

一席家鄉味 天地共此時

順德學生中秋尋訪最愛美食 邀黎家盈回鄉品嘗



中秋節快樂

航天員黎家盈的家鄉順德是獲得聯合國認證的「世界美食之都」，素來恪守「不時不食、就地取鮮」，地道粵菜名揚海內外。中秋月圓，順德樂從桂鳳中學的學生走進當地餐飲老店，尋訪一道家鄉風味，從市井家常菜、宴席大菜，到糖水甜品、中秋餅食，向身在天宮的黎家盈和她的「同事」們，分享自己最愛的順德味道：「有機會的話我們希望能給黎姐姐做美食嚮導！」



●香港文匯報記者 敖敏輝、帥誠 廣東順德報道

「撈起撈起，風生水起！」桂鳳中學九年級學生陳曉音，向航天員推薦一道自帶「BGM」和好彩頭的順德名菜——撈起魚生，這也是她和家人最喜歡的順德菜之一。在佛山老字號荔園酒家，酒樓老師傅向學生分享了這道菜製作工藝：鮫魚要先用清水養幾天，以瘦身去腥；再憑精湛刀工，切成0.5毫米薄如蟬翼的魚片，鋪在冰盤上，通透如玉。配上花生碎、薑蔥絲、檸檬葉絲，淋上花生油，筷子高高挑起，魚生冰涼爽脆，滿口鮮甜。

「撈起魚生」祝航天員「風生水起」

「在順德，吃魚生是款待親友的最高禮節。我想把這份『風生水起』的祝福送上空間站，期待家盈姐姐和航天天團有機會來到順德，品嚐地道的順德『撈起魚生』。」陳曉音說。

相比於「撈起魚生」，順德雙皮奶有着更廣泛的食客群體，鄒宇濤同學便是這道甜品的忠實粉絲。在他看來，如果說一眾順德名菜是江湖豪傑，那麼順德雙皮奶便是備受眾人喜愛的「小甜妹」，不僅顏值高，還能消解燥感。正宗雙皮奶，離不開順德本土優質水牛奶，表層奶皮綿密香甜，下層奶膏嫩滑如凝脂，入口順滑。「這是一碗『會呼吸』的雙皮奶，如果這份甜潤能夠穿越

雲霄去到太空，定能慰藉航天員的身心。」鄒宇濤說。

林昊同學捧着一盤金燦燦的樂從魚腐，也向空間站的航天員送出灣區少年的誠摯邀請。這道順德非遺美食，以純鮫魚肉手工捶打製作而成，少澱粉、重本味，炸製之後外形好似圓潤的小金福袋，咬開軟滑蓬鬆，魚鮮濃郁。根據林昊多年的「吃貨」經驗，魚腐既可直接品嘗，也非常適合家常煮絲瓜、燜冬菇，湯汁飽滿，一口迸發，藏着最真切「家的味道」。

飲食融入教學 守護人間煙火

中秋佳節，月餅自是必不可少。陳梓琳帶來佛山產的雙黃白蓮蓉月餅，蓮蓉慢熬綿密，鹹蛋黃沙糯流油，甜而不膩。「月圓中秋，天涯同心，等你們回地球共嘗一輪明月下的順德味。」陳梓琳說。

魚腐承載漁民智慧，魚生傳承嶺南宴席風俗，雙皮奶凝結水鄉物產優勢，月餅寄託團圓家國情懷。除此之外，順德燒鵝、均安蒸豬、陳村粉、倫敦糕等一眾特色美食，共同擦亮順德美食名片。

桂鳳中學校長龍利紅告訴香港文匯報記者，學校將飲食文化教育融入日常教學，每逢端午節、中秋節等傳統節日，校內常態化組織包糰子、製作月餅等課



●桂鳳中學的學生們在嘗試製作順德魚腐。

香港文匯報記者帥誠攝

堂實踐活動，還不定期舉辦家庭烹飪比賽、校園廚藝大賽，讓學生動手操作，認識本土食材，讀懂粵菜背後精益求精的匠心。過程中，同學們不只是品嘗美食，更去探尋美食背後的人文故事。

