

广东 特产风味指南



中国特产风味指南丛书

廣東特產風味指南



封面设计：陈雨田

钟蔚帆

扉页题字：秦萼生

责任编辑：曾定夷

广东特产风味指南

(中国特产风味指南丛书)

编辑出版 花城出版社

(广州市大沙头四马路)

发 行 广东省新华书店

印 刷 广东粤中印刷厂

书 号 7261·10

版 次 1983年8月第一版第一次印刷

印 数 1—10,000册

定 价 2.00元

JJ1177/08

出版者的话

中国有句老话：十里不同风。

中国是这样一个地大物博、历史悠久的文明古国。各地都有自己非常丰富的特产；吃的风味多姿多彩；精湛的工艺品具有独特的民族风格和鲜明的地方特色。人们是用“文物之邦”、“烹饪之国”来称誉她的。

许多来中国旅游的人，每到一个地方，都想大快朵颐，享受一下那别致的风味；或者想购买一两件珍贵的物品，留作旅游纪念。

所以实在应该有一套关于中国特产、风味的书籍。现在《中国特产风味指南》丛书问世了。它着重介绍了中国各地著名特产、风味。但凡具有鲜明的地方特色，具有较高的知名度，具有较高的使用价值、观赏价值或纪念性，能够适合旅游者需要的物品，尽可能收录。它对特产、风味的特点、制作、源流和演变有简明生动的叙述，并配上相当数量的图片。它还介绍出售这些物品的商店，品尝风味小吃的餐馆。它不仅为旅游者提供方便，而且有助于广大读者对中国各地传统文化的了解。

《中国特产风味指南》以每一个省、市、自治区为单位，自编一册，另由本丛书的牵头单位广东省花城出版社编一本全国性的《中国特产风味指南》，总合而成一套《中国特产风味指南》丛书。

目录

出版者的话

特产部分

工艺品

- 广州彩瓷 (2)
- 广州象牙雕刻 (3)
- 广州刺绣 (4)
- 佛山剪纸 (5)
- 佛山秋色 (6)
- 佛山醒狮 (8)
- 石湾陶瓷 (9)
- 端砚 (10)
- 肇庆花席 (11)
- 汕头抽纱 (12)
- 潮州麦秆贴画 (13)
- 枫溪陶瓷 (14)
- 海南椰雕 (16)
- 阳江漆器 (16)
- 新会葵扇 (17)
- 高州角雕 (18)
- 高州缅茄雕刻 (19)
- 吴川梅菉泥塑 (19)
- 浮洋民间泥塑 (21)
- 沙湾砖雕 (21)
- 增城榄雕 (23)
- 东莞草编 (24)
- 揭阳竹编 (24)
- 罗浮万寿藤拐杖 (25)
- 广东红木家具 (26)
- 广东藤制品 (27)
- 广东木雕 (28)
- 广东贝雕 (30)
- 广东玉雕 (31)
- 岭南盆景 (32)

农副产品

- 泊塘五秀 (34)
- 岭南木瓜 (35)
- 增城挂绿 (36)
- 花地杨桃 (37)
- 石硖龙眼 (39)
- 罗岗柳橙 (40)
- 夏茅香粄 (41)
- 麻涌香蕉 (42)

