

五邑美食汇聚市区 乡土“风味”渐成城市“名片”

清晨的江门市区，新会古井的荔枝木烟夹杂着恩平山间的鲜蔬气息，与台山稻田的米香在街巷间交融。曾几何时，要品正宗的烧鹅需远赴新会古井，想尝地道恩平菜得奔波至侨乡腹地，而台山黄鳝饭更是藏于乡镇市集。如今，恒益西湖楼的烧鹅表皮泛着琥珀光，名远恩平菜馆的芋苗煲飘出独特清香，五邑农家煲仔饭的瓦锅滋滋作响——这些源自五邑县区的特色美食，正以鲜活的姿态扎根市区，成为城市味觉的符号。

从家族手艺到产业化运营，从地域小吃到连锁品牌，江门市区兴起的多家五邑地区特色美食餐厅用不同的路径，书写着五邑美食“走出乡土、融入市区”的生动故事。

文/图 江门日报记者 傅雅蓉



用台山大米制作的煲仔饭别有一番风味。



午饭时间，名远恩平菜馆座无虚席。

百年烧鹅的市区“突围战”

正午时分的恒益西湖楼里，刚出炉的烧鹅被师傅利落落地斩成块，油光顺着瓷盘边缘轻轻流淌。“来我们店吃饭喝茶的客人大多奔的就是这里的烧鹅。”恒益西湖楼经理岳小锋的话语里藏着自信，话音未落，又有服务员端着烧鹅走向大堂，每桌的餐盘里几乎都少不了这道招牌菜。家住附近的市民陈姨放下筷子，指着刚上桌的烧鹅说：“以前去古井吃烧鹅只能等周末，现在下楼走十分钟就能吃到，还是一样的香。”

这家藏身市区的餐厅，承载着新会古井烧鹅700余年的历史——南宋祥兴二年（1279年）崖门海战之后，随宋军南下的宫廷御厨将烧鹅手艺留在古井镇，历经数十代传承，1913年，吕氏家族创立“恒益烧鹅”，让这门手艺开始出现了品牌。改革开放初期，古井人带着烧鹅手艺走进江门市区。20世纪八九十年代，江门市区大部分的烧腊档口都由古井人经营，但大多是街边小摊，难以形成品牌效应。“单独开烧腊店，顾客买了就走，留不住人；融入茶楼，能让大家坐下来慢慢吃，还能搭配其他菜品，体验更完整。”岳小锋说，于是2016年，恒

益烧鹅团队看中西湖楼的地理位置——紧邻老城区，周边居民多，且茶楼本身已有数十年经营历史，有稳定的客源基础。盘下店铺后，团队保留了茶楼的传统格局，并将“恒益烧鹅”定为核心招牌，甚至重新设计了菜单。

为了保证市区门店的烧鹅和古井总部味道一致，恒益建立了一套严格的标准化体系。“鹅必须是50—60天的乌鬃鹅，这种鹅肉质紧实不柴。”岳小锋带着记者走进后厨，指着刚送来的鹅说，“腌制环节更是讲究，由吕家第三代传人吕日新师傅统一调配秘制酱料，打成粉包后分发到各门店，每个粉包对应多少只鹅，都是固定的，师傅只需要按比例腌制，保证每只鹅的味道都一样。”

烤制时用的荔枝木，也需从新会本地采购，且要风干一年以上。“新鲜荔枝木水分多，烤出来的鹅会有涩味；风干一年后，木柴的果香更浓郁，烤的时候烟少，鹅皮才会脆。”岳小锋说。

这种“总部标准化+分店市场化”的模式，让恒益西湖楼很快站稳了脚跟。如今，餐厅高峰期一天就能卖出三四十只烧鹅。除了周边居民，还有不少外地

游客专程前来，甚至有海外侨胞返乡时必来打卡。2021年，恒益烧鹅入选第五批广东省非物质文化遗产代表性项目名录，现在还通过电商渠道出口到美国、加拿大等国家，“恒益西湖楼就像一扇窗口，让市区食客随时能吃到非遗味道，也让海外侨胞通过这只烧鹅，想起家乡的味道。”岳小锋说。

来自恩平的食材“保鲜记”

