

香山家珍

中山市非物质文化遗产绘本

中山市非物质文化遗产保护中心 出品



俗说俗画传风俗

民俗由于其俗——习俗风俗，而融入民心，化为一个社会运行的血液，维系一个族群的生存与运作，现仍存在的被今人称之为“非物质文化遗产”的宝贝，多是从穴居先民开始形成积累演化传承至今。

民俗由于其俗——通俗世俗，而常为人们不以为奇，如空气一样的重要而不感觉到它的存在，不觉得其高大上，只有当哪一天呼吸不畅时才想起，才觉得它重要不可须臾离开。

幸运的是，现代化建设推进到今天，人们对传统文化的珍爱程度在近年不断提高。究其原因，有联合国科教文卫组织的倡导，有中国政府的重视，有发展速度加快出现不平衡时的文化自觉反思，有过往“破四旧立四新”矫往过正欠下旧账的反弹，有利用传统文化促进经济发展的欲望，我甚至认为：传承几千年的中华民族文化有一种自我纠错的潜在基因的作用。我特别欣喜一大批80后90后群体自觉地参与了挖掘、保护和宣传。野火烧不尽，春风吹又生。不由衷心慨叹传统文化的力量与韧性，不由想起关汉卿的《南吕一枝花》曲句：“我是个蒸不烂、煮不熟、捶不匾、炒不爆响当当一粒铜豌豆。恁子弟每谁教你钻入他锄不断、斫不下、解不开、顿不脱慢腾腾千层锦套头”。一代代传承的已成为一种文化自觉。

中山市的文化行政管理部门从上世纪八十年代中期开始便积极地进行传统文化的挖掘与整理，《岐江文艺》《香山报》讲述中山民间故事，成立“中山市民间文学三套集成编委会出版《中山民间故事》、《中山歌谣》、《中山谚语》，市委书记市长亲笔题词咸水歌光盘出版，把龙狮凤鹤揉进慈善万人行巡游，把醉龙从澳门“请回”中山认祖归宗并搬上舞台直至世博会，成立中山市非物质文化遗产保护中心，整理出版《中山市非物质文化遗产》，申报进入国家级和省级非物质文化遗产名录……如此一桩桩一件件构成中山非遗大观。现在，中山市非遗保护中心别出心裁编印出版摄影、漫画与文字相结合的《香山家珍》，诚为锦上添花。俗说俗画，通俗易懂，传承习俗，值得称道。且建议成书后将其分集展示于微信公众号，借用当代传媒之力，使之传播更广。

曾为非遗传承出过微力，情有所属，遵嘱代序，赏心乐事也。

郑集思

2018年清明节于几乎食斋

ZHONGSHANSHI FEIWUZHIWENHUAYICHAN HUIBEN

中山市非物质文化遗产绘本

主创团队

编委会主任：胡颂科

编委会副主任：陈伟 方文

编委会顾问：郑集思

执行统筹：阮静

主 编：汤倩锐

副 主 编：郑倩文

责任编辑：周大进

责任校对：罗晋忠 罗雪菲

设计印刷：中山市唯鼎文化传播有限公司

图片来源：中山市非物质文化遗产保护中心办公室



目录 CONTENTS



寻味篇

寻味篇——煎蒸焗炸，寻味香山

三乡茶果	03
小榄菊花饮食	09
隆都饮食	13
沙溪凉茶	23
黄圃腊味	29
咀香园杏仁饼	33
小榄茶薇花制品	37
吃透你了，中山	41



习俗篇

习俗篇——各处乡村各处例

小榄菊花会	49
沙溪四月八	57
黄圃飘色	63
南朗崖口飘色	71
沙溪三月三	79
南头灯酒	83
沙溪洪圣殿洪圣龙王宝诞醮	89
石岐赛龙舟	95
南头五人飞艇	97
东凤五人飞艇	101
小榄赛龙艇	107
黄圃赛龙舟	109
长洲扒仙艇	113
阜沙单人农艇	115



歌舞篇

歌舞篇——山唱水吟，龙游狮舞

中山咸水歌	121
白口莲山歌	125
东乡民歌	129
鹤歌	133
三乡民谣	137
六坊云龙舞	139
醉龙舞	147
鹤舞	155
三角麒麟舞	161
黄圃麒麟舞	165
沙溪凤舞	169
小榄洪拳	173
三乡木偶戏	177



存艺篇

存艺篇——绣花雕凤，编灯扎龙

小榄刺绣	185
大涌红木家具制作技艺	189
起湾金龙扎作技艺	193
小榄花灯制作技艺	199

实用篇——你带上我，我带上它

孙中山故里旅游区（5A景区）	207
石岐步行街	211
金钟水库	215
紫马岭公园	217
沙岗墟	219
中山美食	223



寻味篇

煎蒸焗炸，寻味香山

三乡茶果
小榄菊花饮食
隆都饮食
沙溪凉茶
黄圃腊味
咀香园杏仁饼
小榄茶薇花制品

三乡茶果

三乡镇里寻茶果

位于中山市五桂山南麓的三乡镇物产丰富，山丘环列，自然环境良好，山青水秀。先民于北宋期间从福建一带移居中山，将闽南地区的咸茶饮食习俗带到三乡，同时，结合本地的实际，创制了极具地域特色的三乡茶果饮食习俗，其中，以三乡人在岁时节令食三乡糕点三丫苦茶果、竹叶包兼粽、兼糕、白水饺、芋头糕、萝卜糕、角仔、叶仔、豆捞三乡糕点，最有代表性。这些传统食品也是人们在喜庆节日馈赠亲朋的必备礼物。

