

古劳西江烧鹅制作技艺县级非遗代表性传承人叶健雄 用传统工艺守护家乡美味



在鹤山的大街小巷，烧腊档口是一道独特的市井风景。档口橱窗里最具视觉冲击力的，当属高高挂起的烧鹅——枣红透亮的表皮泛着琥珀光泽，油脂欲滴未坠，浓郁香气四处弥散，无声撩拨着来往路人的味蕾。

在鹤山人的美食榜单里，古劳西江烧鹅有着难以撼动的地位，逢年过节、喜宴盛会，它往往是餐桌上的主角。本地无数餐桌上的烧鹅，大多出自叶健雄之手。作为古劳西江烧鹅制作技艺县级非遗代表性传承人，他深耕烧鹅制作二十余年，守住了烧制工艺的纯正本味，也留住了家乡最淳朴的烟火气与乡愁。

文/图 江门日报记者 陈佩筠

拜师学艺

26年光阴的深耕与传承

古劳西江烧鹅制作技艺可追溯至清末年间，由鹤山市双合镇百块村的村民麦全福始创。麦全福年少时潜心钻研烧鹅制作技艺，常年守在炉火前揣摩火候，经过反复试验，探索出不吹气烧制的独特技法。这门手艺传至麦全福之子麦达光，已是20世纪30年代。麦达光凭借一手烧腊功夫，在北京大三元酒店执掌粤菜灶台，将烧鹅的香气带进北方的深巷。退休后，他回到双合镇定居，本打算安享清闲，未承想家门被轻轻叩响，登门拜访的正是叶健雄。

“2000年，我失业在家，一心想着学一门手艺谋生。听说师父的烧鹅制作技艺十分了得，我便托朋友引荐，上门拜师学艺。师父原本早已决意不再收徒，最终被我的诚意打动，我也有幸成为他的关门弟子。”叶健雄回忆道。

“最让我难以忘怀的，是师父将亲手写下的‘厨艺秘笈’传授于我。这是他毕生心血的结晶，里面记录着各式中式菜肴与烧腊的制作技法，烧鹅的独家配方也一并交付于我。”叶健雄说。这份配方如同同一把“配味钥匙”，不单适用于烧鹅，运用到其他菜式之中，也能实现“和味”——五味调和得当，盐糖配比精妙，口味不咸不淡，恰到好处。

带着师父倾囊相授的技艺与秘方，叶健雄决心独自闯荡一番。2008年，叶健雄在古劳镇“大口圩”开起烧腊店，上乘的烧鹅品质很快赢得乡亲们青睐，小店生意红火，每日销量达50只左右。可惜好景不长，周边陆续新开烧腊门店，同行掀起价格战。叶健雄坚守品质，不愿以降价牺牲口味质量，无奈选择结束经营。

往后数年间，叶健雄辗转于多家饭店担任烧腊师傅，继续磨练手艺。日子最艰难的时候，他带着妻子和年仅4岁的儿子，来到蓬江区棠下镇的村落里，在一棵老榕树下支起炉灶推介自家烧鹅。短短数月，叶健雄制作的烧鹅，口碑在十里八乡传开，不少村民摆酒设宴都会专程邀请他上门现场烧制烧鹅。回望这段艰苦岁月，叶健雄感慨万千：“再苦再难，也不能辜负师父的心血，我希望把这门手艺发扬光大，让更多人品尝到这份美味。”叶健雄说。

2017年，时机终于成熟。叶健雄在鹤山市沙坪街道水东三鸟市场开设烧鹅加工厂，创立“古劳西江烧鹅”品牌，并成功注册商标，把小作坊做成标准化运营。从拜师学艺到自立门户，叶健雄深耕烧鹅制作26年，将烧鹅制作技艺练成了自己的“看家本领”，凭借精湛的烧鹅制作技艺，他成为鹤山周边家喻户晓的老师傅，“古劳西江烧鹅”之名口口相传。