「懂吃，才能讀懂家鄉；會做，方能傳承文化。」龍利紅說，航天英雄身在浩瀚太空遙望藍色地球家園，樂從少年立足煙火人間研習廚藝。一邊奔赴星辰大海，一邊守護人間煙火，浩瀚宇宙與市井煙火串聯起家國情懷。

桂鳳中學全體師生向航天天團發出邀約：待凱旋，相約大灣區，來順德，共赴一場舌尖盛宴！

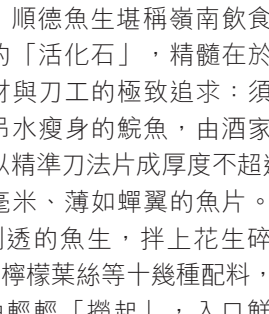
順德美食小秘籍

●林昊同學推薦順德樂從鮫魚腐。
香港文匯報記者敖敏輝攝



榮獲「佛山市粵菜名菜」「廣東省餐飲名品」稱號。魚腐用料簡單，製作方法堅持魚腐配方及手工工藝製作，色澤金黃，入口軟滑。其中，樂從荔園非遺魚腐煎炸燉煮法搭配多樣，老少咸宜，是一代代順德人宴席餐桌的回憶。

●陳曉音同學推薦順德「撈起魚生」。
香港文匯報記者敖敏輝攝



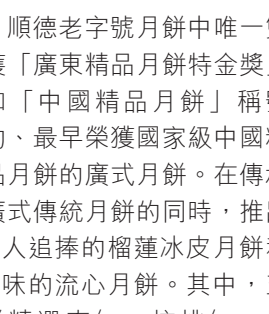
順德魚生堪稱嶺南飲食文化的「活化石」，精髓在於對食材與刀工的極致追求：須選用吊水瘦身的鮫魚，由酒家師傅以精準刀法片成厚度不超過0.5毫米、薄如蟬翼的魚片。夾取晶瑩剔透的魚生，拌上花生碎、薑蔥絲、檸檬葉絲等十幾種配料，淋上花生油輕輕「撈起」，入口鮮甜冰爽，毫無腥味。這「撈起魚生」更有「風生水起」的美好寓意。

●鄒宇濤同學推薦順德雙皮奶。
香港文匯報記者敖敏輝攝



選用脂肪含量高達8%的水牛奶，經加熱、攪涼結出第一層奶皮後，巧妙倒出奶液與蛋清融合，再重新灌入蒸燉，形成上下兩層、皺褶分明的奶皮。品嘗時，一勺留下，上層奶皮甘香醇厚，下層奶酪嫩滑如絲，入口即化，奶香濃郁甜而不膩。作為中華名小吃，是每位食客尋味順德的必嘗經典。

●陳梓琳同學推薦順德蓮蓉月餅。
香港文匯報記者敖敏輝攝



順德老字號月餅中唯一雙獲「廣東精品月餅特金奖」和「中國精品月餅」稱號的、最早榮獲國家級中國精品月餅的廣式月餅。在傳承廣式傳統月餅的同時，推出受年輕人追捧的榴蓮冰皮月餅和網紅口味的流心月餅。其中，五仁月餅精選杏仁、核桃仁、櫻仁、芝麻仁和瓜子仁搭配頂好的山蘭花靚白糖及精製土豬肉，味道純正，是經典口味中的翹楚。

順德菜成味覺紐帶 吸港人北上打卡

特稿

粵港飲食同根同源，順德美食聲名遠揚。品嘗地道粵菜，一直是港人北上「返鄉」的重要緣由。近年來，隨著跨境交通網絡持續完善，「港車北上」政策落地，港人搭乘高鐵或自駕前往大灣區內地城市日漸成為潮流，有着「世界美食之都」美譽的順德，成為港澳食客尋味的熱門目的地。

