



鹤城腐竹因其成色纯正、味道鲜美而享誉海内外，是广东知名的腐竹品牌。



址山腊味作为广式腊味的代表之一，历史悠久，坚守传统配方与手工工艺，成为岭南饮食文化的重要符号。



在一代代鹤城人的传承下，鹤城的花生及其制品不仅在广东小有名气，更走出国门、远销海外，成为海外乡亲喜爱的“家乡味道”。

# 鹤山“广货”香飘四方 为岭南年味“添把火”

广货行天下·爆款江门造

鹤城腐竹

## “富足”味道香飘海外

广东人过年最爱讲究“好意头”。在鹤山，年夜饭有一道必不可少的菜品——腐竹。“吃过腐竹，一年富足！”因腐竹与“富足”谐音，人们认为过年吃腐竹，新年生活一定会“富足”，吃穿不愁。

鹤城腐竹因其成色纯正、味道鲜美而享誉海内外，是广东知名的腐竹品牌。据悉，鹤城腐竹已有近两百年的制作历史，于2007年入选鹤山市第一批县级非物质文化遗产代表性项目名录。在保留原来传统制作工艺的基础上，鹤城腐竹不断研制新方法，如今的制作工艺包含选豆、脱壳、浸豆、制浆、揭皮等16道工序，制作更加精细，品质更加有保障。

走进位于鹤城镇的文燕腐竹厂，工人们正抢抓黄金时间赶制腐竹。这批承载着百年风味的传统美食，将为千家万户的团圆饭增添一抹鲜香。“每年从11月起至明年春节前，订单都会大幅增加。目前，厂里共有11条腐竹生产线，日产量最高可达3000公斤。眼下正值销售旺季，我们采用‘线上+线下’的方式进行销售，主要客户来自粤港

澳大湾区，同时覆盖国内其他省份，并远销智利、美国、加拿大等国家和地区。不少远在海外的华侨华人，尤其是客家乡亲，始终惦记着这一口地道的家乡味。我们通过海运将腐竹送到他们手中，让海外华人得以一解乡愁。”文燕腐竹厂负责人马小玲介绍。

值得一提的是，文燕腐竹厂在保留经典黄豆腐竹的同时，不断推陈出新，相继开发出黑豆腐竹、芝麻腐竹等产品。“今年1月，我们新研发的绿豆腐竹正式上市，它营养丰富，入口带有自然清甜，口感顺滑、不易腻口，一经推出就深受消费者欢迎。接下来，我们还将继续研发红豆腐竹、枸杞腐竹和陈皮腐竹，进一步满足消费者注重健康养生的需求。”马小玲说。

近年来，鹤城镇着力打造“鹤城腐竹”品牌，严格遵循省级现代农业园区建设规范，以高标准、高质量、高水平推进客家食品产业园区建设。同时，积极推动鹤城腐竹申报国家地理标志产品，让这缕醇厚豆香走出鹤山，香飘万里，助力擦亮鹤山“广货”金字招牌。

福伦堂传统龟苓膏

## 鹤山人青睐的“降火美食”

新鲜出炉的油炸蛋卷，大概承载着无数鹤山人的“儿时记忆”，也是鹤山人春节餐桌上常见的美食。这些油炸美食吃多了难免上火，这时候，岭南传统食品——龟苓膏便成为人们青睐的“降火美食”。在鹤山，福伦堂传统龟苓膏更是受到众多食客的喜爱。据了解，福伦堂传统龟苓膏制作技艺被列入鹤山市第五批县级非物质文化遗产代表性项目名录，去年，福伦堂传统龟苓膏成功入围鹤山市“十大土特产·伴手礼”榜单。

“每到春节前夕，就有不少来自鹤山本地以及广州、佛山、中山的顾客前来订购龟苓膏，目前我们的产品库存所剩无几，工作人员正在加紧生产补货。”日前，广东福伦堂生物科技有限公司负责人伦永健说。

福伦堂传统龟苓膏为何受到消费者的追捧？这与其独特的制作工艺密不可分。“与市面上常见的龟苓膏不同，我们的传统龟苓膏吃起来最直观的感受是Q弹嫩滑易入口，还有明显的苦味，随后有一股回甘在味蕾中

形成。这是因为我们实实在在地采用真龟作为原料，辅以蒲公英、茯苓、金银花、菊花、甘草、桑葚等中药材，确保顾客吃得健康。此外，为了让顾客吃得安心、放心，我们打造了无尘车间，并以药品级标准生产福伦堂传统龟苓膏，通过两道灭菌工艺，使产品可以在不添加防腐剂的条件下常温保存1年。”伦永健说。