凭借精湛的烧鹅制作技艺，叶健雄成为鹤山周边家喻户晓的老师傅，“古劳西江烧鹅”之名口口相传。



坚守古法 解锁“不吹气”的美味密码

每天清晨8时，鹤山市古劳西江烧鹅批发中心一派忙碌的景象，一车车油润透亮的烧鹅正装车出货。这里的烧鹅每日分两批次烧制，上午烧的中午吃，中午烧的晚上吃，沿袭着鹤山人对食材的严苛追求，讲究“新鲜滚烫”的饮食传统。

古劳西江烧鹅制作技艺包括选鹅、宰鹅、清洗、入料、缝针、烫皮、上皮水、晾干、入炉、出炉等十余道工序，道道是讲究，步步见功夫。

“古劳西江烧鹅主要选用70天至75天的黑鬃鹅，这个阶段的鹅骨没那么硬，鹅肉口感嫩滑，每只重3.75

公斤左右最为适宜。”叶健雄介绍。走进生产车间，物料间、腌制间、风干间、烧制间、成品间等功能分区一应俱全。在腌制间内，叶健雄将现宰的黑鬃鹅清洗干净、沥干水分，将秘制配料填入鹅腹，再用鹅针快速缝合鹅肚，整套动作娴熟利落。“虽说是秘制配料，但其实用的都是我们日常的调味品，秘方就在于分量的精准把控之中。”叶健雄坦言。

腌制需耐心等待两小时，待鹅肉充分入味，便可进入烫皮、上皮水的工序。叶健雄将处理好的鹅浸入由麦芽糖、浙醋、白糖调和而成的脆皮水中浸泡数秒，随即挂上铁钩送入风干间，静待鹅身表皮水分充分晾干，次日便可入炉烤制。

不同于市面上的普通烧鹅，古劳西江烧鹅有着独树一帜的制作工艺与风味底蕴，最鲜明的特点就是“不吹气、不添加色素”。据介绍，传统吹气工序是为了让鹅的皮肉分离，烤制时

形成酥脆的表皮。古劳西江烧鹅则另辟蹊径，通过提高脆皮水浓度、强化风干程度，将风干时间由5至6个小时延长至20至30个小时，并在烧制时将炉温较常规提高20℃至30℃，以此实现同等的烧制效果。

“不吹气做出来的烧鹅，表皮光滑，色泽红亮耐看，皮层甘香松脆。由于不吹气，鹅对高温的承受力更强，烧制时皮下脂肪容易分解流出体外，吃起来没那么油腻，火香味也更浓。”叶健雄说。

当一只只色泽金黄、油光锃亮的烧鹅出炉后，整个车间都弥漫着浓郁肉香。叶健雄熟练地将烧鹅从铁钩上取下，只见他一手稳稳按住滚烫的鹅身，一手挥起斩刀，刀光一闪，烧鹅表皮发出清脆的“咔嚓”声。刚出炉的烧鹅，表皮酥脆如琉璃，轻轻咬上一口，醇厚的香气瞬间在唇齿间漫开，鹅肉鲜嫩多汁，咸甜适中，令人回味无穷。

州、清远乃至海南的商家也慕名前来参加培训、采购配料。

这只非遗烧鹅，正一步步走出乡村，走向更多人的餐桌。2023年，古劳西江烧鹅制作技艺入选鹤山市第四批县级非物质文化遗产代表性项目名录。如今，叶健雄依旧坚守古劳西江烧鹅的制作初心，守住原汁原味的鹤山本土味道，让非遗美食扎根市井街巷，持续温暖着鹤山百姓的三餐四季。



研学团跟着师傅学习咏春拳。

文体“搭台” 经济“唱戏” 共和镇以“赛事+”激活消费就业“双动能”