三乡各种应节茶果

三乡茶果是在每年不同的岁时节令有不同的品种：

除夕的年三十晚，三乡村民喜欢制作粉果角仔压岁之用，待年初二再以粉果、生鸡、猪利、大蒜、生菜等食物开年。

年初一大清早做豆捞奉神，由于豆捞在粤语中是“有捞有捞”，有寓意一年有好收成、做生意有好收入之意。

农历二月，当地种植的萝卜正值盛产之季节，当地村民利用萝卜大量蒸出鲜美的萝卜糕供奉祖先然后自己品尝。

到了三月，地处五桂山南麓的三乡村民，采集山上野生的三丫苦。树杆用作凉茶，树叶和大米一起舂成粉后制作成三丫苦糕点供家人及亲友食用。

到了五月端午节，三乡村民除了利用本地野生的芦菟叶包芦菟粽之外，还利用当地一种俗称树仔头的野生植物烧成灰烬提取汁液成为碱水，包裹成极具地域特色的兼粽子和炊蒸兼糕。

“叶仔”最初是在七月十四盂兰节，也就是百姓俗称的“鬼节”里亮相的，三乡人都会制作“叶子”供奉祖先神灵，再自家食用或馈赠亲友。

中秋节三乡人喜欢蒸芋糕。

豆捞『有捞有捞』有寓意一年有好收成、做生意有好收入之意因此深得百姓喜欢。

豆捞



三丫苦糕

三乡村民流传：『三月初三，吃了三丫苦不怕蚊咬』谚语。

叶仔



萝卜糕

村民利用萝卜大量蒸出鲜美的萝卜糕供奉祖先然后自己品尝。



白水饺

三乡村民喜欢蒸白水饺供奉祖先和自己食用。

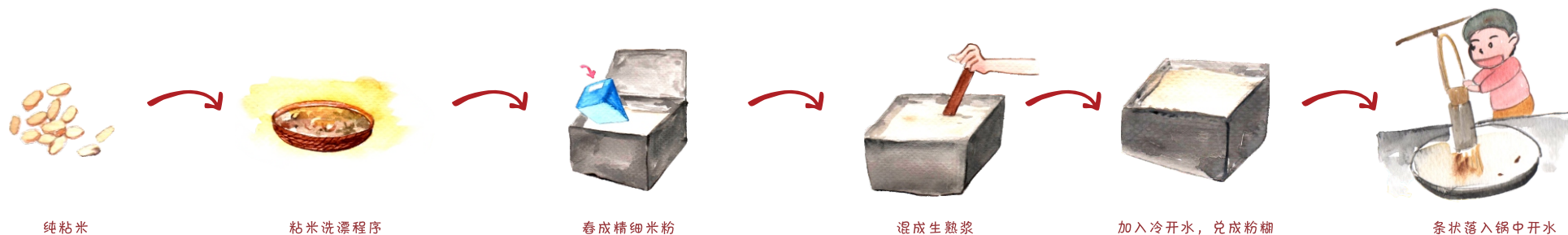


烧鸭濑粉

到了农历七月，从初一到十四，三乡村民就会每条轮流吃濑粉。



三乡濑粉的具体制法



- 1、选取含淀粉质高的纯粘米。
- 2、将粘米粉经过多次洗漂程序，直至清淨，再晾干。
- 3、用石舂将晾干的粘米舂成精细米粉。
- 4、以生、熟浆混合做糕的方法，用优质井水或矿泉水把米粉搅拌均匀，取出一半加热成粘稠状，成为熟浆；把生/熟浆混合均匀，搓揉成柔软粉团。
- 5、于粉团中加入适量冷开水，兑成粉糊，手拿起粉糊自然成条状，粉条落入糊中呈半沉淀状，则为最佳。
- 6、在锅中煮水，水开后加入一勺冷开水，取一椰壳做的九孔漏斗，将粉糊盛于椰壳上，粉糊通过漏斗成条状落入锅中开水。
- 7、待锅中粉条浮上水面，再煮2-3分钟。
- 8、捞起粉条，过三次冷水后再分量卷起待用。

三乡母亲溪"妈坑"

小榄菊花饮食

三五知己 酌酒食菊

笛声何处起，问迹到松林。
银烛千重焰，黄花一洞金。
楼高坐不到，韵雅俗难侵。
偷得忘忧乐，醉醒聊学吟。



小榄镇深厚的菊花文化底蕴，造就了丰富多彩的菊花饮食习俗，明朝的《岭南杂录》中记载：“小榄之菊花饼，中含菊花，较之杏仁饼尤为美味。菊花肉风味亦殊不俗，非他处所可比拟者也。”可见小榄人种菊、赏菊，并盛产可供吃花瓣的菊花已有了悠久的历史。