伦永健介绍了福伦堂传统龟苓膏的两种吃法。其一是在龟苓膏中加入炼乳，通过搅拌使炼乳与龟苓膏两者的味道充分结合，既能保留龟苓膏的原有口感与回甘，又能通过炼乳的甜味与奶香减少龟苓膏的苦涩感，成为不少食客喜爱的吃法。另一种方法是在龟苓膏中加入糖浆，这样龟苓膏的味道会变得清爽。

值得一提的是，除了打造福伦堂传统龟苓膏，广东福伦堂生物科技有限公司还不断创新龟苓膏产品，先后推出拥有薄荷清香的龟苓露等产品，不断丰富产品的食用场景，提升食客的食用体验。

鹤城花生

## “老字号”焕发新活力

广东人置办年货，花生是必不可少休闲食品，鹤城花生则是鹤山家家户户必备的年货。

鹤城镇的花生种植及制作历史悠久。《鹤山志》记载：“早在清代，县内已有花生种植，以鹤城、龙口两区为最多。”在鹤城客家地区，客家人习惯将花生称为“地豆”，因花生蕴含“花开富贵”“生生不息”等美好寓意，其成为客家人生活中必不可少的一部分。如今，在一代代鹤城人的传承下，鹤城的花生及其制品不仅在广东小有名气，更走出国门、远销海外，成为海外乡亲喜爱的“家乡味道”。

春节临近，为满足消费者的年货需求，鹤山市仔仔食品厂工厂全员加班加点，全力赶制鹤城花生订单。“每年中秋前夕与春节期间，都是我们的销售高峰期，花生日产量最高可达40吨，年产值达到数千万元。我们的产品主要销往珠三角以及美国、加拿大、新加坡等国家，不少海外华侨在当地成立贸易公司，将鹤城花生推向海外市场。”鹤山市仔仔食品厂总经理赖双平说。

作为企业负责人，赖双平深知

“传承不守旧，创新不忘本”的道理，在坚守传统工艺的同时，企业不断探索创新。“我们不仅保留甜酒花生、蒜香花生、五香花生、陈皮花生等经典口味，还创新推出七彩花生、黑衣花生（又称‘乞丐花生’）等特色品类，并尝试研发烧烤味、牛肉味等潮流新口味，既贴合年轻消费者的味蕾偏好，也精准匹配出口市场的多元需求。”赖双平介绍。

值得一提的是，赖双平在鹤城镇南中村牵头成立农民专业合作社，构建从花生种植、收购、加工到销售的全产业链条。同时，他积极携手省农科院等科研机构开展产学研合作，2025年3月，成功试种出高附加值的黑衣花生和七彩花生，亩产较传统品种提升近100公斤，单位价格达到普通花生的1.5倍，有效提升了鹤城花生的品牌价值。

“接下来，我们将扩建厂房、新增生产线，届时花生日产量可达150吨。同时，打造一条可视化生产线，让消费者走进生产车间，直观感受鹤城花生从选材到成品的全流程，助力擦亮鹤城花生品牌。”赖双平说。

址山腊味

## 舌尖上的地道年味

春节临近，腊味不仅是广府年夜饭桌上的必备佳肴，更是各地走亲访友的绝佳礼物。

址山腊味作为广式腊味的代表之一，历史悠久，坚守传统配方与手工工艺，成为岭南饮食文化的重要符号。址山腊味主要产品包括腊味肠、猪肝肠、腊肉、关刀肉、瘦肉干、腊鸭等。2023年，址山腊味入选鹤山市第四批县级非物质文化遗产代表性项目名录。时至今日，址山人依然遵循腊味古法制作工艺，为千家万户的餐桌增添亮色。

眼下正值腊肠、腊肉的销售旺季，走进址山镇那记腊味制品厂的晒场，一串串色泽红润的腊肠、一块块油光莹润的腊肉整齐排列，在冬日暖阳的映照下，阵阵诱人的腊香扑鼻而来。在生产车间，工人们各司其职，有条不紊，从腌制、调味到晾晒、包装，一道道工序精工细作，全力赶制源源不断的订单，一派繁忙景象。

“为保证腊味品质，我们所有腊味均选用当日新鲜猪肉，遵循传统工艺制作，保留广式腊味的地道风味，兼具浓郁的‘酒香’与醇厚的‘肉香’和‘腊香’。同时，在制作腊味的过程中，我们坚守‘生晒’初心。2005年，我们专门搭建了一座面积360平方米的太阳棚，用于天然晾晒腊味，让腊味在自然通风中慢慢风干，自然发酵，味道更加醇厚。”址山镇那记腊味制品厂负责人林协邦说。

