

江门台山籍“飞虎队”成员及其家属捐赠的大批实物在刚启用的台山市华侨文化博物馆展出

千余件文物讲述五邑子弟航空救国故事

叶玉芬通过台山市华侨文化博物馆中的多媒体触屏介绍“飞虎队”中的台山子弟

人力资源和物资资源。

在抗日战争期间，五邑籍飞行员中涌现了黄光锐、黄毓全、黄新瑞、陈瑞钿等代表性人物，不少人在与日寇的空中搏斗中血洒长空。叶玉芬说，在南京“抗日航空烈士纪念碑”上铭刻的英烈名录中，仅台山籍的五邑英烈就多达35人，黄毓全更成为了抗日战争中第一位牺牲的华侨飞行员。

积极应征 抗日九死一生

据叶玉芬介绍，1941年4月，美国组建“飞虎队”援华。五邑华裔青年积极应征入伍，根据各自条件，被分配到不同岗位服役。陈培灿说，如梁汉一、林民安等成为“飞虎队”飞行员，黎荣福成为“飞虎队”航空无线电报务员，林日新等成为地勤人员，还有甄崇运成为了一名特种通信兵。

虽然各自岗位不同，但他们都为抗日战争的胜利作出了巨大贡献。如梁汉一在“飞虎队”服役期间于昆明、缅甸等多地空战中均有所斩获。其中1941年12月23日，日军用战斗机20架护航，掩护轰炸机54架空袭仰光。梁汉一和战友驾驶战斗机与日军激战，一举击落日军轰炸机15架，战斗机9架；甄崇运则作为信息中心主管，处理中美军队沟通的绝密信息，并深入越南敌后侦察日军动向等。

军旅生涯充满危险。根据甄崇运事后回忆，深入越南前，一名美国军医给了他两粒药丸，“如果被日本人抓住了，就立刻服下去，几秒钟就会没有痛苦地死去，这样可以避免遭受日军拷打。幸好我们顺利地完成任务，那两粒药丸没有派上用场。”而黎荣福则经历了38次“驼峰”航线任务，可谓九死一生。“驼峰”

航线是为了向中国抗日战场运送物资而开辟的，黎荣福说，每次为了减轻飞机自重多带物资，连降落伞都没有配备。“航线要飞越喜马拉雅山脉，飞机升限不够，加上气候恶劣，很容易撞山。但为了躲避高速拦截的日军飞机，我们只能挨着山谷飞来。”在一次访谈中，黎荣福形容，他把每次飞行任务都当作最后一次，做好了回不来的打算，飞了38次“驼峰”航线后还能活下来，真的很幸运。

铭记历史 展示家国情怀

记者了解到，为了让“飞虎队”的故事能够流传下去，五邑各地纷纷采取了不同方式来进行记录、纪念。

在日前的采访活动中，记者在台山市石花山风景区见到了一座六角形两层高的“飞虎队”纪念亭。纪念亭中心是一座花岗岩纪念碑，两侧面各绘有“飞虎队”的徽章。正面和反面则是用中、英文雕刻着纪念“飞虎队”的字样。据悉，纪念亭建成于1991年3月，由原“飞虎队”空军上尉、祖籍台山的梁炳聪等10多位美籍华人飞行员捐资，委托台山市海外联谊会修建。

而在8月30日启用的台山市华侨文化博物馆，则展出了华侨为支持祖国抗日而购买的债券，“飞虎队”队员捐赠的军装和奖章，各种关于华侨抗战的资料和物品等，一件件真实的文物，勾勒出历史的原貌。“目前，博物馆内收藏了关于‘飞虎队’的文物近千件，每一件都是当年台山籍队员使用过的，同时我们还建立了一个数据库，运用大量的文献、历史图片、文物实物图片、视频，图文并茂地展示台山籍华裔队员伟大的家国情怀。”叶玉芬说。

全国抗击新冠肺炎疫情先进个人拟表彰对象进行公示
江门市五邑中医院胡泰洪入选



工作中的胡泰洪 受访者供图

羊城晚报讯 记者陈卓栋、通讯员黄玉妍、谭耀广报道：记者1日从江门市五邑中医院获悉，日前全国抗击新冠肺炎疫情先进个人拟表彰对象进行公示，该院感染性疾病科主任胡泰洪入选。