-
- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 谭州白蔗 (42) | <input type="checkbox"/> 肇庆霸王花 (62) |
| <input type="checkbox"/> 陈田西瓜 (43) | <input type="checkbox"/> 鼎湖紫背天葵 (63) |
| <input type="checkbox"/> 黄登菠萝 (44) | <input type="checkbox"/> 大石“四季仔” (63) |
| <input type="checkbox"/> 四会柑桔 (45) | <input type="checkbox"/> 黄边鸡心柿 (64) |
| <input type="checkbox"/> 从化蜂蜜 (46) | <input type="checkbox"/> 韶关南华李 (65) |
| <input type="checkbox"/> 海南菠萝蜜 (47) | <input type="checkbox"/> 大石水蒲桃 (66) |
| <input type="checkbox"/> 海南椰子 (48) | <input type="checkbox"/> 秋华春实话榴莲 (66) |
| <input type="checkbox"/> 海南槟榔 (49) | <input type="checkbox"/> 增城丝苗米 (67) |
| <input type="checkbox"/> 石马甜桃 (50) | <input type="checkbox"/> 马坝油占米 (68) |
| <input type="checkbox"/> 潮州蜜柑 (51) | <input type="checkbox"/> 肖岗柳叶菜心 (69) |
| <input type="checkbox"/> 新垦莲藕 (51) | <input type="checkbox"/> 派潭凉粉草 (70) |
| <input type="checkbox"/> 金山火蒜 (52) | <input type="checkbox"/> 洋塘马蹄粉 (71) |
| <input type="checkbox"/> 和平香菇 (53) | <input type="checkbox"/> 罗浮酥醪菜 (72) |
| <input type="checkbox"/> 肇庆芡实 (55) | <input type="checkbox"/> 英德蕨菜 (73) |
| <input type="checkbox"/> 阳春砂仁 (55) | <input type="checkbox"/> 吊丝丹竹笋 (74) |
| <input type="checkbox"/> 德庆首乌 (56) | <input type="checkbox"/> 西溪笋 (75) |
| <input type="checkbox"/> 化州橘红 (57) | <input type="checkbox"/> 琼海麒麟菜 (76) |
| <input type="checkbox"/> 广东烟叶 (58) | <input type="checkbox"/> 顺德蚕丝 (76) |
| <input type="checkbox"/> 英德红茶 (59) | <input type="checkbox"/> 龙虱与桂花蝉 (77) |
| <input type="checkbox"/> 潮州凤凰茶 (60) | <input type="checkbox"/> 椰子酱与椰子糖 (78) |
| <input type="checkbox"/> 五指山茶 (60) | <input type="checkbox"/> 安铺小磨麻油 (79) |
| <input type="checkbox"/> 九峰白毛茶 (61) | <input type="checkbox"/> 龙门胡须鸡 (79) |

-
- | | |
|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> 清远麻鸡 (80) | <input type="checkbox"/> 阳江小刀 (96) |
| <input type="checkbox"/> 金厢鱿鱼 (81) | <input type="checkbox"/> 罗浮山百草油 (97) |
| <input type="checkbox"/> 万山石斑鱼 (81) | <input type="checkbox"/> 王老吉凉茶 (98) |
| <input type="checkbox"/> 陵水鲳鱼 (82) | 名店 |
| <input type="checkbox"/> 沙井鲜蚝 (83) | <input type="checkbox"/> 广州市文物店 (99) |
| <input type="checkbox"/> 台山虾膏 (83) | <input type="checkbox"/> 广东省文物商店 (100) |
| <input type="checkbox"/> 东莞腊肠 (84) | <input type="checkbox"/> 广州外贸中心商场 (101) |
| <input type="checkbox"/> 惠州梅菜 (85) | <input type="checkbox"/> 广州友谊商店 (102) |
| <input type="checkbox"/> 阳江豆豉 (86) | <input type="checkbox"/> 广州珠绣品厂门市部 (103) |
| <input type="checkbox"/> 大石腐乳 (87) | <input type="checkbox"/> 广州彩瓷厂门市部 (104) |
| <input type="checkbox"/> 万宁燕窝 (87) | <input type="checkbox"/> 艺光象牙工艺厂门市部 (104) |
| <input type="checkbox"/> 海南东山乳羊 (88) | <input type="checkbox"/> 南方玉器厂门市部 (105) |
| <input type="checkbox"/> 吴川沙螺 (89) | <input type="checkbox"/> 三多轩文房四宝店 (106) |
| <input type="checkbox"/> 吴川海蜇 (90) | <input type="checkbox"/> 广州盆景之家——西苑 (106) |
| <input type="checkbox"/> 番禺鲜虾抽 (91) | <input type="checkbox"/> 深圳博雅画廊 (107) |
| <input type="checkbox"/> 荔寮蟹 (92) | |
| <input type="checkbox"/> 潮汕膏蟹 (93) | |

其他产品

- | |
|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 东莞烟花 (94) |
| <input type="checkbox"/> 云浮云石 (95) |

阳江小刀 (96)

罗浮山百草油 (97)

王老吉凉茶 (98)

名店

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> 广州市文物店 (99) |
| <input type="checkbox"/> 广东省文物商店 (100) |
| <input type="checkbox"/> 广州外贸中心商场 (101) |
| <input type="checkbox"/> 广州友谊商店 (102) |
| <input type="checkbox"/> 广州珠绣品厂门市部 (103) |
| <input type="checkbox"/> 广州彩瓷厂门市部 (104) |
| <input type="checkbox"/> 艺光象牙工艺厂门市部 (104) |
| <input type="checkbox"/> 南方玉器厂门市部 (105) |
| <input type="checkbox"/> 三多轩文房四宝店 (106) |
| <input type="checkbox"/> 广州盆景之家——西苑 (106) |
| <input type="checkbox"/> 深圳博雅画廊 (107) |