鹤山工业城(共和镇)依托赛事超高人气，积极探索体育“赛事+”模式，将“网红直播+优品展销+场内招聘+文旅推介”融入赛场。

激情赛场，文体赋能。8月18日晚，鹤山南城区男子篮球赛决赛在共和生态园火热开赛。不同于以往体育赛事单纯的竞技属性，借助此次赛事，鹤山工业城(共和镇)创新举措、跨界融合，依托赛事超高人气，积极探索体育“赛事+”模式，将“网红直播+优品展销+场内招聘+文旅推介”融入赛场，将赛事流量精准转化为经济增量，构建“文体搭台、经济唱戏”的格局，激活镇域消费升温、人才就业的“双动能”。



文/图 江门日报记者 湛磊 通讯员 冯苑

优品“出圈”： 从赛场到云端 乡镇好物有了新舞台

热血赛场之外，烟火气十足的“共和优品”展销区成为本次赛事的热门“打卡点”。展销现场，葛根粉、柚皮鸡仔饼、本土特产面等一众共和地道农特产品悉数亮相，醇香地道的本土风味吸引大批观赛球迷驻足品鉴、选购。

为拓宽本土好物传播销路，本次赛事创新引入本土“网红”直播赋能，打造“云端+现场”双推介模式。主播们在实时跟进精彩赛况的同时，沉浸式推介共和地道农特产品，让线上网友足不出户就能领略“共和优品”魅力。赛场边，图文并茂的“共和优品”展示牌清晰介绍产品特色；直播间内，线上观看人次快速突破500，线上线下双向联动，彻底打通本土产品推广渠道。

“我专门带孩子来看篮球赛，被特产的香味吸引过来，柚皮鸡仔饼口感酥脆，味道很好，当场就下单了！”附近居民张女士在展销区满载而归。“线上引流、线下体验”的创新模式，让藏在乡镇的本土优品走出小众圈层，借助体育赛事热度实现口碑与销量双提升。

此外，为进一步释放赛事经济辐射效应，鹤山工业城(共和镇)精准贴合群众游玩需求，在赛场入口处免费派发《欢乐共和手绘地图》，为观赛群众量身打造“一站式”吃喝玩乐游玩指南，小小的手绘地图一经推出便成为球迷手中的“抢手好物”。这份手绘攻略内容翔实、标注清晰，全方位整合鹤山工业城(共和镇)优质旅游资源，不仅收录了八景山庄、云顶山庄等19家特色餐饮食肆，还细致标注了紫花风铃林、来苏鸿园等“网红”文旅景点，以及来苏电商小镇、平汉天润生态农业等特产购物点位。

一张地图串联起餐饮、住宿、游玩、购物全链条业态，方便观赛群众赛后随心规划出行路线，有效激活周边文旅消费市场，带动乡镇全域消费热度持续攀升，让一场球赛带动一片文旅红火。

招聘“进场”： 在看台上找工作 就业服务有了新场景

本次赛事最具创新亮点的，是鹤山工业城(共和镇)打破场景壁垒，将人才招聘会“搬”进篮球场，

依托赛事超高人气优势，把招才引智阵地前移至赛场看台，解锁“赛事+就业”全新服务模式。

活动现场，江门创维显示科技有限公司、江门市鹏程头盔有限公司等辖区重点企业集中设展，摆放清晰详尽的用工需求展板，搭建专属咨询服务台。企业招聘人员借助赛事休息间隙，与现场观赛群众、求职人员面对面沟通、“一对一”答疑，重点推介技术工种、管理岗位等500余个优质就业岗位，岗位覆盖范围广、适配人群多，充分贴合本地劳动力就业需求。

“这种招聘形式特别接地气，轻松的观赛氛围消解了求职、招聘的紧张感，我们利用赛事碎片时间精准对接求职者，效率大幅提升，今晚已对接多名意向技术工人。”鹤山市华美金属制品有限公司招聘人员说。