香港文匯報記者從各大平台出行數據獲悉，周末、節假日乃至工作日，港澳居民赴順德尋味訂單持續走高，黎家盈的家鄉順德樂從的餐飲客流顯著上漲。

位於樂從鎮的荷園喜宴，從農莊餐飲店起步，逐漸發展成為一家大型綜合粵菜酒樓。酒樓老闆何泰雄從事餐飲業近20年，見證佛山餐飲業的變化和成長，也是粵港餐飲融合的參與者和親歷者。

「廣深港高鐵開通後，在廣州和佛山均設站，從那時起，從香港來順德吃飯的客

人就慢慢多了起來。『港車北上』落地後，又有很多香港客人自駕來廣東吃飯。」何泰雄說。

據何泰雄介紹，北上客流起初以老年團居多，如今年輕人和兒童佔比過半。2025年，荷園喜宴接待的港澳食客超過1萬人次。

「冬瓜盅、果木燒鵝、花雕羅氏蝦、白切雞、蒸魚等都是我們的招牌菜，深受港澳客人喜歡。如果黎家盈回家鄉來到我們酒樓，我們團隊一定全力以赴，以最好的出品招待。」何泰雄說。

位於路州村的小生記酒樓，距離黎家盈的祖屋僅七八分鐘步行路程。除了傳統經典粵菜，小生記還獨創順德炒牛奶配海膽龍蝦球、法國鵝肝大雕脆仔蟹等創新菜、融合菜，在傳統粵菜基礎上大膽革新。

小生記負責人梁偉棉告訴香港文匯報



●香港美食團在荷園喜宴就餐。
香港文匯報記者敖敏輝攝

記者，黎家盈成為香港首位航天員後，不少遊客慕名來到她的家鄉打卡，也帶動了酒樓的人氣與消費。一道道順德美食，既是粵港之間的味覺紐帶，也承載着灣區民眾共盼航天英雄凱旋的美好心願。



●順德學子和鄉親在黎氏大宗祠前合影，邀約黎家盈和其他航天員到順德品美食賞美景。
香港文匯報記者敖敏輝攝

航天熱潮帶旺 故鄉擬打造文旅街區

黎家盈的祖籍地佛山順德樂從路州村古稱「鷺洲」，擁有一千多年歷史，是佛山順德歷史最悠久的村落之一，同時也是知名僑鄉。神舟二十三號成功發射後，黎家盈祖屋、黎氏大宗祠熱度飆升，前來打卡的遊客絡繹不絕，古村文旅熱度持續走高。

近日，香港文匯報記者在路州村看到，村裏的道路、池塘及各類文化設施修葺完善，祠堂、古樹、古屋盡顯嶺南古村風韻。現場所見，黎家盈的祖屋位於村西，歷經歲月滄桑，整體保護完好。有遊客結伴前來，駐足打卡、拍照。

路州村黨委書記章建海介紹，村中留存成片華僑舊居，不少建築保存完好。過去，不少黎氏宗親經常回鄉尋根，如今，來自全國各地尤其是港澳地區的遊客慕名到訪黎氏大宗祠，追尋航天英雄的故土印記。目前村裏仍在開展人居環境整治，同時計劃盤活華僑老屋資源，串聯黎氏大宗祠、西街古巷、商業廣場、樂從龍舟訓練基地等點位，連片打造文旅街區，壯大村集體收入。

冀黎家盈見證古村新貌

談到打造航天特色IP，章建海表示，村

裏計劃引入一系列航天主題元素，並把黎家盈祖屋與村西連片改造，推進僑鄉清鎮、創意社區、航天主題公園建設。「過去幾年，路州村環境整治投入已超千萬元人民幣，黎家盈帶來的航天熱潮，為古村發展帶來更多新思路與新創意。」章建海說。

章建海表示，路州村原有產業以商貿、工業、農業為主，文旅是未來重點發力板塊。希望打造出文旅新名片、完善好配套設施，期待黎家盈日後回鄉，親眼見證古村煥發的全新面貌。