小榄菊花饮食习俗在海内外颇具影响力，菊花会与菊花美食成为了我国改革开放后与海外乡亲联系的一条重要纽带。



菊花宴

小榄菊花传统饮食习俗，主要依托小榄本地特产的食用菊花花瓣作为原材料，配以猪肉、鱼肉、砂糖、片糖、糯米、面粉、绿豆粉、米酒、莲子、红豆等原材料，按照不同的品种，以不同的比例和制作方法，制作了小榄菊花鱼球、小榄菊花肉、小榄菊花水榄、小榄菊花酒、小榄菊花八宝饭等菊花传统菊花美食，拼成为“菊花宴”。每年秋天菊花盛开时节，小榄镇当地都会举行菊花美食评比活动，推动菊花传统饮食文化的传承。



菊花肉



菊花八宝饭



菊花水



菊花蛋卷



菊花鱼球



隆都饮食

隆都饮食 吃货天堂

从饮食传统来说，沙溪、大涌的本土菜都可统称为隆都菜。隆都传统饮食习俗在民间代代相传，隆都人利用自家种养的五谷、蔬果、牲畜等食材资源，制成独具乡土特色和传统文化气息的传统饮食，如年糕、芦菟粽、三稔包等。时至今日，沙溪、大涌仍然保留传统的隆都饮食习俗，过年炊年糕压岁，端午节包芦菟粽，年末开始制作三稔包……作为著名侨乡，旅居港澳的同胞及海外乡亲，对隆都传统饮食习俗更是赞誉有加，并将历史悠久的传统饮食习俗带到了港澳地区以及东南亚、美加等各国。



年糕年糕，步步高升

蒸年糕习俗历史

隆都地区的百姓普遍认为，吃年糕，就是取其“年糕年糕，步步高升”的寓意。在潮湿温暖的天气下，糯米蒸成的年糕容易发霉，表面长出五颜六色的霉菌，本地区百姓视之为“发财”的征兆。除了在年晚蒸年糕之外，隆都一带的百姓，人们在嫁女时也会炊年糕作为新娘的嫁妆，以此祝愿新人“年年高中”，名禄双收。

蒸年糕的制作

按照隆都人的生活习俗，人们在农历腊月的廿十至廿八之间，选择吉日吉时（一般在凌晨）开始蒸年糕。负责蒸年糕的家庭主妇女首先洗净双手，烧香拜神，然后开始蒸年糕。

蒸年糕的制作流程：

- 1、选取优质糯米，洗净晾干后舂成粉。
- 2、按500克糯米粉、300克糖的比例，用水煮溶红片糖。
- 3、待煮好的红糖浆放凉后，加入糯米粉搓揉20—30分钟。
- 4、在粉团中加入猪油，使其更加香滑。
- 5、将搓好的粉团放入蕉叶或竹叶垫底的竹笼中，铺平。
- 6、3—5个竹笼层叠垒起，大竹笼在下、小竹笼在上。
- 7、层叠好的竹笼放锅里，加上密封的盖子，于柴火炉上隔水蒸，定时加柴加水。
- 8、大约7—10小时蒸熟，蒸的时间越长，年糕的质量越好。
- 9、蒸好年糕后，在其表面放红枣、榄仁、一对利是、一对红桔。



包芦菔粽习俗

中山民间包粽喜欢用竹叶、干莲叶、芦菂粽叶等，而隆都地区多芦菂，邑人认为这种百合科野生植物可以作裹粽的材料，于是摘之洗净，作为包裹粽的叶子，芦菂粽煮味入于粽，别有风味。邑人喜欢将浸泡后的糯米加入红豆、绿豆、花生或烧腩肉、咸蛋黄、鸡肉、冬菇等材料将糯米和馅料包入卷成圆筒形的粽叶内，按两头交错一字平口的形式封口；放在用铁皮和泥砖砌成的特制土炉里，用大糠（谷壳）煨上十多个小时后，再用粽水浸几个小时后方为全熟了。切开芦菂粽清香飘逸，引人食欲。



芦菔粽的制作



1.晒干芦菔叶



2.糯米



3.搭炉煨粽子

[illegible]

三稔包的由来

清朝时期，沙溪申明亭村杨用卿任官在外，回乡探亲期间欲带些家乡特产馈赠同僚，一时无法找到。一天饭后，他顺手拿几片三稔干一边咀嚼一边踱步。忽见一乡亲送来一碟熟姜，他随手拿一块放入口中与三稔干共嚼，顿觉味道新奇，酸辣适口，香甜有味，心中顿觉一亮：何不用三稔干包裹姜丝等物，加上各种配料，自制成食品，以赠同僚？后来，乡亲及同僚食后都赞不绝口。后来经过杨用卿的后人改良发展，三稔包是沙溪镇的传统特色小吃。其味道甜酸甘辣，开胃消滞，男女老少咸宜。



