

粵港澳生活匯



香港民眾在採購中山黃圃臘味。香港文匯報廣東傳真

秋冬的南粵大地，臘味的鹹香總能激發一份好胃口。秋風送爽中，曬着太陽的臘味各有姿態和味道。粵北的東陂臘味，在每家每戶的天台、陽台上，自帶「張燈結綵」的集體喜慶；粵西的茂名柑村臘味，多了一絲海洋的味道，成為近年臘味市場的新寵。當然，要追溯源頭和歷史，中山、東莞等地的臘味只需簡簡單單四個字——「百年手藝」，足以令食客着迷。

香港文匯報 記者 胡若璋 廣州報道

# 朔風起 臘味香

## 鹹香遍佈南粵 「百年手藝」猶存

跟我走 有數

**連州**：從香港西九龍站出發—廣州南站(換乘)—清遠站—許廣高速—二廣高速—東陂鎮林泉臘味廠

**東莞**：從香港西九龍站出發—虎門站—莞莞高速—水鄉大道—麻涌大道肥仔秋臘腸

**茂名**：從香港西九龍站出發—廣州南站(換乘)—茂名站—濱海高速—汕湛高速—化湛路—柑村

### 東莞 家傳手藝成當地名產

東莞各鎮區，臘腸的名優品牌不少，有故事的臘腸更是不缺。比如，被譽為東莞臘味界的「奇女子」呂觀輝，中山大學外語系碩士，畢業後回到東莞，把精力全部投入到臘味事業中，致力於推廣莞式臘腸文化。她不僅創立了「矮仔祥」這個東莞的臘味品牌。如今，「矮仔祥製作技藝」列入廣東省的非物質文化遺產保護名錄，她功不可沒。

此外，說起東莞麻涌的「肥仔秋」這個臘味老字號。鍾松煥子承父業，把家傳的手藝經營成為了企業，專門生產的臘味風味獨特，酒味飄香，頗受街坊們歡迎。

增設先進設備 生產「全透明」

如今，「肥仔秋」建設了8,000多平方米的花園式廠房，增設了現代臘腸生產企業先進設備，籌劃以工業觀光為主的臘腸生產新幹線，新廠房在設計上採用了開放式參觀通

道，讓前來遊玩的民眾全方位、近距離了解「肥仔秋」臘味的整個加工過程。



東莞麻涌水鄉 香港文匯報廣東傳真



### 城事特搜

#### 1、絲路樓蘭·西域特色音樂餐吧：把一頭羊做到極致

一家開了7年的新疆餐廳，今年全面升級特邀新疆歌手駐唱，為美食來助興。店內必點經典大盤雞，很多食客也奔着羊肉而去。價格：60至70元(人民幣) 地址：東莞市東城區東升路朝陽苑122至123號(近遠東床品) 時間：11時至凌晨2時

#### 2、古梅燒雞：排長隊的煲仔飯

近年來，麻涌美食大熱，要說麻涌燒雞就不得不提這家電視美食常客的店。除了秘製的古法燒雞，26元一大煲，足夠6人食的臘味煲仔飯，不少街坊排隊打包。地址：東莞麻涌中心小學前300米 時間：11時至21時

#### 3、八達農家院：蜆肉臘味飯，三碗不停筷

20年老廚師坐鎮，只要你想吃，提前預訂都做得出來。蜆肉臘味飯是店內招牌，一開蓋就聞到臘味香和蜆肉鮮，加點醬油拌勻，絕對三碗不停筷。地址：東莞市麻涌鎮麻二社區八達路和中心大道交匯處 時間：11時至21時

### 連州

天台臘味「張燈結綵」

風乾中的連州臘味自成風景。香港文匯報廣東傳真

秋冬去粵北，會被沿途曬太陽的臘味們吸引。清遠連州的東陂臘味，走俏粵港和東南亞市場多年，當地人引以自豪。作為地方特色食品，擁有三百多年的歷史，因產於東陂鎮而得名。

一般來說，東陂臘味包括臘肉、臘腸、臘鴨、臘狗四個主要品種，是把鮮活禽畜，經過選料、醃製、風乾等程序加工而成。其工藝特點在於利用當地的自然條件進行風乾，不經烘烤或者煙燻，不添加亞硝酸鹽和防腐劑，具有臘香濃郁、香嫩爽口、回味悠長的特色。

臘味香全靠風 街東街西不同

秋冬到粵北，可以留一站給連州的東陂臘肉宴。東陂人常說：「臘味全靠風，我們地方好。」還有更吊人胃口的說法：「東陂街的風，街東和街西的也不一樣哩。」

每家每戶都會自家做臘肉，從選材、醃製、風乾，家家戶戶不盡相同，都有不同的口味。天氣好的時候，做好的臘味，只需兩個星期就能嚐鮮。當地人家，會用一碗臘肉配米飯來開啟臘味的季節。

