

要問最近粵港澳大灣區哪個打卡點最city，那一定是深中通道！備受矚目的超級工程正式通車，深圳與珠江西岸城市距離大大拉近，中山也成了近期大灣區人打卡新寵。這是一座擁有豐富自然資源和人文景觀的城市，同時也是一座低調的美食天堂。作為「中國粵菜名城」，中山在中西方文化交匯、傳統與創新烹飪技藝交融中不斷推陳出新，形成獨特的美食菜譜。「舌尖上的中山」有各種平價、正宗的美食，周末休閒度假前來這裏開啟一趟味蕾之旅，最適合不過。

大公報記者 黃寶儀



▲中山詹園一景。

## 詹園以孝聞名嶺南

粵港澳大灣區有一座絕美的私家園林，那就是有「中山大宅門」之稱的詹園。始建於1998年，詹園是目前嶺南地區最大的私家古典園林。

詹園由園主黃遠新親自設計，聘請數百名蘇杭能工巧匠，歷時五年建成。它是園主為父母建造的一處頤養天年的靜心居所，以父名命橋，以母姓冠園。2003年起，詹園對外開放，成為一個集休閒、觀光、文化於一體的旅遊勝地。如今，詹園由詹園祝壽、岐江廊橋、詹府種福三個區域組成，當中最引人矚目的是園子裏的相依亭，高坡之上雙亭相連，遠遠望去，像極了一對相濡以沫的老夫妻。

遊覽詹園，到處都是蘇杭園林的影子，天光雲影間，映襯出青磚灰瓦、粉牆綠樹；一步一景，只見斗拱飛簷、回廊曲徑，每一角落都布置得細緻入微，充滿詩情與畫意；古色古香的建築，與眾多雕塑和壁畫相映成趣，展現嶺南地區的歷史變遷和文化特色。

雖是新園，園主費盡心思尋回磚瓦石樑等舊物，為園景注入絲絲歷史的滄桑感。在綠樹環繞、鳥語花香的環境中，遊客既可觀賞美景，也可選擇參加茶藝、書法、插花等體驗活動，更深入了解傳統文化，為遊覽增添趣味。

## 漫步崖口 逛市集吹風



▲崖口村是中山的「網紅村」之一。

清晨，到崖口東堤，看太陽從海上升起，感受新一天的美好；黃昏，當晚霞映紅天際，漫步於海堤，聽海的呢喃，分外浪漫；華燈初上，2公里海堤陸續被點亮，海堤集市開啟喧鬧時光。這時候最美好的事情，莫過於帶上家人朋友，在海邊喝檸檬茶，品嚐各類小吃，在海風輕撫和海浪奏出的音符中，感受夏夜的魅力。

崖口村，珠江口伶仃洋邊一個村莊，與孫中山故居所在的翠亨村毗鄰。隨着當地引進民宿經濟、打造「高顏值」集裝箱食街、盤活崖口東堤網紅集市等，這個自發形成的集市，如今已成為中山人氣最旺的「網紅村」之一。

漫步在崖口村，百年歷史建築隨處可見，碉樓住宅、祠堂、村廟等富有時代特色的傳統建築，每年吸引超150萬人次遊客前來。更加新潮的玩法，是等待夜晚降臨，在流動餐車、戶外桌椅、燈光花卉的包圍下，看不遠處的深中通道在夜色中若隱若現……

# 「打卡」深中通道尋味中山

如果說每個城市都有自己獨特的美食符號，那廣東中山一定是石岐乳鴿。有網友開玩笑說，中山的乳鴿都要被遊客吃「光」了。話雖誇張，這也是深中通道通車後中山食肆火爆的真實寫照。

## 石岐乳鴿骨軟味美

馳名粵港澳的石岐乳鴿已有百年的歷史。據說，石岐乳鴿本是中山籍華僑從國外引進的優良鴿種，經同中山石岐的優良鴿種交配後繁育出來的一種乳鴿，以體大肉嫩、胸肉特厚而著名。2020年底，石岐鴿被認定為國家農產品地理標誌產品，成為目前全國僅有的兩個獲得該標誌認證的鴿子品種之一。

石岐乳鴿常見的做法是紅燒，選材和手法都極為講究，原材料只要出生12到13天的「妙齡乳鴿」，只有這樣做出來的紅燒乳鴿才色澤金黃，皮脆肉滑，用手輕輕撕開，汁液隨即滴落碗中，一口下去骨軟味美。一句「連骨都是酥的」，就是食客對石岐乳鴿的最高評價。在中山不同「年齡」的鴿子命運似乎早已被安排得明明白白，例如稍稍年長的中鴿，就會被放進沙鍋裏，配上陳年花膠燉煮；而過了30天的老鴿，最終會在各種湯料的搭配下，成為一碗「靚湯」。



▲中山城市風光。

## 脆肉鯪一魚六吃

國家地理標誌產品之一，中山脆肉鯪，也是當地人引以為豪的特色美食。廣東人習慣將草魚稱作鯪魚，脆肉鯪並不是一個新的物種，牠其實也是草魚，但餵養方式非常特殊。按照時下流行的說法，以純天然東北蠶豆為飼料的脆肉鯪，吃得非常健康，因此魚肉的膠原蛋白含量和纖維密度大大增加，呈現出結實爽脆的特殊口感。餵了100天以上的蠶豆後，脆肉鯪需要經過專業的脆度評估，脆度達到要求後還得「減肥」瘦身，消除體內多餘脂肪，方能成為品質更好的脆肉鯪並上市銷售。