三稔包的制作：

制作三稔包一般需等到每年年末、春节前，木瓜、三稔丰收的时节，才能大量生产制作。

1、选取新鲜成熟的酸三稔，去芯洗净，分五瓣切开后分切成约5厘米长的条状；三稔约两日晒干后，再用剪刀修剪成形。

2、将青木瓜去皮、刨成细丝，榨干水分后，在于日光下晒干，约两三天时间；将生姜去皮、刨成细丝，榨干水分（姜汁备用），姜渣晒干后与木瓜丝拌匀。

3、用锅煮片糖，加入预留的姜汁，再拌入木瓜丝、姜渣。

4、加入丁香、玉桂、槟榔叶、甘草粉、盐、醋等调味料，一并煮匀，大约两小时煮好馅料。

5、用片糖煮三稔干，将煮好的三稔干包入馅料，要饱满、成元宝型。

6、包好后的三稔包，平铺在木板或竹筛上，用帐布盖好，在日光下晒4日左右。

7、晒好后的三稔包即可食用，或包装售卖。



诱人的三稔包！

隆都饮食习俗历史资料

拜以米酒之清一^一岁疾殍元日^一拜年烧爆竹^一祭酒^一曰元夕^一
 灯于祠以^一酒脯^一献其先^一日^一开灯^一亦^一日^一挂灯^一约^一侯^一清明^一则^一焚^一之^一
 故^一事^一游戏^一通^一舞^一者^一鼓^一以^一三^一为^一节^一者^一鼓^一以^一七^一为^一节^一
 故^一唱^一灯^一歌^一又^一唱^一蜡^一歌^一祭^一庙^一
 爆竹^一花^一朝^一后^一四^一日^一插^一桃^一花^一熟^一日^一门^一亲^一望^一望^一日^一俗^一曰^一大^一斋^一村^一民^一亦^一忌^一也^一
 三^一羊^一吉^一作^一糟^一作^一粉^一团^一蒸^一熟^一以^一荐^一祠^一考^一功^一祭^一罢^一郡^一之^一路^一
 以^一楮^一置^一于^一道^一也^一孙^一宗^一盛^一者^一惟^一知^一举^一功^一南^一祭^一曰^一送^一灯^一亦^一曰^一还^一灯^一
 亦^一曰^一还^一饭^一祭^一庙^一
 庙^一日^一陈^一牲^一布^一无^一线^一民^一鼓^一旗^一帜^一旗^一中^一衢^一以^一逐^一疫^一曰^一转^一龙^一祝^一志^一
 首^一酒^一之^一有^一醉^一至^一死^一者^一旧^一惟^一八^一日^一有^一之^一十^一年^一间^一辄^一转^一至^一半^一月^一不^一息^一
 至^一七^一月^一以^一禳^一祀^一敬^一祝^一城^一盛^一龙^一舟^一竞^一渡^一画^一采^一色^一城^一或^一数^一年^一一^一举^一
 舟^一水^一标^一者^一或^一劣^一或^一溺^一死^一或^一兴^一灾^一亦^一祝^一
 并^一华^一灯^一之^一以^一备^一酒^一浆^一或^一乞^一乞^一巧^一四^一日^一浮^一屠^一孟^一兰^一盆^一会^一剪^一纸^一
 除^一都^一通^一达^一户^一饱^一耕^一佃^一曰^一田^一之^一祝^一望^一志^一日^一妇^一女^一以^一眼^一相^一馈^一遗^一曰^一
 秋^一暮^一十六^一日^一追^一月^一祭^一祠^一
 煮^一百草^一并^一艾^一叶^一捣^一粉^一为^一丸^一以^一食^一名^一百^一药^一祭^一祠^一
 野^一农^一事^一毕^一始^一耕^一但^一祭^一至^一冬^一以^一礼^一敬^一祀^一神^一月^一令^一四^一小^一祀^一曰^一
 炊^一糕^一蒸^一米^一斗^一以^一米^一数^一斗^一以^一礼^一敬^一祀^一曰^一糕^一糕^一至^一日^一白^一糕^一豆^一
 黄^一叶^一汁^一和^一粉^一炊^一者^一曰^一黄^一叶^一仔^一糕^一其^一炊^一糯米^一为^一饭^一揉^一作^一饼^一者^一曰^一

[illegible]

风俗

关王始升为县士子亦能与其州相敌元末寇乱至元以后斗名典史周邦即郡国志云民难振起者黄文裕字天民南漳人以诗书礼义事农工植松忠孝流布于邠雍乃马南宝护赵顺安等皆躬白巾卓卓如是马厚庵河南武陟人三朝帝师京岛地多旱暵原首田亩撒翻拾蚰蚋女共焚力农而工商转稼即厥殊殊苛虐争讼兴则对蚰蚋水浪矣俗云其清其美其清其美其音唐其声流水沙洲十里而荒宋志三坟山山谷间栖梧栖桐者流沙冲压冲则用珠卓二日早洋洋曰沃野平原以待泽之先者为上或四曰咸田西南薄海之三日汭田潮汐波臣得泽东流注决下积淤坦渐高以冀耕种颇多豪右膏丘者已熟之色指东西物色相连却横截而立水泉而影占他人巧立之色指西物色谓沾沙纹稼将登时少雨上结望高者情三重以为固其田高者牛犁低者为入人称其家富然其鱼虾蛤类之物归以归田也