早上7点半，位于蓬江区群星大道的名远恩平菜馆后门，老板林健鸿正蹲在地上检查刚到的食材——豆角叶只留顶端五节，芋苗要带着紫色的芽，阉鸡的脚胫要细而有弹性。“这些都是凌晨从恩平运过来的，农户4点摘菜，5点装车，6点半到市区，保证早上开门就能用最新鲜的食材。”林健鸿拿起一把豆角叶，用手搓了搓，翠绿的叶子上渗出汁液，清香瞬间弥漫开来。这家开在江门市区老街巷里的恩平菜馆，凭着对食材的极致追求，让侨乡味道有了忠实追随者。

2016年，原本在江华二路开粥粉店的林健鸿，决定转型做恩平特色菜，“当时市区做恩平菜的店很少，很多人想吃恩平菜得去恩平，我觉得这是个机

会，但最大的难题是食材——恩平菜讲究‘鲜’，现摘现做才好吃，运到市区很容易失味。”

为了解决“保鲜”问题，林健鸿专门开车跑遍了恩平的各个镇街，最后和5户农户达成合作：每天凌晨，农户按订单采摘蔬菜、宰杀家禽，然后他亲自开车去拉，“单程80多公里，来回要两个小时，油费、过路费都是成本，但这样能保证食材新鲜，值！”他给记者算了一笔账：批量采购的豆角叶每公斤6元，从农户手里直接买每公斤要10元，贵了六成；阉鸡批量采购每只仅200元，农户直供要近300元，但他坚持用后者，“恩平的阉鸡是散养的，吃稻谷和虫子长大，肉质紧实，煮出来的汤是甜的，批量养殖的鸡没有这个味道。”

最近，冬季限定的菜果饭成了门店的“爆款”。菜果是台山独有的冬种蔬菜，外形像小南瓜，肉质清甜，“每年11月到次年2月，菜果成熟了，我们就做菜果饭，把菜果切成丁，和腊肉、腊肠一起炒，然后放进瓦锅焖，开盖的时候满屋子都是香的。”邓丙毅说，为了保证风味正宗，门店的食材也都带着“台山基因”：鳆鱼是在台山沿海的养殖场养殖，烤好后真空包装运到市区；腊味是台山本地的老字号品牌，用土猪肉制作；甚至连厨师都是土生土长的台山人，“师傅们从小吃煲仔饭长大，知道怎么煮才够味，比如黄鳝要选半斤重的，去骨后切片，用姜丝、料酒腌制，这样才嫩。”

近年来，随着江门发力文旅经济，美食正逐渐成为农文旅融合的纽带。接下来，或可联动古侨村、碉楼景区等打造“美食研学线路”，让游客循着味道读懂侨乡史。也可借鉴川菜连锁化经验，恒益的标准化模式有望复制推广，同时保留食材与技艺的地域基因。更可延伸产业链，像开封花生糕那样，开发蔬菜茶包、腊味礼盒等衍生品，让侨乡味道突破餐桌边界。

从街巷小摊到城市地标，五邑美食的迁徙史，正是侨乡文化聚力新生的缩影，这份味觉记忆终将成为江

这份对食材的执着，让名远恩平菜馆慢慢积累了口碑，菜馆的招牌菜“恩平芋苗煲”“筒菜汤”“猪脚皮”“恩平烧鹅”都十分受欢迎。林健鸿说，为了保证口感，他从不做团购，也不上外卖，“筒菜汤泡久了筒菜会烂，阉鸡凉了肉质会柴，必须堂食才好吃。”

国庆期间，名远恩平菜馆每天从早上9点就开始排队，熟客想提前预订都难。“有个从江苏来的游客，在网上看到推荐来的，吃了之后说‘这是我在广东吃的最地道的农家菜’，临走还买了两斤筒菜叶子带回去。”林健鸿笑着说，现在江门人想尝恩平菜，再也不用开车去恩平，“我的菜馆就像一座桥，把恩平的山林味道，稳稳地送到了市区食客的餐桌上。”

近年来，随着江门发力文旅经济，美食正逐渐成为农文旅融合的纽带。接下来，或可联动古侨村、碉楼景区等打造“美食研学线路”，让游客循着味道读懂侨乡史。也可借鉴川菜连锁化经验，恒益的标准化模式有望复制推广，同时保留食材与技艺的地域基因。更可延伸产业链，像开封花生糕那样，开发蔬菜茶包、腊味礼盒等衍生品，让侨乡味道突破餐桌边界。

