

吃在中山：各季各美味

廣東中山，2024 年因為中國國民黨前黨主席馬英九的到訪而上頭條。事實上，中山不僅是一座歷史名城，是珠三角中心城市，還是廣府粵菜的重要發祥地、首個「中國粵菜名城」。「吃在中山」是珠三角市民、港澳同胞以及海外僑胞的共識，這裡的美食「一鎮一特色，各季各美味」。中山人順應四季、因地制宜，以美食表達對風物感知及對大自然的敬畏。

石岐乳鴿 連骨都是酥

如果說每個城市都有自己獨特的美食符號：北京烤鴨、上海小籠包、潮汕牛肉丸……那中山最負盛名的美食，非石岐乳鴿莫屬。傳說中有「100 種」吃法的鳥，正如沒有一隻雞「能活著走出廣東」，沒有一隻乳鴿「能飛出中山」。

紅燒乳鴿色澤金黃，皮脆肉滑，骨軟味美，吃完齒頰留香，是石岐乳鴿最常見的做法「連

骨都是酥」，是中山人對石岐乳鴿的最高評價。中山人對吃有多講究？在中山不同年紀的鴿子，都有它們的「專屬命運」。稍稍年長的中鴿，中山人選擇把它放進砂鍋裡，配上陳年花雕燉熟，上桌後才把砂鍋打開，瞬間就能香氣四溢。而過了 30 天的老鴿，便成了中山人飯桌上常見的「阿媽靚湯」。



▲石岐乳鴿

沙溪扣肉 豬皮味更佳

「隆都三寶」之首沙溪扣肉，是隆都地區宴席上的壓軸菜。扣肉味香肉滑、肥而不膩，特別豬皮部份，其味更佳，不喜肥膩的人，試吃後也會有意外收穫。

黃圃臘肉 衍生菜式達數百款

臘味千千萬，黃圃佔一半。每年佔中國市場份額一半以上的黃圃臘味，堪稱廣式臘味鼻祖，更是無數遊子縈繞心頭的「家鄉味道」。

作為中國國家地理標誌保護產品，黃圃臘味的傳統手工技藝，被納入廣東省級非遺名錄，黃圃臘味所衍生的菜式，更是已達數百款之多。



▼沙溪扣肉



▲小欖東昇脆肉鯪

▼黃圃臘肉

小欖東昇脆肉鯪 至脆至鮮至嫩

小欖東昇脆肉鯪是中山市地理標誌產品，得益於獨特的養殖環境和技術，脆肉鯪外形普遍，但肉質鮮嫩、味道鮮嫩，蛋白質更比普通鯪魚高 12%。

魚香百味，脆肉鯪至脆，脆肉鯪因其肉質結實，久煮不爛，口感清爽，脆口而蜚聲海內外。中山人更是圍繞它，研究出了「100 種」吃魚的方法。



▼三鄉瀨粉

三鄉瀨粉 令人癡迷的日常美食

米粉是廣東常見的主食之一，但三鄉人卻獨具匠心地，將一碗普通的粉，做成了令人癡迷的招牌美食。中山人的早晨，常常是用一碗、新鮮滾

熱辣的三鄉瀨粉開啟。韌滑爽口的瀨粉，配上湯肉料，煮成美味可口的湯粉，濃香四溢，直勾人的味蕾，讓人只想一碗接著一碗地「嗦粉」。



▼中山人飯桌上的菜餚可簡單粗暴，亦可細緻講究。一桌淡雅精緻的菊花宴，可謂是視覺與味覺的雙重享受。

南朗水蟹 清淡清甜

橫門臨近大海，水產品豐富，其中橫門水蟹清淡清甜，肉質嫩滑，蟹膏香軟，在中山乃至全省均有口皆碑。特別是在冷空氣來襲的季節，來上一碗

暖暖的豪華版海鮮煲仔飯，一天的奔波與勞碌，在此刻煙消雲散，那一顆騷動不安的心，也終於在此刻安定了下來。

本版圖文均據微信公眾號「中山發佈」