据介绍，今年54岁的胡泰洪是江门市名中医，湖南中医药大学硕士生导师，曾先后获无锡市科技进步三等奖及江门市科技进步二等奖。面对突发的疫情，当

过9年军医、参与过1998年抗洪救治工作的胡泰洪，再次以退役军人、共产党员的身份，请战一线。感染科作为抗疫的“主战场”，承担着繁重的病人排查、救治工作。其间，胡泰洪总是最早一个到科室，最晚一个回宿舍，每天工作10多个小时。即便是大年三十，他的年夜饭也只是一碗泡面。太忙的时候他就睡在科室，夜间起来接诊病人成为常态。

据悉，五邑中医院是广东省内唯一一所收治新冠肺炎确诊病例的三级甲等中医医院。胡泰洪带领团队，以国家方案为蓝本，根据疾病的不同时期，辨证施治，精准用药，提高疗效。此外，他还与医院中医专家一起，制定了“五邑中医院新冠肺炎患者出院后隔离期间身心康复干预方案”，疗效显著，得到了广东省专家组的高度认可。

“粤港澳大湾区创新成果巡展”走进江门

羊城晚报讯 记者陈卓栋、通讯员梁云峰、谭耀广报道：记者1日从江门高新区（江海区）获悉，日前“粤港澳大湾区创新成果巡展”走进江海区城央绿廊办展。本次巡展旨在以点带面传播湾区好声音，展示湾区发展成果，吸引了大批江门市民前去参观。

据介绍，本次巡展将大湾区城市在国际科技创新中心建设、基础设施互联互通、青年创新创业、生态环境保护、产业发展、城市营商环境、宜居宜居等方面的最新成果，以大幅图片的方式集中展示，为大湾区的改革创新展现形象提供舆论支持，为助力大湾区高质量发展注入传播动能，以促进珠三角加快优化发展的步伐，推动区域协调发展迈向新格局。现场参观的市民向记者表示：“通过展板的一幅幅照片，清晰地看到粤港澳大湾区的经济活力与发展潜力。”



巡展吸引了不少市民前来参观 盛芳玲 摄

让人念念不忘的斗门地道小吃

文/图 梅尔

品多味美，当属珠海斗门。

近日，由羊城晚报联合珠海市斗门区文化广电旅游体育局共同举办的大型系列美食活动——“羊晚带你品味斗门”，首站为众食客搜罗斗门最地道的美食小吃。曾游历全国大江南北的羊城晚报旅游达人，以独特的美食品味视野，穿街走巷带你走进富饶物产的珠海斗门，品尽一方美味。

斗门的小吃隐藏在主城区和各大村落的曲折小巷，香气沿着巷子飘散开来，让人闭上双眼都能循香而至。在众多地道小吃当中，除了当地熟悉的家乡风味，还有不少被评为省、市级非物质文化遗产的项目，样样都是别具一格。

【锅边糍】

在小叔餐厅，羊城晚报旅游达人还吃到了另一道斗门农家特色小吃——锅边糍，它的做法虽然简单，但味道却让人印象深刻。

张国宏说，锅边糍制作方法简单，将粘米粉用凉开水开浆后，搅拌时慢慢加水使粉浆由稠到稀，然后烧热锅，下油盐与配料炒香，这里的配料可以是虾米、鲮干、腊肉、葱花、番薯、芋



角仔

粒等。放汤煮沸后，边煮边用勺子舀粉浆，沿锅边慢慢放入。待这一层粉浆渐渐凝固后，便用锅铲铲到锅中的汤里继续煮，然后又再在锅边蘸上一层，如此反复，直至所谓的粉浆用完。

因为这生动的在锅边打转成粉的状态，于是也就得名“锅边糍”。这个粉要注意的是趁热吃，如果放久了就会容易反吸汤汁导致糊掉了。

羊晚旅游达人在尚味源·乾务糖水餐厅又品尝到一道地道小吃——角仔。

霍雅瑜说，制作这道小吃是将角仔粉（澄粉、生粉）加水搅拌压成饺子皮大小的圆形粉皮，用瘦肉、鲜虾仁、马蹄粒、胡萝卜和玉米粒等作内馅，然后



锅边糍

【角仔】

把粉皮对折包住内馅，锁边成牙状即成“角仔”。蒸熟后角仔呈半透明状，皮薄爽口，色香味美。

角仔给人们的感觉像是饺子，但其皮又更加有嚼劲，里面的馅十分丰富，吃起来别有一番风味。



糖包圆

甜甜的汤圆吃得多，那咸汤圆你又可曾品尝过？斗门人有过节食咸汤圆的习惯，咸汤圆又叫“糖包圆”。

在尚味源·乾务糖水餐厅，老板霍雅瑜就告诉羊晚旅游达人，糖包圆是斗门人逢年过节最熟悉的味道，最初是在乾务镇流传开来的。为什么叫糖包圆呢？因为当普通的汤圆包的是花生馅、芝麻馅的时候，斗门人非常实在，馅就是一颗黄糖粒。“按照人们喜欢的味道，煮快一点就是结实的口感，煮久一点就会食之流心。”