风味部分

名菜

- | |
|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 菊花龙虎凤 (110) |
| <input type="checkbox"/> 红烧大裙翅 (110) |

-
- 清蒸大鲩鱼 (111)
 - 候菜礼云子 (112)
 - 脆皮乳猪 (113)
 - 白灼海虾 (114)
 - 猪脑鱼云羹 (114)
 - 大良炒牛奶 (115)
 - 鼎湖上素 (116)
 - 潮州烧雁鹅 (117)
 - 东江盐焗鸡 (118)
 - 太爷鸡与茶香鸡 (119)
 - 清蒸肉蟹与香汁炒蟹 (120)
 - 七彩鹿肉丝 (120)
 - 野味珍馔禾花雀 (121)
 - 香滑鲈鱼球 (122)
 - 肇庆沙浦文房鲤 (123)
 - 中山脆鲩 (124)
 - 佛山扎蹄 (124)
 - 玻璃虾仁与油泡虾仁 (125)
 - 番禺风鳝 (126)
 - 瓦钵炖禾虫 (127)
 - 蚝餐 (128)
 - 鲜莲冬瓜盅 (129)
 - 荔枝炒鱼球 (129)

- 红棉嘉积鸭 (130)

名点·名小吃

- 娥姐粉果 (132)
- 牛肉烧卖 (133)
- 薄皮鲜虾饺 (133)
- 透明马蹄糕 (134)
- 像生雪梨果 (135)
- 玉液叉烧包 (135)
- 冰花萨骑马 (136)
- 绿茵白兔饺 (136)
- 白糖伦教糕 (137)
- 陶陶居上月 (138)
- 纯正莲蓉月 (138)
- 甘香松化千层酥 (139)
- 成珠小凤饼 (140)
- 德昌咸煎饼 (141)
- 荔浦芋角 (141)
- 油炸脆皮雪糕 (142)
- 清香荷叶饭 (143)
- 猪油糯米鸡 (143)
- 山水沙河粉 (144)
- 肇庆裹蒸粽 (144)

-
- | | |
|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 新塘鱼包 (145) | <input type="checkbox"/> 汕头长春酒 (160) |
| <input type="checkbox"/> 云吞与云吞面 (146) | <input type="checkbox"/> 西樵丹桂酒 (160) |
| <input type="checkbox"/> 荔湾艇仔粥 (147) | <input type="checkbox"/> 小榄茶薇酒 (161) |
| <input type="checkbox"/> 生鱼葛菜汤 (148) | |
| <input type="checkbox"/> 紫苏炒田螺 (149) | |
| <input type="checkbox"/> 中山杏仁饼 (149) | <input type="checkbox"/> 泊溪酒家 (162) |
| <input type="checkbox"/> 佛山盲公饼 (150) | <input type="checkbox"/> 广州酒家 (163) |
| <input type="checkbox"/> 西樵大饼 (150) | <input type="checkbox"/> 北园酒家 (164) |
| <input type="checkbox"/> 小榄菊花肉 (151) | <input type="checkbox"/> 南园酒家 (165) |
| <input type="checkbox"/> 大良膏煎和大良砂砂 (151) | <input type="checkbox"/> 大三元酒家 (166) |
| <input type="checkbox"/> 龙川牛筋糕 (152) | <input type="checkbox"/> 大同酒家 (167) |
| <input type="checkbox"/> 石龙麦芽糖 (153) | <input type="checkbox"/> 陶陶居酒楼 (167) |
| <input type="checkbox"/> 新会亚驼霉姜 (154) | <input type="checkbox"/> 鹿鸣酒家 (168) |
| <input type="checkbox"/> 普宁竹蔗精 (154) | <input type="checkbox"/> 蛇餐馆 (169) |
| <input type="checkbox"/> 罗岗话梅 (155) | <input type="checkbox"/> 利口福饭店 (170) |
| <input type="checkbox"/> 双皮奶与凤凰奶糊 (156) | <input type="checkbox"/> 沙河饭店 (170) |
| <input type="checkbox"/> 林林总总的粥品小吃 (157) | <input type="checkbox"/> 野味香饭店 (171) |
| 名酒 | <input type="checkbox"/> 菜根香素食馆 (172) |
| <input type="checkbox"/> 羊城百岁酒 (158) | <input type="checkbox"/> 听雨轩酒楼 (173) |
| <input type="checkbox"/> 吴川梅鹿液 (159) | <input type="checkbox"/> 东江饭店 (174) |
| <input type="checkbox"/> 兴宁珍珠红酒 (159) | <input type="checkbox"/> 太平馆餐厅 (174) |
- 编后记**