沉浸式“就业夜市”模式，打破了传统招聘会的时间、空间局限，让群众实现“边看球、边找工”，让企业实现“边引流、边纳才”。据统计，本次人才招聘会的时间、空间局限，让群众实现“边看球、边找工”，让企业实现“边引流、边纳才”。据统计，本次人才招聘会的时间、空间局限，让群众实现“边看球、边找工”，让企业实现“边引流、边纳才”。

一场篮球赛，既是全民参与的体育盛会，更是展示城镇风貌、激活发展动能的优质窗口。鹤山工业城(共和镇)相关负责人表示，此次文体、消费、就业多元融合的活动模式，跳出了单一文体活动的局限，在丰富群众精神文化生活、营造全民健身浓厚氛围的同时，有效盘活本土产业资源、拓宽人才引育渠道，优化区域营商环境。未来，鹤山工业城(共和镇)将持续深化“赛事+”跨界融合发展思路，以各类文体活动为载体，持续释放赛事经济红利，为区域高质量发展、“十五五”良好开局注入源源不断的鲜活动能。



鹤山开展急救技能专项培训 筑牢公共文体场所安全防线

江门日报讯(记者/陈佩筠 通讯员/鹤文宣)近日，鹤山市文化体育中心组织开展CPR+AED急救技能专项培训，全面提升场馆工作人员的应急救护水平。

本次培训特邀鹤山市红十字会专业急救讲师进行授课，聚焦场馆高频突发应急场景，系统讲解心脏骤停识别、胸外按压和AED使用等核心技能，并针对按压深度、频率、姿势等

关键细节逐一示范纠错。参训人员利用人体模型轮番练习，讲师全程巡回指导，确保每位学员熟练运用。

目前，鹤山市文化体育中心已配齐配强AED及各类急救物资，实现公共区域急救设备全覆盖。该中心相关负责人表示，下一步，将常态化推进急救演练和隐患排查整治，为广大市民营造安心、放心的文体活动环境。

港澳研学团深度探访古劳镇 感受水乡独特人文魅力

江门日报讯(文/图 记者/张舜同 通讯员/任晓婷)日前，“古韵江门·科创侨都”港澳研学团走进鹤山市古劳镇，开展咏春武术、水乡风光、非遗主题研学实践活动，近距离感受水乡独特人文魅力。

在梁赞故居，港澳学子观看咏春拳套路展演，并在师傅手把手教学中学习咏春拳的基础马步、手法等，在一招一式的实操体验中领略古劳偏身咏春拳刚柔并济的魅力。随后，学子们有序参观梁赞故居，驻足细读展陈史料，探寻古劳偏身咏春拳的起源与发展，沉浸式感受咏春文化发源地浓厚的文化氛围。“以前只是通过电影了解到咏春文化，今天来到发源地，亲身体验正宗的古劳偏身咏春拳，参观梁赞故居，我才真正读懂了咏春拳背后的历史渊源。”研学团成员欧国崇深有感触。

随后，研学团来到古劳水乡景区，

大家登上游船，沉浸式欣赏岭南水乡原生态风光，聆听水乡的发展与民俗传说，实地读懂千百年来古劳水乡渔耕文明的独特内涵，感受水乡文旅融合发展的别样风情。

次日，研学团前往古劳镇上升村三区第一小学旧址(古劳艺舟)，开启狮艺与龙舟主题研学。威武灵动的醒狮表演让学子们近距离领略鹤派狮艺的独特魅力。非遗小课堂上，大家系统了解古劳“三夹腾龙”龙舟民俗与鹤派狮艺的文化渊源。随后，学子们分组协作，参与印制战队战衣，在动手实践中加深对非遗的了解。大家移步升平河畔，在专业教练指导下学习扒龙舟技巧，切实感悟团结拼搏、奋勇争先的龙舟精神。

古劳镇相关负责人表示，接下来，该镇将持续整合盘活本土文旅资源，讲好古劳水乡故事，推动本土传统文化得到更好传承与弘扬。