乡人竞以米酒之以上岁疾疫元日拜年烧爆竹元日张灯为谜较通衢舞者击鼓以七音者击鼓以七为节者

三月晦 梁启超 望日欲曰大斋村民各祭其祠神即梵僧类也此肇华城以纸以蜡置墙上者盖宗彦思积善如积善之功也金旗醉解千甬无定其竟元月端阳日以糯米粽包成角形每粒一竿小似粽子而不染其竟元月端阳日以糯米粽包成角形并井华水之望日男女以女乞巧相馈遗正月十四浮屠兰盆会募施元日 梁启超 望日男女以女乞巧相馈遗正月十四浮屠兰盆会募施



新年桶炊年糕



端午手巧包粽子



端午起灶焖粽子



用心做三稔包

沙溪凉茶

上火了?来一碗沙溪凉茶

广东省属热带和亚热带季风气候区，生活在此种环境的人群，因久处高湿高温之地，或淋雨涉水，或烈日当空野外作业，湿邪侵入肌表，或因过食生冷、烟酒过度导致水湿困脾，或脾虚失运，湿从内生，或常食煎炒食物而致湿热上火等原因，常出现四时感冒、身倦骨痛、寒热交作、胸膈饱滞、痰凝气喘、头痛、喉咙痛等湿滞伤风的症状，因此，广东人自古就有饮凉茶防病治病的民间饮食习惯。

中山市沙溪镇位于广东省中南部，地处珠江出海口。处于北回归线以南，热带北缘，光照充足，热量丰富，终年气温、相对湿度较高。地处热带和亚热带季风气候区，由于地处低纬，面临广阔的海洋，气温偏高，夏季风影响华南各地，特别是沿海地区偏南气流带来丰沛的水汽，雨水天气多，因而相对湿度偏大，形成了温暖潮湿的气候特征。适合多种南方中草药的生长。

沙溪凉茶主要流传于广东省内，尤其在珠三角盛行，并辐射到港澳、东南亚、美加等多广东华侨聚居的地区。



沙溪凉茶的药方印刷木刻板

相关制品及其材料

沙溪凉茶主要由五种中草药组成：

- 1、岗梅：性味甘，微苦寒，功效清热解毒，利咽生津，对一切外感热病、发热咽痛，每多选用，是沙溪凉茶的主用药。
- 2、金纽扣：药性味均为甘、微苦、微寒，功效清热解毒，化痰止咳，并能消肿止痛。
- 3、蒲桃：药性味均为甘、微苦、微寒，功效清热解毒，化痰止咳，兼有降逆平喘之功，广东间多用于咽喉肿痛、咳嗽痰多之症。
- 4、臭茉莉：性味甘、微苦，功效祛风利湿，化痰止咳，每用于痰湿内阻、咳嗽痰多者。
- 5、野颠茄：性味辛，微苦微温，功效止咳平喘，消肿止痛，兼能辛散表邪，对外感热病初起兼有恶寒身痛以及多种喘咳症，用之每收效果。

沙溪凉茶原材料



沙溪凉茶功效

沙溪凉茶是传统的煎煮茶包，其水煎液呈浅棕色，味苦、甘。

沙溪凉茶的独特之处在于药性平和、不寒不燥，男女老少皆可用，如加入少许粳米同炒后再煎煮，更适合年老体弱者使用。沙溪凉茶对于四时感冒引起的头痛、四肢骨痛等症状，还有止痛作用。沙溪凉茶的口感最大的特点是“苦尽甘来”，初服时只觉得有轻微的苦涩味，当饮了几口之后，立即会感到口舌甘凉，喉咙舒服，这就是沙溪凉茶主要草本植物的独特风味。

沙溪凉茶由清朝末期创始至今，历经百年沧桑，声蜚四海，一直是广东人、尤其是珠江三角洲和海外华侨防病治病的必备良药，成为生活在亚热带季风气候的中国人防病治病的保健药品。



沙溪凉茶包装



“中华老字号”

传统制作沙溪凉茶流程



1.采药草



2.砍药草



4.配药



5.熬药



3.晒药草



6.喝凉茶

黄圃腊味

吃过都说赞

黄圃镇位于中山市北端，毗邻顺德、番禺，是农作物地区和沙田地区的交接地，鸡鸦水道绕镇而过，水陆交通十分发达，民间商贸发达。黄圃镇83平方公里地域面积，以种植稻米和饲养禽畜为主，为腊味生产提供了丰富的原材料。从清末到民国期间，黄圃经济除了传统农业之外，以米机为盛，以及传统手工技艺等为主。

黄圃腊味由当地百姓王联盛（人称老洪先生）首创。王联盛生于道光丙申年（1836年），他将卖粥剩下的粥料切成粒状，拌猪粉肠衣装填后，以草绳分段绑扎，悬挂于坊间烧猪炉中，用余热烘干。如法炮制的腊肠广受食客欢迎，从此开始了广式腊肠的生产。