特产部分



工艺品

● 广州彩瓷

广州织金彩瓷，简称广彩，是一种具有浓厚东方特色的工艺品。它以鲜艳浓郁的色彩，丰富精细的构图，特别是勾织上的金色的图案，使各款瓷器有如万缕金丝织于宝石之上，金碧辉煌。

广州织金彩瓷溯源自二百多年前的清朝雍正年间。据清末刘子芬著《竹园图说》记载：“清代中叶，欧土重华瓷，我国商人乃于景德镇烧造白瓷，运至粤垣，仿照西洋画法加以彩绘，制成彩瓷。”

稍后，经验丰富的彩瓷艺人吸取了唐三彩五彩和江西粉彩的特点，逐渐形成独树一帜的彩瓷工艺品——广州织金瓷，为我灿烂的东方艺术宝库增添了一颗耀目的明珠。

近年，在广大艺人的努力下，织金彩瓷的产量和花色品种逐年增加，质量不断提高。瓶、壶、碗、盘、茶具餐具、



文房用具等，种类繁多，规格齐全，制造优美。以大筵酒席用的餐具为例，一桌十二人用的餐具就包括有汤窝、鱼盘、鸭盘、酱油壶、酒壶、味碟、碗、匙等一百二十二件之多；常用的茶具则有茶壶、糖盅、奶壶、杯、碟等配套，有六头、十五头、二十二头、四十二头等多种，而且配套的彩瓷构图色彩都很完美，按照不同的造型彩绘的各种古今人物、飞禽走兽、花鸟虫鱼、名山大川，更是惟妙惟肖，栩栩如生。

● 广州象牙雕刻

广州象牙雕刻有着悠久的历史，是我国传统的民族工艺品之一，早已名扬四海，享誉遐迩。

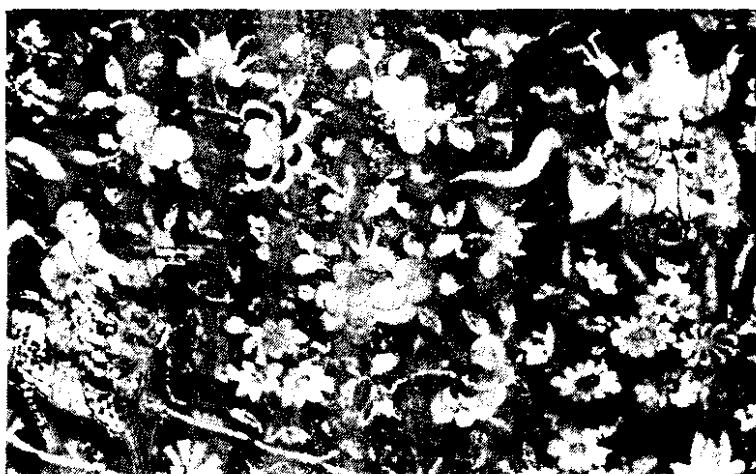
它以象牙为原料，通过艺人的精心雕刻，创造出各种人物、首饰、山水盆景、花鸟虫鱼和文房器皿等。其中又以牙球、牙舫和人物、花瓶等为最著名。这些制品构图新颖，造型逼真，雕工精细，艺术完美。尤其是牙球，这种以整块象牙，雕成数十层的圆球，而每层圆球都雕有各种人物或花卉，且层层都能转动，十分引人，曾多次在国际博览会上获奖。

今天，广州象牙雕刻得到迅速的发展，各种象牙雕刻制品也不断地推陈出新，品种多姿多彩，既有通雕牙船、镂空花瓶、牙球宫灯、山水盆景等传统作品，也有以古代历史人物、神话故事、



