不能說得太多。」「恒益」燒鵝主要在古井銷售，多供當地酒樓，在當地口碑奇佳。

平香燒鵝店原稱「奇香樓」，老闆姓陳，人稱「燒鵝廣」。「燒鵝廣」的第6代傳人陳群已70高齡，15歲跟着叔叔到「奇香樓」學做燒鵝。

據當地人介紹，2000年後，古井燒鵝迎來了一次大變革。很多個體戶退出經營，部分老品牌如「恒益」、「平香」等開起自家品牌的大酒樓，開始向產業下游延伸。老品牌們作出了兩項調整，其一就是把經營範圍擴展至製作古井燒鵝所用的烏鬃鵝養殖，其二就是燒鵝製作



■水步鎮的馳名黃鰱煲仔飯。 網上圖片



■水步鎮街景。香港文匯報廣州傳真

古勞：滔滔西江流水 滋養桑蔗魚塘

江門鶴山，一個類似意大利威尼斯城的嶺南水鄉。對於不少珠三角遊客而言，相對冷門。位於鶴山的古勞水鄉，目前有魚塘和耕地共14,300多畝，地處西江河畔，滔滔西江水從上游流到這裡，河面變得寬闊，大量的泥沙沉積下來，成為沙洲，形成一個個的沖積灘。

從明代開始，人們先後在西江邊上大規模修築堤圍，防範洪水，先後築有大郡圍、長樂圍、前江圍、獨江圍等。在堤內沖積灘的地方，此地民眾開挖出一口口魚塘，魚塘間形成一個個的小土墩。魚塘以養魚為主，小土墩上則種桑

蔗，有的還建有民居。

古勞大堤，能抵禦50年甚至100年一遇的西江洪水，保衛堤內萬畝良田和民眾的家園。如今，這條高10米、寬8米的堤路，可通行汽車，成為鶴山當地一景。

徽派老建築 足顯水鄉美

不同於珠三角其他水鄉，古勞水鄉保留了許多上世紀60至70年代的老建築。主體建築以徽派的灰瓦白牆為主，行船一小時，遠眺岸上民居，豈不愜意？坐船遊玩古勞水鄉，有兩種船可以



■古勞水鄉航拍景致。 香港文匯報廣州傳真



■古勞河堤「海邊樓」白灼河蝦 網上圖片



■古井燒鵝特選「烏鬃鵝」。

香港文匯報廣州傳真

上的標準化。

目前古井鎮烏鬃鵝生態養殖基地面積數百畝，每年出欄烏鬃鵝數量超20萬隻。產業化延伸和標準化經營，讓古井燒鵝的名聲越來越響亮。據不完全統計，目前古井燒鵝從養殖到餐飲，每年都產生逾億元產值。



■古井恒益燒鵝 網上圖片

水步：百年僑墟碉樓 藏馳名黃鰱飯

當下無人機拍攝盛行，遊客得以用「上帝的視角」遊覽江門「最上鏡的小鎮」水步鎮，看百年僑墟及當地著名碉樓，別有一番昨日重現之感。

建於民國時期的水步碉樓坐落在主幹道上，現已成為水步鎮的地標。碉樓數公里外，岡寧墟便出現在眼前。呈「丁」字形直街構成的岡寧墟騎樓經歷了數十年風雨，依然屹立。

岡寧墟就是電影《讓子彈飛》中的「鵝城」。脫離電影的局部取景，現實中的岡寧墟地處潭江邊，水上交通便利。據悉，上世紀二三十年代，各種金舖、當舖、中醫館、銀行、旅館在這裡經營，周邊近十公里的人都來這裡聚集。繁榮的商業，一直延續到上世紀八十年代初。

「水步斜碉樓」——福安樓建於清宣統二年，即1910年。樓高五層，樓面採用當時較為罕見的鋼筋水泥澆鑄。福安樓守護着福安村超過一百年，傾斜是它最明顯的標識，被街坊戲稱為廣東「比薩斜塔」。

有建築人士分析，由於沿江附近土質鬆軟，再加上碉樓旁邊有一條小水溝長年流經此地，使得福安樓整體向東南傾斜，但結構尚屬堅固。它的傾斜度是8.2度，比世界著名景點意大利比薩斜塔還要傾斜。

值得一提的是，水步鎮除了有故事的碉樓，還有美國歷史上第一位

華裔州長、前任美國駐華大使駱家輝的故居。已有百年高齡的駱家祖屋藏在村子的最後面，在村裡並不顯眼。

精烹黃鰱飯 平到「加一份」

水步黃鰱飯遠近馳名，觀看它的製作過程也是一大樂趣。開水煮熟黃鰱，撈起過冷河，把鰱肉撕（切）好待用。將米洗淨，濾乾水分，用大號瓦煲將水煮開，最後用猛火燒油起鑊，將蒜茸、薑絲爆炒放入鰱肉中翻炒，放入調味料炒勻放入飯面。最後用慢火煮飯燜透身，燜飯期間，從瓦煲邊放入少許生油，上飯時在飯面上放少許蔥花，便可送到食客桌前。

黃鰱飯上桌後不要急着掀開瓦煲的蓋子，要再略等10分鐘後才開蓋，且要撈勻了再吃，米飯香韌不粘口。不得不說，吃完買單，價格溫馨到想再來一份。

跟我走 有看數

古井：從港珠澳大橋珠海口岸出發—珠三角環線高速—西部沿海高速—省道270—古井鎮（車程1小時）

水步：從港珠澳大橋珠海口岸出發—西部沿海高速—新台高速—省道274—水步鎮（車程1個半小時）

古勞：從港珠澳大橋珠海口岸出發—珠海大道—江珠高速—珠三角環線高速—古勞水鄉（車程兩個小時）