

中山客

味道中山

中山广播电视台
编



SPM

南方出版传媒
广东人民出版社

中山客

味道中山

中山广播电视台 编

SPM
南方出版传媒
广东人民出版社

· 广州 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

味道中山 / 中山广播电视台编. — 广州: 广东人民出版社, 2015.7
(“中山客”系列丛书)
ISBN 978-7-218-10242-9

I. ①味… II. ①中… III. ①饮食—文化—中山市 IV. ① TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 164008 号

WEI DAO ZHONG SHAN

味道中山

中山广播电视台 编

版权所有 翻印必究

出版人: 曾莹

责任编辑: 李锐锋 陈雯
责任技编: 周杰 黎碧霞
装帧设计: 吴伊创

选题策划: 广东人民出版社中山出版有限公司

策 划: 何腾江 吕斯敏

电 话: (0760) 89882926 (0760) 89882925

地 址: 中山市中山五路1号中山日报社7楼(邮编: 528403)

出版发行: 广东人民出版社

地 址: 广州市大沙头四马路10号(邮编: 510102)

电 话: (020) 83798714 (总编室)

传 真: (020) 83780199

网 址: <http://www.gdpph.com>

印 刷: 珠海市鹏腾宇印务有限公司

书 号: ISBN 978-7-218-10242-9

开 本: 787mm×1092mm 1/16

印 张: 10 字 数: 74千

版 次: 2015年7月第1版 2015年7月第1次印刷

定 价: 29.80元

如发现印装质量问题影响阅读, 请与出版社(0760-89882925)联系调换。

售书热线: (0760) 89882925 邮购: (0760) 89882925



宋璋 序

当我第一次萌生拍摄纪录片《味道中山》这一念头的时候，是在 2012 年的冬天。

彼时，《舌尖上的中国》风靡大江南北，它展现了中国人对食物的追求与造诣，它用一种平易近人的讲述表达出中国人千百年来共有的信念与生活智慧。那些最寻常的一粥一饭，一羹一蔬，饱含着质朴而动人的情感，总能让我们在其中找到属于自己的心灵共鸣。深受震动之余，我不禁在想，我们能否创作一部具有中山本土特色的美食纪录片，从饮食的角度反映这座城市的发展与变迁？这就是《味道中山》的由来。

在构思《味道中山》的时候，我还有一个纯粹的想法。我和我的创作团队中的大部分同事都来自中山以外的地区。我们在这里工作、生活数年甚至十数年之久，对这座城市由陌生到熟悉，逐渐适应了它的气候、节奏与文化，但是，我们对中山究竟了解多少呢？

身为一名纪录片创作者，我清楚知道，自己的责任是为脚下这片土地留下影像记载。经由镜头语言，勾勒历史，记录当下。纪录片在主题呈现上有别于其他的电视节目形式，它是一种含蓄而深刻的表达。如何做到这一点，其中蕴含着很多巧妙的构思与铺排，但前提是我们对要记录的人或事有着透彻的了解。因此，我希望通过《味道中山》的摄制，在梳理中山饮食文化的同时，能够让我和我的同事对这座城市有一个更加全面的认知。

我们都知道，中山人对“吃”是十分讲究的，舍得在“吃”上花钱。然而，随着拍摄的深入，我们发现，这种讲究，不能仅仅用金钱来衡量。它隐藏在中山人日常生活的细节里。一碗汤，一尾鱼，一杯酒，皆是中山人精于饮饌的生动表现。其中，最为突出的就是中山人的饮食遵循着时节的变化，比如春天里，中山小榄人用茶薇花酿酒，而对于生活在西江边的渔民来说，正是捕捞黄鱼最好的时节；夏天来了，人们采挖生长在山林里的大头甜笋；秋天，中山黄圃人会在自家的阳台上挂起一串串手工制作的腊味；冬天的时候，中山三乡人种植的塘敢萝卜迎来了丰收……在我们看来，这种因时而食的饮食习惯，正是中山人对大自然馈赠的尊重与珍惜。

《味道中山》的摄制，前后长达一年的时间。我和我的同事走遍中山的24个镇区，街头巷尾、田间地头，寻找属于中山的味道。除了美食，我们更是惊喜地发现了这座城市许多鲜为人知的美丽，比如盛夏的清晨，南朗十万亩的荷花开得正好，莲叶无边，露珠剔透，那是周敦颐说的“香远益清，亭亭净植”；夕阳晚照，余晖洒向神湾丫髻山上那片成熟的菠萝田，满目金黄，仿佛在预示着沉甸甸的收成；雨季的时候，三乡妈坑山的深处，泉水潺潺，瀑布飞流……这些美景最后都呈现在片中，赋予了《味道中山》更广泛的意义。