黄圃腊味制作场景

黄圃腊味材料

1、肉类：原材料产地不限，以农家原始方法饲养的禽、畜、鱼产品做材料品质最佳。一般采用猪精瘦肉、肥膘肉、去骨猪排肉等适于腊制的猪肉；另外，鸭、鸡、雀鸟肉、鱼类整或体肉切状肉等，也可以作为腊味的材料。

- 2、经晒干制作的猪小肠衣。
- 3、上好的酒，以山西汾酒或玫瑰露酒较好。
- 4、酱油。
- 5、盐。
- 6、糖。



黄圃腊味诞生于民间，一直以民间的批发零售为主，随着黄圃人将传统的手工艺技艺的发扬光大，在广州、佛山乃至世界各地创办腊味商号担任主要制作师傅，大大推动了广式腊味的生产发展，黄圃腊味从过去的腊肠、腊肉、腊鸭等少量品种，发展至现在50多个品种，涵盖禽、畜、鱼类等各种腊制加工。制作工艺在大部分保留手工技艺制作、晾晒与炭火烘干等传统做法之外，近年也有加入了半机械化生产，使黄圃腊味的生产更加向前发展。黄圃腊味的生产销售占全国市场的60%以上份额，年产值达到8亿多元。

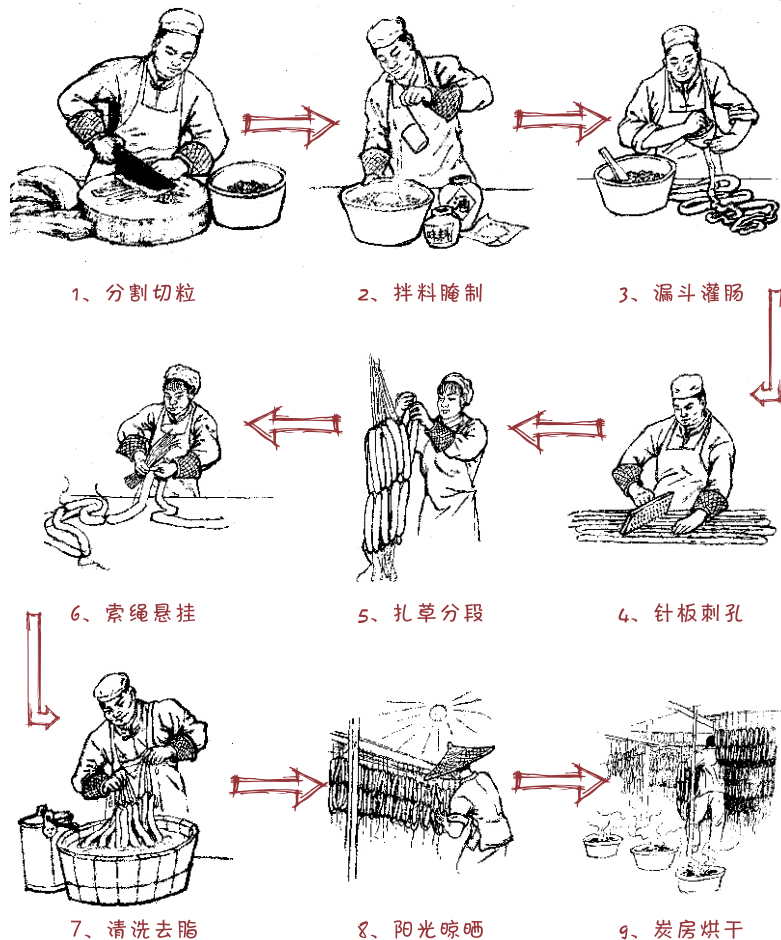
黄圃腊味诞生一百多年来，其传统手工制作技艺得到了较好的传承和发展。黄圃腊味也从最初单一的腊肠品种发展成为有腊肠、腊肉、腊鱼、腊鸭、腊鸡等众多品种，产品销量占全国市场的60%，黄圃镇在2004年被中国食品协会命名为“中国腊味食品名镇”称号。



黄圃腊味发展资料图



黄圃腊味制作



咀香园杏仁饼

我们的挚爱"中华老字号"

清光绪末年，香山县兴宁里8号有一书香世家——萧友柏，家道日渐衰落。时值其老夫人寿辰，萧柏友为经济拮据而难以招待亲友而发愁。其家中婢女潘雁湘（籍贯顺德，自梳女，曾跟糕点师傅做帮工），在萧友柏的妾侍林大姑指导下，采用绿豆粉、用糖腌制过的肥猪肉片，精心制作绿豆夹肉饼用作孝敬老夫人之用，并以此招待宾客。此饼入口甘香松化，肥而不腻，咀嚼之有杏仁香味，宾客品尝后，赞不绝口。从此，绿豆夹肉饼成为了节日送礼招待亲友的佳品，因其形状似杏仁和有杏仁香味，故称杏仁饼。后来，主人萧友柏，向时任香山知县的覃寿 呈奉该杏仁饼，知县品尝后大加赞赏，当即挥毫写下“齿颊留香”四字。