从街巷小摊到城市地标，五邑美食的迁徙史，正是侨乡文化聚力新生的缩影，这份味觉记忆终将成为江



刚出炉的烧鹅香飘四溢。

记者手记

侨乡味道的传承与新生

从乡土“风味”到城市“名片”，这场味觉迁徙的背后，是传承与创新的双重发力。

美食扎根市区的核心密码，藏在三个维度的探索中。传承是根基：恒益烧鹅承载700余年技艺，以吕家秘制酱料与新会荔枝木守住非遗本味；邓丙毅用台山象牙米做煲仔饭，延续祖辈农耕智慧。匠心是内核：林健鸿每日驱车80公里对接农户，只为凌晨采摘的豆角叶保持新鲜；恒益对乌鬃鹅生长周期的严苛把控，彰显细节力量。创新是路径：“总部标准化+分店市场化”让烧鹅走出小摊模式，全产业链布局让台山米香走进家庭。

近年来，随着江门发力文旅经济，美食正逐渐成为农文旅融合的纽带。接下来，或可联动古侨村、碉楼景区等打造“美食研学线路”，让游客循着味道读懂侨乡史。也可借鉴川菜连锁化经验，恒益的标准化模式有望复制推广，同时保留食材与技艺的地域基因。更可延伸产业链，像开封花生糕那样，开发蔬菜茶包、腊味礼盒等衍生品，让侨乡味道突破餐桌边界。

从街巷小摊到城市地标，五邑美食的迁徙史，正是侨乡文化聚力新生的缩影，这份味觉记忆终将成为江

爱购江门“邑”起消费

江门工行在十五运会期间推出系列惠民活动

11月，十五运会的激情为江门注入新活力。江门工行以金融为翼，联动江门商圈、旅游资源，打造覆盖“食、住、行、游、购、娱、医”的惠民消费盛宴。

日前，江门利和广场、江门健威广场等热门商圈人声鼎沸，江门工行驻点工作人员穿梭其间，为市民详解“购在中国 爱购商圈”消费券、“爱购江门”专属福利，手把手指导市民办理全运主题信用卡。“00后”小陈手持印着“喜洋洋”“乐融融”吉祥物的主题卡满心欢喜：“颜值高还能享优惠，逛个街收获满满！”这张兼具纪念意义与实用价值的信用卡，成为市民解锁优惠的“必备利器”。

这场消费热潮的背后，是江门工行对民生消费的深度赋能。在人民银行广东省分行指导下，江门工行承办“同心聚惠‘邑’起消费”专项活动，联合中国银联、十余家金融机构及企业，引导信贷资源向消费领域倾斜，构建全场景支付服务体系，让金融服务与市民消费需求精准对接。

十五运会赛事期间，优惠福利持续加码。市民办理工行全运主题信用卡，即可领取微信、云闪付消费券，还能享受赛事门票专属折扣。江门工行更联动本地旅游资源，推出“看全运 游江门”特色路线——探秘侨乡文化、邂逅台山滨海、打卡恩平温泉，用微信绑定工行卡支付即可享受满减优惠，让旅行途中惊喜不断。

趣味互动同样精彩。市民线上登录“工银e生活”App或“e生活plus”小程序，参与“点亮城市图标”游戏，答题学全运知识、赢诚信立减金，同步解锁工行优惠与商户信息。

江门工行以“爱购江门”为纽带，将体育激情转化为惠民实效，用一张信用卡、一组消费券、一场互动游戏，让金融活水浸润民生点滴。（陈倩婷）



江门建行提供综合代发工资服务

当好企业经营“好帮手”

“以前发薪要核对几十张表，眼花缭乱，又担心出错，现在上千笔工资几分钟就发放完成，实时到账，还能在平台上一键算薪报税。”提及江门建行的综合代发工资服务，当地一家大型企业财务负责人连连称赞。

围绕“服务实体”核心，江门建行将代发工资业务打造成连接企业与职工的纽带，针对不同企业需求精准施策。面对大型企业员工多、发薪笔数多的痛点，该行推出批量薪资实时到账、电子工资单自动推送服务，大幅缩减财务人员核对、跑办时间；聚焦中小微企业经营压力与资金灵活需求，配套“代发+结算”“代发+信贷”组合服务，既保障发薪高效，又能在企业周转困难时及时提供资金支持。更贴心的是，该行免费开放一站式数字服务平台，人事管理、智能算薪、税务申报等工作“一站通办”，为企业省下时间与成本，让其能专注核心经营。