脆肉鯪的口感與一般魚不同，最適合

用粵菜的烹飪方式進行處理，例如在中山，當地流行的做法是一魚四吃或一魚六吃，即魚片、魚丸、韭黃魚蓉打火鍋，豉油蒸魚腩，炸魚骨，鰻魚頭魚尾等。

## 橫門水蟹口感細膩

廣東人講究不時不食、不鮮不食。中山有延綿80公里海岸線，其中橫門漁港位於中山南朗鎮，面臨廣闊的珠江口及伶仃洋，這一帶是被天然賦予了水深河寬的水道，富含有機物的半鹹淡水域，以及盛產甘蔗、蓮藕、蔬菜的肥沃墾區，這些優質的生態資源帶來許多新鮮而美味的食材，水蟹正是橫門水域的特色水產品。

肉質鮮嫩、口感細膩的橫門水蟹，烹飪方式多種多樣，可以清蒸，炒食，煮粥等，每一種做法都能展現出其獨特的口感和風味，其中清蒸橫門水蟹是最受歡迎的做法之一，保留水蟹的原汁原味，讓人回味無窮。橫門水蟹還富含豐富的營養成分，如蛋白質，維生素和礦物質等，對人體健康非常有益，因此一直深受食客的喜愛。

到了橫門漁港，還可趁機跟隨漁民來一趟出海遊，感受一下海上的浪漫：陽光溫暖地照在海面上，泛著粼粼的波光；在寬闊的海面上，遠眺壯闊的紅樹林，別有一番滋味。

## 食在中山

### 石岐乳鴿



精選三兩半重的乳鴿，紅燒至表皮焦香酥脆，肉質細膩嫩滑。

### 東昇脆肉鯪

自魚苗起就餵食蠶豆的鯪魚，經典吃法是「一魚六味」，即魚片、魚鬆、魚頭（或魚尾）、魚腩、魚骨、魚腸各出一味。

### 橫門水蟹

含有谷氨酸、賴氨酸等18種氨基酸及鐵、鈣等多種微量元素，是中山市的特色水產品之一。

### 三鄉瀨粉

採用特製器具，通過精心研磨、壓漏而成，以其細軟爽口的特點聞名於世。

### 沙溪扣肉



色澤油亮，鹹香馥郁，肥而不膩，酥而不滯，化而不黏，是中山人公認的「菜王」。

大公報記者黃寶儀整理

### 崖口雲吞

以皮薄餡嫩、玲瓏小巧著稱。



▲橫門水蟹肉質鮮嫩，烹飪方式多樣。



▲脆肉鯪是中山特色美食。



▲中山影視城。 ▼深中通道全景。



## 探尋孫中山史跡

宋朝《太平寰宇記》記載：東莞縣香山在「縣南隔海三百里，地多神仙花卉，故曰：香山。」歷史文獻中記載的香山，正是今天的中山。顧名思義，中山，與一代偉人孫中山有着千絲萬縷的聯繫。

今天的中山，留下了眾多與孫中山有關的史跡，名氣最大要數孫中山故里旅遊區。其中包括孫中山故居紀念館、翠亨村、中山城、辛亥革命紀念公園和犁頭尖山五個核心



▲位於中山市翠亨村的孫中山故居。

景區，是一個全方位呈現孫中山從出生成長到進行革命活動的相關歷史遺跡。

走近孫中山故里旅遊區，首先映入眼簾的是孫文手書「天下為公」四個大字。手書牆後，就是孫中山故居所在，一幢紅色的兩層小樓，孫中山在這裏出生。老房子、老傢具、老照片……在這裏不僅可以了解名人故事，還能了解到嶺南人家生活的鮮活，如嶺南民居、桑基魚塘等等。與故居一街之隔，則是中國十大影視基地之一的中山影視城所在。值得一提的是，這裏有舊廣州的街市店舖和市井風情，還保留着眾多以民國為時代背景背景的電視劇場景，最適合穿上一襲旗袍、長衫漫步。

中山另一個充滿民國風情的地方，是古稱迎恩街的孫文西路。這裏有灣區人最熟悉的南洋風格騎樓建築，承載着中山厚重的歷史，也充滿了現代的活力，遊客可以一邊品嚐美食，一邊打卡岐江橋、摩天輪及特色主題博物館等，探索中山獨特的城市風情。

## 中山遊打卡熱點

### 一日遊線路

- ▶ 孫中山故里旅遊區
- ▶ 崖口海鮮街
- ▶ 中山詹園
- ▶ 孫文西路文化旅遊步行街
- ▶ 興中廣場（幻影摩天輪）

▶ 孫文西路文化旅遊步行街。



### 兩日遊線路

- |               |          |
|---------------|----------|
| Day1          | Day2     |
| ▶ 孫中山故居紀念館    | ▶ 岐江公園   |
| ▶ 中山影視城       | ▶ 中山市博物館 |
| ▶ 紫馬嶺動物園      | ▶ 孫中山紀念堂 |
| ▶ 孫文西路文化旅遊步行街 |          |
| ▶ 幻影摩天輪       |          |

大公報記者黃寶儀整理