古典名著为题材的作品，还有以现代新人新事为题材的作品。它们都受到了中外人士的好评，产品远销世界数十个国家和地区。

● 广州刺绣



广东的刺绣，分粤绣和潮绣两大流派。粤绣，又名广绣，是指以广州为主的包括南海、番禺、顺德等一带地区的刺绣，它是我国四大名绣之一，

早在十六世纪就驰名于外。

在封建时代，粤绣多作为献给皇帝的优秀贡品。在北京故宫中使用的绣品，有不少是粤绣精美之作。今天广州美术学院还收藏有清代皇帝宫殿用的座椅绣垫，这是一件黄地、以三蓝色为主调的精美的花卉图案绣品，十分名贵高雅。

广绣有绒绣、线绣和钉金三大类，还有发绣（用头发作绣线）和孔雀毛绣（以孔雀毛扭成绒线，使绣品闪耀光泽），这是以使用材料而区分的，但是有些刺绣是结合两、三种材料绣成的，如绒与金线结合，绒与孔雀毛结合作材料。

粤绣中的绒绣开丝最细，绒线色彩最多，绒绣花鸟最为精美。它的针法约有五十种以上，除了平面针法以外，最突出就是依据不同的刺绣物象，施以不同的“浮雕式”的立体针法，例如绣禽

鸟的爪用勒针，绣孔雀尾毛便用一层层敷上去的舒针，绣荔枝则用几何形的特殊针法。花鸟绣有“远看生、近看针”之称。

粤绣的色彩十分丰富，主要分“威彩”（以较饱和的色彩为主调）和“淡彩”（以三间色为主调）两类，它是依据不同的刺绣品种来确定色彩的。例如刺绣喜帐用“威彩”，刺绣文房用品用“淡彩”。明末和清代的实用绣品，常以“三蓝”、“三绿”（三种不同明度的蓝色或绿色）等色彩作图案装饰，配色十分调和。清代中叶曾有国外商人来广州大量订购广绣，除订绣传统的绣品外，还将国外的国王像或耶稣像等照片带来广州刺绣。

潮绣则是指以潮州为中心的，潮州、汕头一带地区的刺绣。它在清朝光绪年间创始了“浮金线”绣，这是一种立体“钉金”刺绣，这种绣法使绣品更加具有立体效果。

潮州刺绣，过去已畅销东南亚等地；如今，已同广绣一起遍及世界各国。

● 佛山剪纸

佛山民间剪纸精巧玲珑，雄浑朴实，历史悠久。根据艺人们的鉴定，现存的佛山铜衬料剪纸，便是明代的作品。一些老艺人说，过去作为商品生产的佛山剪纸，还是以清代光绪年间最为兴盛，那时从事剪纸生产的艺人已达数百人。

佛山剪纸与群众生活有着密切的关系，逢年过节或是喜庆日子，当地群众



都喜欢买一些剪纸贴在屋内外的门楣、横枋和礼品上，以示吉庆。佛山民间剪纸的制作方法，大致分为衬料刻纸、写料刻纸和纯色剪纸三大类；剪纸使用的材料也各有不同，大致可分为铜衬料、铜写料、铜凿料、银写料、纸写料、木刻套印刻纸、染色刻纸、纯色剪纸等几种。佛山剪纸所创作的题材也越来越丰富多彩，从政治到文化，从生产到生活，从城市到农村，从花鸟虫鱼到各种各样的人物形象，它都能给以形象的表现，可以与美术中的木刻版画相比美，然而，佛山剪纸更富有地方性、传统性和群众性。

● 佛山秋色

远在明代之前，佛山的手工业者利用纸制品、陶泥制品的废料，创作了各种美术工艺品。后来，创作的人日益增多，作品也更加丰富多彩。往后，每到秋收季节，人们抬着这些工艺美术品游行，当地群众叫它做“出秋色”。