東陂最負盛名的是林泉臘味。擁有30多年製作手藝的林泉臘味，擁有自己的雙層晾曬場。到這裡可以看到成片臘腸、臘鴨、臘雞、臘肉、臘豬腳分類晾開，規模令人歎為觀止。

風味此地獨有 食客慕名而來

據林泉臘味的老師傅介紹，由於東陂鎮獨特的地理位置，特定的風力、溫度、濕度，才形成了東陂臘味在廣東省獨一無二的風味，即使在連州市範圍內，也只有東陂鎮的臘味有此風味。林泉食品有限公司的一二層便是它旗下的飯店，許多食客慕名遠道而來，就是為了一品東陂臘味的最佳風味。最受食客歡迎的香芋臘排骨煲、臘味拼盤、蘿蔔臘豬腳煲，做法家常，味道卻令人嘖嘖稱奇。

尤其是，當地人都追捧的蘿蔔臘豬腳煲，煮透的臘豬腳和蘿蔔，鮮筍融為一鍋，豬腳爽口鮮美，足夠滋補。

### 中山 廣式臘味的發源地

相傳光緒年間，中山黃圃民間作坊主人王聯盛(人稱老洪先生)生意冷清，已備好豬肉、豬肝卻無人光顧。他靈機一動，將這些食材用醬油、鹽、酒醃製，切成粒，塞進腸衣，用水草分節綁好，晾曬風乾後，吃起來饒有風味。

僑胞離鄉必備 滿滿家鄉味道

後來黃圃鎮居民爭相仿效，從而形成了臘味製作行業。到了清末民初，黃圃人到廣州、佛山、梧州等地創辦臘味商號，推動了獨具特色的廣式臘

味的形成和發展；遠赴重洋漂泊他鄉的「金山伯」「南洋客」們，行囊裡總少不了一束廣式臘味，這對他們來說，就是封存在記憶中的家鄉的味道。

如今，「黃圃臘味傳統手工技藝」已經列入廣東省非物質文化遺產保護名錄，在整個黃圃鎮擁有70多家臘味生產廠家，生產的臘味品種一般多達六七十種。但值得肯定是，每一種產品都是當地人對傳統的繼承和發揚。

回溯到上世紀三四十年代，出走的



中山黃圃臘腸也是遠近馳名。網上圖片

黃圃人前往廣州開設「滄州」、「八百載」等燒臘店。據悉，廣州的「皇上皇」、香港的「榮華」燒臘店也專聘黃圃師傅坐案，歷代相傳。

### 茂名 自帶海味的柑村臘味

粵西臘味精選豬肉，選冬至時分晾曬，用料、製作講究。

冬至暖陽脫水 海風慢慢陰乾

選對天氣，是粵西人做臘味吃臘味最關鍵的一環。因此，粵西出產的臘味反而更具新鮮時令感。例如茂名柑村手工臘味，通常都是冬至季15天風乾後，馬上食用或春節前食用。據悉，柑村人更習慣把臘腸稱為「風腸」，原因還是要探究到粵西的地理位置。

粵西人能夠依靠冬至的暖陽，將臘味脫水，再依靠冬至的乾冷海風，慢慢陰乾。當地人認為，這裡的風力、溫度、濕度，鹹度給予了茂名柑村臘味獨特的風味。柑村臘味也講究烹調方式。一般來說，蒸飯至6成熟，開蓋放入幾吊臘味。待米飯熟成，臘味也熟成。遂一一夾出，晾凍，切薄片。

除柑村之外，粵西地區的陽江崗美鎮，歷來以臘鴨聞名粵港澳地區。車至三三五國道廣東陽春的崗美鎮路段，便見路兩旁及周邊村落的房前屋



茂名柑村村民晾曬的臘味。香港文匯報廣東傳真

後，甚至樓房頂上和池塘邊、田埂上，都掛滿了色澤金黃的臘鴨，彷彿渾然天成的一道美食風景線。秋風送爽，臘味飄香，過客遊人無不為之垂涎流連。



為慶祝中國首個「農民豐收節」，將音樂元素融入到大自然和田園中，讓音樂賦予鄉村旅遊更浪漫的氣息。中山南朗鎮左步村，決心重新定義音樂節的概念。除了稻田音樂節盛會，還有稻草人藝術造型展、田園風光趣味塗鴉、交換市集體驗以及垂涎欲滴的鄉村美食。  
時間：12月8日(14時至19時)  
地點：中山市南朗鎮左步村稻田區  
優惠：免費