（照片为50年代时期的杏仁饼制饼情境）



杏仁饼发展历史资料

我们的“咀香园”杏仁饼

咀香园杏仁饼诞生地——中山，地处珠江三角洲腹地，毗邻港澳。中山人自古以来心灵手巧，一直以来有结合本地风俗、选取本地的物产因地制宜地制作出风味食品的传统。咀香园杏仁饼是中山百姓根据祝寿款待亲友宾客的传统习俗，利用本地物产绿豆、猪肉、沙糖等原材料，用自制的木质饼模，打制出形如杏仁的小饼，然后，利用本地特制的炭炉将杏仁饼烘焙，使之成为有杏仁香味的饼食，深受百姓喜爱。



各种饼模(手工感爆棚)



咀香园杏仁饼由绿豆粉、白砂糖、猪肉等材料，经过浸豆、烘干、磨粉、拌粉、倒模成型、烘焙、冷却到包装多个工序做成。制成的杏仁饼呈直径5.5厘米的淡黄色圆饼，外观完成，花纹清晰，有独特清香，饼身松脆，饼心香甜，入口松化，风味独特。

小榄茶薇花制品加工

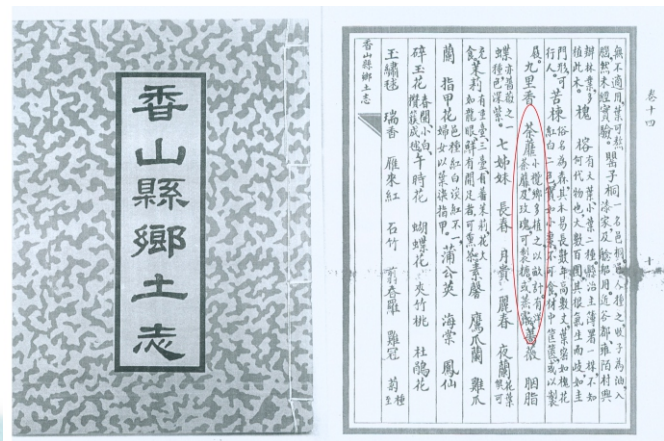
醉花香——小榄茶薇花

小榄属亚热带海洋性季风气候，常年温暖湿润、光热充足，小榄地形平坦，河涌密布，土地肥沃，四季常绿，是典型的岭南水乡，素有鱼米之乡之称。历史上，小榄是经济作物区，镇内桑基鱼塘星罗棋布，园圃和田基适于茶薇栽植。小榄人栽种茶薇已有400多年的历史，将茶薇用作观赏、酿酒、食用等习俗由来已久，其相关的制品加工技艺传承至今，形成了别具地方特色的非物质文化遗产，小榄茶薇之于中山，有着无可替代的人文历史价值。



茶薇的栽植

茶薇在栽培管理上与蔷薇属花卉有很多相似之处，但要丰产却十分讲究。小榄人种植茶薇，很早就懂得采用嫁接繁殖替代扦插方式，原因是茶薇根系不旺，直接扦插培植成活率不高。传统方法是采用“丽春”作嫁砧木，因“丽春”是野生蔷薇的一个品种，根系异常发达，抗病抗逆能力强，与茶薇同科同属，有较强的亲和力，嫁接不仅能保持茶薇原有的遗传特性，使优良品质不变，且较直接扦插苗成活率高，旺盛的根系能够为茶薇提供充足的养分、水分，生长快，着花多，产量增加，并能提高抗寒、抗旱、抗病虫害（特别是白粉病）的能力，使种植效益更好。又正是因嫁接繁殖的茶薇根系发达原因，小榄茶薇大都是田里种，较少有盆栽。

