

第六章 美食特产

东莞菜以咸香带点甜为主，但是在这样炎热的天气里，清淡的东莞菜登上夏季的饭桌，成为人们的最爱。一般的东莞菜在大街小巷里就能找到，以其朴实的卖相，咸而入味的口感获得大众的欢迎。中高档的东莞菜，则以精致、讲究、特别、清淡可口而吸引了人们的眼光。东莞菜属岭南菜系，具有浓郁的地方特色，分山乡风味菜系、水乡风味菜系等，各有代表菜式，如山乡风味里有樟木头客家咸鸡、大朗榄酱炒饭、清溪茅根黄豆坑螺汤等，水乡风味有沙田莲藕煲龙骨汤、洪梅芋合干捞蚬肉、虎门蜜汁烤鳗鱼等。东莞临江面海，水产丰富，海鲜也是特色之一，除了出名的膏蟹、重壳蟹、濠尿虾、石斑鱼等等，还以出产基围虾著名。吃海鲜最著名的地方是虎门的新湾镇，十多家大排档在海边一字排开，置身其中，听涛品海鲜，妙不可言。

三禾宴

东莞的水乡以种植水稻为主，每年夏秋之交，禾花飘香，稻谷金黄，以禾花、稻谷为食物生存的禾虫、禾花鲤鱼、禾雀到了这个季节，都长得肥胖鲜嫩。人们将禾虫、禾花鲤鱼、禾雀捉来，烹饪，摆上宴席，招待客人，俗称三禾宴，其风味别具一格。其中以道窖镇的“三禾宴”最为著名。禾虫：道窖的禾虫以肥大著称，含丰富的蛋白质。最普遍的制法是将禾虫清水洗净，放入钵头（陶制品）内，加入适量蒜蓉、精盐、生油、鸡蛋，用筷子捣匀成膏，蒸熟后，用文火烤，加熟油，待烤至微黄，香气四溢时，撒上胡椒粉，即可上席。另外，禾虫也有炒、烩、煲的做法，风味各异。禾花鲤：霜降前后，河海繁殖的鲤鱼最为肥大，因其食了禾花、禾穗、谷粒，故名“禾花鲤”。把禾花鲤去鳞和内脏，在锅内洒上花生油，放入禾花鲤，煎至桔皮黄，加入生姜、葱条、蒜子再放入沙煲内煲即可食用，美味可口。禾花雀：禾花雀在东莞几种吃法，大概就是豉油皇焗，荷叶蒸，和饭蒸，椒盐……（禾花雀总是整只整只地端上来的，光溜溜地无比肥美的样子，有的人喜欢从头吃起，先一口咬掉它的小嘴，然后一路吃下去，也有人喜欢从后面吃起，最后剩下那一丁点可怜的小嘴弃于盘中。禾花雀因为是候鸟的原因，所以一年只有很短的时间能吃到，禾虫和禾花鲤基本是常驻东莞。

厚街濠粉

濠粉，是东莞人寿宴的传统食品，寓意长长久久，多福多寿。东莞最出名的烧鹅濠，当然非厚街莫属。烧鹅濠，最讲究的是一锅美味的高汤，那得用整只鸡、大块肉、大块骨，加许多特种药材和香料熬制。吃的时候，将濠粉在热水中烫一烫放入碗中，然后加上一大勺高汤，粉面再铺上一层皮脆肉嫩的烧鹅，那本就鲜美的汤中浸上了烧鹅的香味，更是美味诱人。

厚街腊肠

厚街腊肠历史悠久，自明清以来历久不衰。

厚街腊肠可分为花肠、鸭肝肠、猪肝肠等几种。厚街腊肠用料严格，制作讲究，质鲜、香醇、爽脆。早期传统腊肠的制作，是将一定比的肥肉、瘦肉、鸭肝、猪肝等切碎、稍剁后加配料，灌入肠衣中，悬挂暴晒，去掉水份而成干制品。现代的厚街腊肠，将传统的制作原理同现代的技术结合起来，从选料、混料、灌肠、打针眼、绑节、吊晾、烘干等整个生产过程实现无尘、无火烟及杀菌的要求，采用自动控温的远红外线烘干实现高质量的标准化生产。主产地厚街镇及市食品进出口公司、市食品公司等。