在纪录片《味道中山》制作完成之后，我想，我已经实现了最初的想法。它不仅仅是一部美食纪录片，我们借助美食，触摸了这座城市的灵魂。

如今，《味道中山》即将集书出版，这是一件让我和我的创作团队十分欣喜的事情。我们希望读者能通过书中的图片和故事感受中山这座城市的魅力，我们更期待读者按图索骥，与我们一起发现这方水土的独特韵味。

时光如水，白驹过隙。倏忽间，创作《味道中山》已是两年前的事了。每当忆及期间的种种经历与见闻，总会让我想起艾青的诗句：

“为什么我的眼中常含泪水，因为我对这土地爱得深沉。”

（作者系纪录片《味道中山》制片人）

2015年6月

目 录



第一章 捕捞美味

2 乘风破浪

16 看天吃饭

20 千金难买禾虫季

24 捕鱼乐趣

第二章 山林食谱

32 山野觅奇

37 笋香余味

40 客家味道

54 遍地食材



第三章 早餐诱惑

- 60 「叹」早茶
66 「苦尽甘来」
68 「叮叮」传承的老味道
72 用拉布粉迎来送往

第四章 季节味道

- 78 茶薇花香
85 潺潺流水一畦菜
90 墨绿色的栳樨饼
93 「内涵」满满的芦菟粽

第五章 天地农家

- 100 「脆卜卜烧鹅真好食」
109 沙溪扣肉，村宴菜王
113 食色诱人
116 乡情守候

第六章 鱼米之乡

- 122 脆肉鲩，渔民的心血
129 味美「弹牙」的鱼肉
133 糯米黏黏，爷孙情笃
137 禾秆草，广东宝

捕捞美味

第一章

中山位于美丽富饶的珠江西岸。一年四季之中，在临海的滩涂，天然的湿地，茂密的红树林，宽阔的出海口以及浩瀚的伶仃洋，人们以独特而充满智慧的方式，捕捞着各式各样的鲜活美味。



乘风破浪

一股热带气流正在8月的伶仃洋海面上不断地汇聚。这是台风即将来临的征兆。在中山坦洲镇的大冲口码头，聚集着来自广东、广西、福建三省的渔船。休渔期刚刚结束，等待了2个半月的渔民，终于迎来出海捕捞的时刻。

临近中午，渔船纷纷拔锚起航。阿明和船上的伙计在船头供三炷香，燃起鞭炮，用传统的方式祈祷幸运的降临。密集的鞭炮声，传达着他们对大海的敬畏。





虽然台风仍在数百公里之外，但眼前已是山雨欲来风满楼。这样的天气显然不利于出海捕捞，阿明不免有些焦虑。然而，对于等待了2个半月的渔民来讲，这算不了什么。

正值捕虾的季节。在离海岸线四、五十公里的海面上，阿明找到一处虾群聚集区。他和伙计将十几张大网沉入海底。此刻，在风浪的催动下，渔船拖着 50 多米长的虾网，在颠簸的海面上划出一道巨大的弧线。

风浪越来越大，剧烈的颠簸让人的胃部产生一阵阵痉挛。只有常年生活在海上的渔民，才能处之泰然。











过了一段时间，他们陆续收起虾网。各种鱼虾马上占据了船舱里狭小的空间。阿明和他的伙计明显轻松了很多。这些来自大海的礼物对渔民来说司空见惯。然而，意料之外的喜悦却并不常有。

阿明说，以前这里没有污染，水质好，渔获比现在多。现在工厂多，水质差，海鲜养殖户又多，就算捕捞到鱼虾，也卖不出好价钱。

在这片海域捕捞到的，主要是红须虾和黄虾。这两种虾虽然不是虾中贵族，但是饱满紧实的肉质，鲜甜多汁的口感，加上相对低廉的价格，让它们一直得到食客的青睞。





新鲜与否决定着这些海鲜的身价。在天黑之前，阿明必须把今天捕捞的所有红须虾和黄虾送到海鲜市场。所以，下了两次网后，他的渔船开始返航。

阿明以极快的速度将捕捞到的 300 多斤海鲜转移到珠海的白藤头海鲜市场。船主与商贩之间通常会结成长期合作的伙伴关系，而根据当天市场的供需海鲜的收购价格则会上下浮动。

海鲜经过冷冻保鲜处理之后被运到全国各地。8 小时之后，数千公里之外的天津人将品尝到来自中国南方的海鲜。而海鲜最快的将会在一小时之后被送到附近的各大酒楼，成为人们盘中的美食。