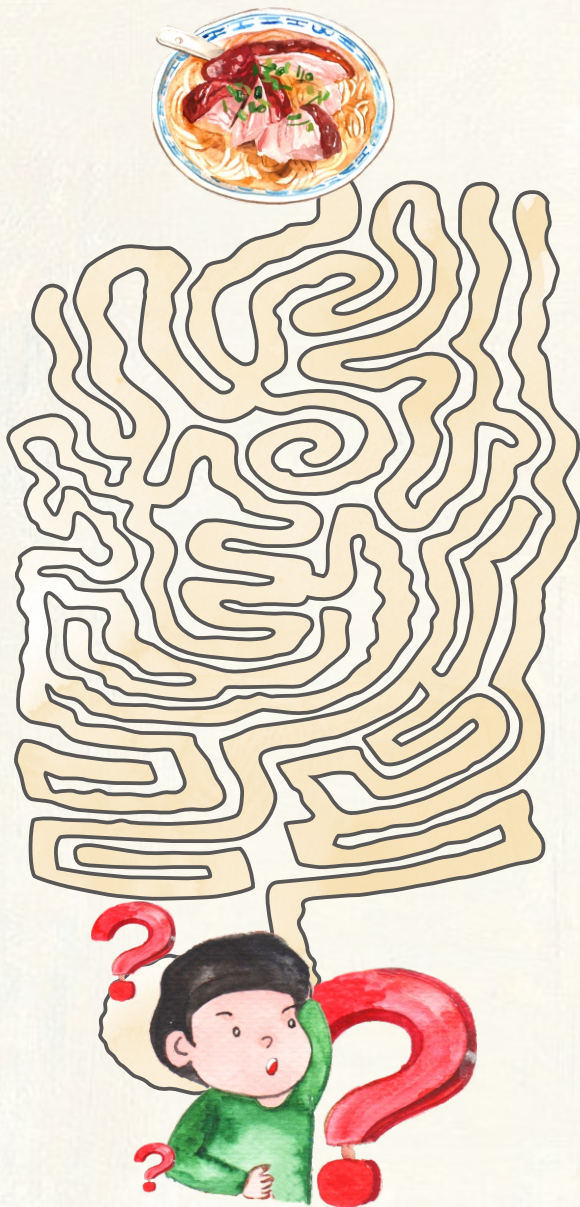


茶薇食品

小榄自南宋建村以来，经过历代人的努力，创造了深厚的文化底蕴和优越的人文环境，农商文化发达，小榄人不但善栽花，还喜欢以花入饌，春之茶薇秋之菊，让小榄的传统饮食充满无限之美食据说茶薇花具有广泛药理活性，有收敛血管、缓解紧张心情、调节内分泌，养颜护肤、调节脾胃、舒肝理气等功效。几百年来，小榄人对茶薇花的应用甚广，除了熏茶、制酒、蒸露外，还可制茶薇糖（酱）、茶薇蛋卷、茶薇酒等食品。



吃透你了，中山！



店名：河生酒楼

特色：精致隆都糕点

清热的三丫苦、甜糯的茶果，咸香的碱水粽、柔滑的白水饺，还有最家常的萝卜糕、芋头糕，一口一满足。河生酒楼的茶果之所以出色，皆因里面倾注了每一位师父的心血，用心的制作，大家都会感受得到。

地址：中山市三乡镇环村西街1号



店名：龙瑞粥城

特色：龙瑞特色粥

沙溪美食之乡，有一美食之地叫龙瑞粥城，在一个老牌坊底下各种老字号粥店聚集在此，飘香四溢的粥引来四面八方的食客。这里的粥多种多样，有古法猪骨粥、夜夜鱼茸粥、新鲜牛肉粥、蚬粥、鸭粥、竹丝鸡椰子粥等。

地址：中山市龙瑞大街17号



店名：小榄公饭店

特色：小榄特色菜

小榄公饭店在小榄可谓家喻户晓，饭店的建筑风格是古色古香的南方园林风格。饭店可谓把小榄的特色菜肴发挥得淋漓尽致，招牌菜小榄公鱼球、椒盐竹肠、霸王鸭、金沙鸡、风鱼干和菠萝包等，试过菜肴的食客必“点赞”。

地址：中山市小榄镇民安北路北区路段
中山市小榄镇民安中路80号(三泰家私对面)



店名：结珠美食

特色：海州鱼饼。

由古镇海洲一个偏僻巷子的小店铺发展至今闻名珠三角及省港澳在小榄、古镇等多个城镇开设了数家分店很方便就能吃到结珠的鱼饼。

地址：古镇海洲医院旁

★结珠美食

海洲医院

兴红路

华光西路

华光村



★铭珠粥粉

文昌中路

乌石大街

环镇路

店名：铭珠粥粉

特色：濑粉

铭珠的濑粉之所以风靡三乡多年，精髓还在于它的汤底猪骨头慢慢熬制出来的汤底，似鸡汤的浓郁，又有鱼汤的鲜美吃一口粉，喝一口汤，简直就是齿颊留香。

地址：中山市文昌东路78号



★大记濑粉茶果

三乡金融商务中心

丽景路

振华路

店名：大记濑粉茶果

特色：各色著名濑粉

大记是三乡濑粉的百年老字号，多年来得到广大食客热捧，赞誉有加。

地址：广东省中山市三乡镇雅居乐花园H2幢26号



宝象洗衣

名门装饰

★小榄人家酒楼

店名：小榄人家酒楼

特色：主题餐厅

“小榄民风厚、人家好客情”。小榄人家酒楼是国家五钻特级酒家。在经营思路、管理模式、顾客服务、出品风格处处融入“家”的理念，处处体现“家”的温馨。

地址：广东省中山市小榄镇东区民安路33号



★菊城酒店

店名：菊城酒店

特色：传统菊食宴

菊城宾馆坐落小榄人民公园侧，赏尽凤山秀色，环境优雅恬静。作为小榄最具代表性的餐厅之一，菊花传统饮食习俗在这里得到了传承和发展。

地址：广东省中山市小榄镇红山路46号（小榄人民公园西门）



顺景新一居

★沙溪仔

孙文东路

采蝶轩

东苑路

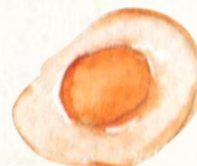
起湾道

店名：沙溪仔粥粉面店

特色：隆都美食

品种繁多的精致小点,任君选择。

地址：中山市孙文东路顺景新一居78号2栋31卡



我的中山手账