好食材搭配传统制作工艺，造就了址山腊味的独特风味，让其成

为粤港澳消费者购买腊味的热门之选。“临近春节，我们迎来了一年中最忙碌的时期，工人们每天都在加班加点赶制腊味。今年的腊味订单量较去年同期增长了近两成，日均出货量达600公斤。我们主要通过‘线上+线下’相结合的销售模式，借助电商平台、网络直播等渠道，将产品销往粤港澳大湾区以及江浙沪地区。其中，关刀腊肉、手工切肉汾酒腊肠等产品尤其受欢迎。”林协邦说。

目前，址山镇拥有多家初具规模的腊味生产厂家，他们匠心制作的腊味，不仅是鹤山人记忆深处最鲜明的年味符号，承载着几代人的乡愁与团圆期盼，更成为当地群众增收致富的特色产业，让民俗文化在传承中焕发新活力。



企业打造了一系列龙口牛肉衍生产品，牛仔饼、龙回牛肉干更凭借独特的风味受到食客的追捧，入围鹤山市“十大土特产·伴手礼”榜单。

鹤山红茶

## 茶味甘甜 芳香沁心

说到鹤山红茶，鹤山街坊一定不陌生。在鹤山，无论是在热闹的餐桌，还是日常休闲的茶桌，几乎都能看见鹤山红茶的身影。抓起一把鹤山红茶放入茶壶冲泡，未见其色却能先闻其芳香，令人神清气爽。冲泡出来的鹤山红茶茶色红润，茶汤边缘可见黄金圈，入口有甘甜蜜味。

据了解，截至2025年12月，鹤山市茶叶种植面积超1000公顷（1.5万亩），干茶年产量约700吨，茶产业综合产值达3.7亿元，带动茶农就业5680人，“鹤山红茶”品牌价值评估达9.57亿元。

鹤山红茶为何受到人们的青睐？鹤山产茶历史悠久，始于宋代，盛于明清，至今已有700多年的发展历史。2015年，鹤山红茶以其“甘醇蜜韵、黄金圈”的独特品质，获评国家农产品地理标志产品。近年来，鹤山市重点打造“鹤山红茶”区域公用品牌，产业发展取得显著成效——2019年，鹤山红茶入选广东省首批特色农产品优势区；2022年，鹤山红茶加工制作技艺入选江门市非物质文化遗产；2023年，鹤山红茶品牌建设案例入选全国“三茶”统筹发展典型案例。

鹤山红茶品类丰富，在传承传统鹤山

红茶的工艺基础上，将金牡丹、金观音、金萱等优良品种引入鹤山进行种植，形成以中小叶种为主的品种格局。同时，加工工艺融入“轻晒青”特色，形成“甘醇蜜韵、黄金圈”的品质风格。

近年来，鹤山市以茶产业发展作为乡村振兴的重要抓手，规范鹤山红茶种植和加工制作技术，提升产品安全质量水平，保证鹤山红茶的品质和特色，打响鹤山红茶品牌，提高核心市场竞争力。

如今，鹤山市已涌现和然、古芳生态园、真斗茶业、艺华茶场等一批红茶代表企业。近年来，鹤山市鼓励企业研发适销对路的新产品，推动企业开发古芳岩茶、绿茶冰淇淋、茶咖、翠岩抹茶可颂包、茶香欧包等30余种创新茶产品。企业也积极突破传统红茶类别单一的局限，例如，鹤山市瑞庆隆茶业有限公司创新研制整颗果形“柠檬红茶”，使茶汤兼具红茶醇厚与柠檬清香；江门市喜双隆农业科技有限公司牵头研发鹤山柑红茶、陈皮白茶、桂花红茶等创新茶类，并推出巧克力型、方块状等便携式紧压茶，改变传统茶饼形态，广受市场好评。

公司总经理温伟文介绍。牛仔饼被食客们称为“有牛肉的鸡仔饼”，其制作工艺改良创新自传统的鸡仔饼制作技艺，并结合江门市级非物质文化遗产——龙口牛肉制作技艺，用优质新鲜牛肉代替传统鸡仔饼中的肥肉，烘烤而出，其口感甘香松化、味道甜中带咸。咬破牛仔饼的瞬间，不仅能感受到浓浓的牛油香味在味蕾中迸发，其中的牛肉香也令人回味无穷。

除了打造牛仔饼、龙口牛肉干，温三爷公司还积极拓展诸如牛油曲奇、牛油脯、牛油牛杂、特色牛肉杂锦煲、水牛奶谷物碗、牛鞭汤等产品，丰富龙口牛肉的食用场景和便捷度，使食客随时随地都能感受龙口牛肉的魅力。



在龟苓膏中加入炼乳，既能保留龟苓膏的原有口感与回甘，又能通过炼乳的甜味与奶香减少龟苓膏的苦涩感。



文/图 江门日报记者 陈佩筠 张舜同

鹤山红茶茶色红润，茶汤边缘可见黄金圈，入口有甘甜蜜味。