霍雅瑜介绍，糖包圆是将糯米粉用温水和成粉团，分成适量大小的等份。把黄糖用刀在上面画格子，切成适量大小的方粒黄糖作馅料。然后把小糯米团用手搓圆、按扁，里面放一块黄糖粒，再把小粉团包起来，再搓圆。

而为何又是咸汤圆呢？因为斗门地处江海交界处，当地人喜欢喝海鲜味的汤底，所以做好糖包圆后会放进用鲮干、虾米、腊肠、白萝卜等食材煮成的咸味汤之中。一口咸汤，一口甜圆，新奇独特的口味让喜欢的人欲罢不能。



鸭扎包

早年，斗门一河两岸商贸发达，油糖杂货铺生意兴隆。其中有间腊味、烧味专卖铺，老板在制作腊鸭和烧鸭前，会将鸭脚、鸭下铲、鸭翼和鸭内脏取出，丢弃。店铺里一伙计感觉浪费，便将剩下的鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠和肥猪肉等，腌制晾晒干并捆扎在一起，隔水蒸熟后分给工友下饭。大家吃过之后赞不绝口。这款偶得的美味因以鸭脚、鸭下铲和鸭翼等下脚料制成，因此取名“鸭扎包”。

横山鸭扎包是斗门区莲洲镇的一种民间传统美食，也是珠海市特色美食。它自清朝光绪年间

至今已传承一百余年，历经四代人，是广东省非物质文化遗产。横山鸭扎包以独特方式腌制晾晒，捆扎成包，隔水蒸熟，香气四溢，依米饭或者啤酒都是一流的选择。

羊晚旅游达人这次到访的是斗门区井岸镇江湾四路益百家72号铺的高升鸭扎包专卖店。这家店是“横山鸭扎包”的技术传承人何锦洪开的店，味道相当正宗。据何锦洪介绍，每年的中秋到立秋前后，南方气候进入干燥期，此时便是制作鸭扎包的黄金时期。特别是过年的时候，斗门人都会向亲朋好友互送鸭扎包以示情谊。



濠糍水

濠糍水是斗门传统特色地道小吃代表之一，上世纪七八十年代的斗门区各乡镇，尤其是农村，人们多以濠糍水接待宾客，时至今日，斗门人每逢重要时节、喜庆日子都会制作这款经典美食。

传统的濠糍水，用料上乘，完全手工制作。先用新鲜优质晚造粘米用水浸透，一部分煮熟晾凉，一部分捞起晾干后放进春米的石碓，再放适量米饭，用人工春粉，以箩斗筛粉，晒干成干米粉。把干米粉以凉开水调至适度糊状，把米粉浆从钻孔椰壳成线状濠进开水镬里至熟透，捞起过

冷槽后放在竹制米筛上面备用。用碗装上糍水米线，加入鸡汤或猪骨汤，再放上虾米、瘦肉、腊肠、鲮干、葱花，就是地道的斗门“濠糍水”。

濠糍水的外形与常见的濠粉相似，但由于用纯米浆粉制作，所以口感更加厚实爽滑。

这次，羊城晚报旅游达人寻味来到了位于斗门区井岸镇江湾中路230号的尚味源·乾务糖水，发现这家餐厅就坚持采用工序繁多的传统制作手法，为食客们呈现最地道的传统风味，值得过来品尝一番。



狗仔

听斗门人说“走，去吃一碗‘狗仔’”的时候，想必不少人都会大吃一惊，“狗仔”也能吃的吗？

其实，斗门人口中的“狗仔”是斗门区乾务镇的传统家常风味。它是一种汤粉类食品，因这种食品的形状尖头尖尾，像极了活泼可爱的小狗，因而得名。更确切应叫“狗仔”粉，但斗门人叫着叫着就变成了亲切的“狗仔”。

位于斗门区井岸镇江湾一路145号的小叔餐厅，是一家吃斗门传统地道小吃的餐厅。店长张国宏告诉羊城晚报旅游达人，“狗仔”的由来与濠糍水是有渊源的。人们在做濠糍水的时候，米浆用到最后剩