对企业员工而言，江门建行的代发服务远不止于“工资按时到账”。为减少职工上班跑银行的麻烦，江门建行专项服务团队常态化开展“上门暖心行动”，走进企业现场办理业务；持续推出“代发陪伴礼”“节日专享礼”“新客‘建’面礼”等多重福利，并提供专属企微服务。

截至目前，江门建行为已为本地几千家企业提供代发服务，覆盖制造、服务、机关事业单位等多个领域，成为侨乡企业和员工信赖的金融伙伴。未来，该行将继续秉持“根植侨乡、服务侨乡”初心，当好企业经营“好帮手”、员工生活“暖心人”，为侨乡高质量发展注入更多金融暖流。（陈倩婷）



广发银行江门分行推出“惠链通(南网)”产品

切实解决小微企业授信难题

作为经济的“毛细血管”，小微企业的活力关乎发展全局。近年来，江门锚定高质量发展目标，聚焦小微企业融资难题，打出一系列组合拳。在这里，广发银行江门分行的金融活水正源源不断地为小微企业注入养分，以普惠金融哺育着众多小微企业茁壮成长。

L公司一直专注于电力设施和电气设备生产，目前正处于市场扩充阶段，需要采购更多原材料开展生产。但作为小微企业，L公司缺乏优质抵押物，无法从传统融资业务中解决资金短缺问题。正在L公司一筹莫展时，广发银行江门分行主动对接，深入了解企业需求。经沟通，结合L企业上下游产业链稳定、综合发展前景良好，广发银行江门分行精准施策，创新运用“惠链通（南网）”线上产品为其提供信贷支持。

相较于传统的信贷产品，广发银行江门分行“惠链通（南网）”产品无需企业提供抵押物，以科技赋能

打通客户与银行间信息交互渠道，通过授权获取客户与南网公司的合作数据，提升企业信贷风险评估分析效率，并借助供应链协助该行精准锁定核心企业供应商。自产品推出后，该行已通过“惠链通（南网）”产品为各客户企业提供超2000万元的预授信额度，切实解决小微企业授信难的问题，进一步改善小微企业的融资服务体验。

在双方达成合作意向后，广发银行江门分行仅用一周时间便完成开户到审批放款的全流程。L企业在审批额度内可自主用款，随借随还，在保证灵活性的同时，降低了企业的融资成本。在广发银行江门分行金融活水浇灌下，L企业完成了扩大生产，在市场竞争力得到进一步提高。

（傅雅蓉）



兴业银行江门分行走进社区

为居民普及防疫和消保知识

“阿姨，这个花盆托盘里的积水得及时倒掉，蚊子最喜欢在这里产卵。另外，最近有不法分子冒充‘防疫工作人员’打电话要验证码，您可千万别给！”近日，兴业银行江门分行党员和团员代表与社区工作人员走进蓬江区华园社区居民家中，一边协助排查蚊虫孳生地，一边讲解防诈骗知识。这场融合“基孔肯雅热防控”与“消费者权益保护”的入户行动，实现了“防疫知识送到家、金融安全守到家”。

“您家阳台的旧水桶记得倒扣起来，避免积水孳生蚊子；另外，收到‘快递涉疫需退款’的短信，千万别点链接，可拨打官方电话核实！”志愿者一边帮助居民清理花盆积水，一边用本地话讲解近期高发的“防疫诈骗”案例。针对基孔肯雅热“高热、关节痛、皮疹”的典型症状，

志愿者还向居民发放了印有“症状自查表”的宣传折页。

针对社区内65岁以上老人、残障人士等群体，志愿队开展“一对一”帮扶：协助行动不便的居民清理室内外积水死角，现场演示如何使用“国家反诈中心”App；为视力不佳的老人朗读最新防疫政策和金融诈骗案例，重点讲解“高息理财陷阱”，引导居民远离投资骗局。

此次入户行动中，兴业银行江门分行累计发放防疫消保宣传资料300余份，把防疫和消保知识送到了家门口。

（傅雅蓉）