厚街腊肠除畅销港澳及东南亚一带外，还远销欧美等地，每年出口万多吨。厚街腊肠色、形、味独特，形状不同一般，呈椭圆形，紫酱色，比鸽蛋稍大，芳香可口。说起这厚街腊肠，还有一个传说故事。相传南宋末年，战乱不断，百姓为了避祸，纷纷逃入山中。当时厚街有个姓王的村民，把大米和碎肉拌匀，灌入肠衣中，用小绳束成一节节的，然后晒干，随身带备逃难。吃的时候或蒸或煮或烤，既可当菜又可当饭，而且非常美味。后来经过人们不断改进，就成了今天名闻海内外的厚街腊肠。在东南亚及港澳地区，东莞厚街的腊肠都是

隼味，一举两得，快哉。

蜆蜆粥

麻涌人习惯到田基、塘边、沟坑捕捉体大螯壮的野生蜆蜆吃食。其食法多为泡制蜆蜆粥。加工时除去甲壳，小爪和腮脏，保留蜆肌肉、双螯，放于清水中浸泡，洗净后盛起晾干水珠，然后用器皿装起加入适量盐油、烧酒、姜汁，拌匀腌 2 分钟左右，再下放至已煲熟的粥里，并配落花生米、咸头菜丝(或叶)等配料于粥中，再次煮 10 余分钟，待蜆蜆熟透则停。最后放些葱粒、生抽、胡椒粉、味精之类佐料，则可勺而食之，鲜香可口，风味独特。

松糕

“年廿五，炊松糕”，企求来年高升。松糕是用糯米粉为主料，将糖粉和入糯粉中，筛入松糕格内，到一半时，放入花生米碎与糖粉，然后再筛满糯粉，蒸熟。吃不完，可以晒干，作干粮。新鲜时松软香甜，美味可口。

美食场所推荐

花园新村食街：位于东城区堑头的花园大街一带，是莞城市区十分出名的饮食场所，有海鲜酒楼、西餐厅、酒吧、粥城、茶餐厅、快餐店、面包屋、果汁店、茶庄、客家菜馆、糖水铺等。

虎门新湾食街：位于虎门镇新湾渔村，是一条以竹棚搭成的食街，绵延近百米，绝对新鲜的海鲜，简易的竹台竹椅，颇有特色。

道滘水乡：地处道滘水乡的一些餐厅排挡，过去以烹制三禾宴而闻名，如今禁止捕食禾花雀，这里的禾虫、禾花鲤，以香、鲜、滑而著名，而道滘裹蒸粽和肉丸粥也很有特色。

长安新民食街：位于长安镇新民村，伸出海边的一个个凉棚，用杉木杉皮搭就，捞上当地出产的麻虾、乌头鱼、膏蟹，即时加工，别有风味。

石排食街：位于石排镇中坑村，这里的食肆以精心泡制塘鱼著称，尤以东莞四大家鱼(鳊鱼、鲩鱼、鳙鱼、鲮鱼)的烹制最为出色。

大岭山蛇宴：大岭山镇烹制蛇宴十分讲究，炖蛇汤用硕大的陶缸作容器，以燃烧中的木糠柴火“焖”成，味道浓郁，食客连喝十碗八碗不腻。

清溪客家菜：东莞清溪镇一带是客家人聚居的地方，这里许多餐厅烹制的客家菜很正宗，尤其是客家狗肉、酿豆。

第七章 历史名人

孙中山

孙中山(1866.11.12—1925.03.12)，原名孙文，号逸仙。近代伟大的民主主义革命的先行者，中华民国和中国国民党创始人，三民主义的倡导者。首举彻底反封建的旗帜，“起共和而终帝制”。1905 年成立中国同盟会。1911 年辛亥革命后被推举为中华民国临时大总统。1940 年，国民政府通令全国，尊称其为“中华民国国父”。1929 年 6 月 1 日，根据其生前遗愿，将陵墓永久迁葬于南京紫金山中山陵。

个人履历

孙中山(1866—1925 年)，中山市翠亨村，出生于 1866 年 11 月 12 日，是我国伟大的民主革命先行者，深受全国各族人民乃至全世界人民的尊崇和景仰。

孙中山出身于农家，乳名帝象，学名文，字德明，号日新，后改逸仙。在日本时化名为中山樵，在长期奔走革命活动中曾多次改名杜嘉诺、高野长雄、陈文、陈载之、中山二郎、吴仲、高达生、艾斯高野、阿罗哈(DrAlaha)等。辛亥革命后始称孙中山，日本称孙文，欧美各国则称孙逸仙，在公文、函电中多自署孙文。孙中山祖籍东莞县，五世祖于明代中叶迁