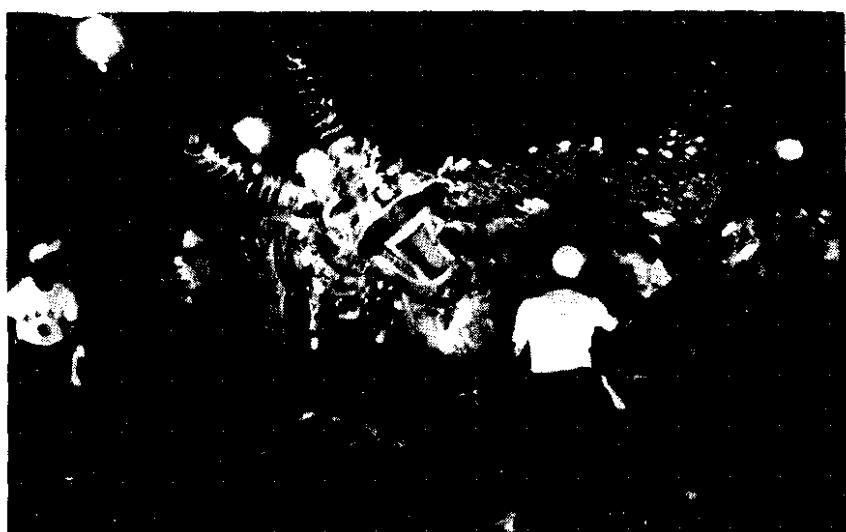
佛山秋色品种丰富多彩，大致分为以下几类：一、纸塑艺术：纸塑艺术是佛山秋色艺术品中的主要品种，作品中有人物造像和器物造型，仿制古铜器、玉器、陶瓷等物件，真伪难辨，是秋色作品中比较出色的一种。二、蜡塑艺术：这类作品多为各种花卉，如桃花、梅花、吊钟花等，因为花的形象逼真，可以长期观赏，被誉为“永不凋谢的花朵”。

三、雕刻艺术：以瓜果雕刻闻名，它是



利用瓜果形状特点雕刻，如用冬瓜雕刻采莲船，用木瓜雕刻大红宝鼎等，刻成后剔去瓜瓢，内置灯光，瓜上所刻山水、人物、花卉纤毫毕现。四、灯色艺术：这种艺术品种繁多，有头牌灯，走马灯，刨柴灯，鱼鳞灯，鸟兽灯等几十种，灯色艺人具有惊人的艺术天才，他们不需要事先设计造型便能用竹篾或铁线随意扎作出神态酷肖的鸟兽虫鱼。五、粘砌艺术：有用芝麻粘砌人物，用刨口柴粘砌花瓶、花卉，用谷豆粘砌宫灯，用纸筒、瓜仁、灯芯等粘砌人物和各种器皿等，作品精巧玲珑，别有风趣。六、针口艺术：这可说是秋色艺术中的珍品。它是以针作笔，一针一针地在咷纸上刺成各种字画、人物、鸟兽和花卉，经过灯光的透射，便现出美丽的字画。这种艺术品可作壁灯装饰，也可裱贴成各种灯型，叫做“针口灯”。七、果品艺术：这种艺术品是把番薯、木瓜、沙葛等加工、上色再打蜡而成。作品有荔枝、香杅、柿、柑等。此外，还有用香粉、凉粉草、木头制成的鱼、虾、腊鸭等物象，也是栩栩如生的秋色艺术品。

过去出秋色是以铺为单位，由一铺或两铺发起，附近各地常远道来助兴。如今更是热闹非凡。出秋色时，“扛”秋色的人或抬“台面”，或挑“担头”，或挽“花车”，在欢乐的音乐声中



列队游行。此时万人空巷，水泄不通。有这样一首诗：“柚灯如昼媚姮娥，丝竹沿街按节歌，纸马莲舟都入画，果然秋色比春多。”

● 佛山醒狮



舞醒狮，是广东民间传统的一种活动，每当喜庆和节日，人们都爱在锣鼓梆钹声中舞狮助兴，“咚咚锵锵”，热闹非常。如今，这一活动还流传到海外。

醒狮是由狮头和狮被两部分组成的，狮头用竹篾和纱纸扎制成，涂上各种鲜艳的颜色，配上一双能转动的大眼珠和一个活动大嘴巴，舞动时狮耳、狮眼和狮嘴皆能活动自如，使人看了有栩栩如生的感觉。狮身和狮尾皆由一张彩色狮被布连制成，这张狮被布紧连狮头，缝上狮身上的花纹，有的狮被两边还挂上一排铜铃铛，舞动时“丁当”有声，增添生气。舞醒狮是由两个人同时动作的，其中一人舞狮头，一人躬身钻在狮被内，随着狮头的舞姿而前后左右的摆动着。

由于舞醒狮活动的流行，专门制作狮头狮被的店铺便应运而生。数百年来以佛山扎制出的狮头和缝制的狮被为最好。佛山狮头多姿多彩，有圆形的、长形的、扁形的、菱形的，即所谓“张飞面”、“老虎形”、“关公面”、“五彩色”、“二花面”等多种，当中还用了夸张的扎制手法，把狮子的神气也扎制出来了。