

羊城晚报

# 五邑文脉

如今的常安路一带已不见当年小河涌景象。

这里,曾经只是一条普通小河涌。经历离散的江门先辈给这里赋予平安的寓意,敢为人先的五邑富商为这里开启了长达半个世纪的商贸繁华。这里,便是常安路。

作为江门城市史上最为“长寿”的商业“旺地”,近年来,常安路逐渐沉寂,不少江门人都希望它能重拾昔日的繁华,令美好记忆得以再现。

**壹 离散后重聚 祈求“常安乐”**

## 常安路

# 寄托平安和乐地

文图 羊城晚报记者 陈卓栋 通讯员 谭耀广

貳 沧桑老楼房 曾是大酒店

蓬江酒店旧址

再忆商贸繁化十时

蓬江酒店旧址

除了酒店餐饮业外,常安路最为出名的就是百货商店。尧叔回忆,当年常安路靠近堤中路处有几家百货公司很出名,“金陵百货卖珠宝首饰、万国百货卖中外商品!”

据悉,因为江门在港澳乡亲众多,万国百货在港澳等地常驻买卖,购置“洋货”回来销售。琳琅满目的货品让江门市民大开眼界。尧叔说:“以前在万国百货买了一件英式呢料风衣,质量非常好,现在我还把它当压箱宝,冬天拿出来穿一下,感觉还很光鲜。”

何耀权撰文介绍,从1940年代起至1990年代,常安路进入了长达半个世纪的商业繁华期。这里的百货商店也成为江门五邑及粤西等地民众前来购物的必经之处,周边流行着一句俗语:“来江门不到常安路,不算到过江门。”几代江门人都公认常安路的百货商店东西质量最好,品种齐全,名牌货多。而且信誉和服务好,货真价实,童叟无欺。

80后江门人文亨对常安路上的书店记忆犹新:“小时候家里环境一般,但我爱看书。每到过年也不说买衣服、鞋类之类的,就带着爸爸到常安路上的新华书店里买一本新书,那就满足了。人生的第一本新华字典,就是在那买的。”

记者看到,如今常安路两侧商铺多以服装、鞋店为主,以往的“万国货”盛景不再。进入21世纪后,随着江门市中心逐渐北移,新的商业综合体取代了常安路的商业中心地位,热闹了半个世纪的常安路逐渐沉寂。

但在众多江门人心中,依然有着浓重的“常安路情结”。文亨如今还经常到这里闲逛,“人到中年,越来越想念小时候。不知道常安路什么时候能再兴旺起来。”

不少市民曾建议加强常安路的管理、统一招商运营、调整业态、形成特色街区。去年,江门市印发了《江门市商业发展“十四五”规划》。针对常安路等旧商业街区,该规划提出要注重对侨文化、地域文化的挖掘和应用,充分利用江门侨乡文化、生态资源、知名特产等基础优势,将其融入餐饮、购物、住宿等业态当中,形成独具吸引力的主题商业街区。

“希望以后常安路能重新旺起来,我能再带小孩到这里逛街。”文亨这样憧憬着。

羊城晚报

# 珠中江·美食

柠檬丑柑

在如今这个看脸的世界里,没想到这款食物越丑越甜,它就是拥有“丑八怪”之称的丑柑。丑柑果肉充盈饱满,颗粒分明,入口嫩脆嫩脆的。更重要的是,一般柑橘成熟期在下半年,而丑柑如今正当时,初春的口感极佳。

文/图 梅尔

## 诠释了“丑八怪”也有春天

# 这款美味,

另有违章无号牌二、三轮摩托车、助力车、电池车、人力车共303辆  
特此公告。

江门市公安局新会分局交通警察大队  
二〇二二年二月二十三日

● 是真的丑也真的好吃

倒卵形的体型,色泽橙黄,果蒂凸起,表皮粗糙凹凸不平有硬度,外表看起来,丑柑真的很丑,让人无法反驳。丑柑没有光鲜的外衣,浑身皱巴巴。如果只看外表,和其他柑橘亲戚相比,简直要自惭形秽。但是,丑柑的逆袭是从剥开果皮里的果肉开始的!丑柑轻轻松松就可以扒开,果皮

和果肉干净利落地分离。嫩滑的瓣膜,包裹着汁水充盈的果粒,咬一口,就有橘汁小溪就在嘴里畅快地流淌。比橙子更清甜,比橘子更细腻。从中切开的截面,不输柑橘界著名的白富美“爱媛”。前调微酸、甜味深刻、果肉爽脆,让人立马忘了它很丑的事实。

放一瓣进嘴里,咬下去,

● 源自日本但四川盛产

丑柑其实是从日本引进的柑橘杂交品种。1972年,日本人用清见和中野3号椪柑杂交出了丑柑,因此它还有一个颇为日式的名字叫“不知火”。直到现在,丑柑在日本的售价都非常高,甚至达到上百元(人民币)一个。

2000年,丑柑才引进至中国四川。当地采用高接换种技术嫁接后,“不知火”在川盆地成长为果实大个,平均果重200克,最大能到400克以上。“不知火”是晚熟品种,从开花到结果需要一整年的时问,这样才能积淀足够的营养。每年10月,便给它们穿上“冬衣”,在枝头经历风雪,终得脆、爽、甜的口感。到了3-4月份,就到了最佳采摘期。

在中国,四川蒲江丑柑被列为国家地理标志产品,它生长在四季气候舒适的富饶川西盆地中。目前,蒲江全县都推广有机种植,采取改良土壤、施有机肥、生草栽培、蓄水灌溉和物理防虫等措施。通过不断优化种植技术,提升丑柑产量,目前全县蒲江丑柑投产面积已经达到10万亩,年产量达到15万吨,年产值25亿元,蒲江丑柑种植户家庭年收入能够达到3万元至10万元,种植面积最大的可以达到20万元。一棵棵丑柑树,成为了蒲江人民的“摇钱树”。

除了蒲江,四川的眉山丑柑也很有名,因为这里又被称为“柑橘之乡”。眉山气候条件好,温暖湿润,每年有300多天无霜期,水热资源丰富,适合丑柑积累糖分,生长出来的果实果香味浓,不会味道寡淡。果园有多年专业的丑柑种植经验,丑柑长出果子之后,工人还要手工一颗颗给它包上厚油纸,防刮伤、防虫害、防冻坏,方便运输。

● 嫁接柠檬的丑柑更罕见

丑柑已经很优秀,将柠檬和丑柑嫁接而成的柠檬丑柑感觉就是“丑八怪”的加强版本。这款柠檬丑柑,每年的3-4月才成熟。上市不过四五年时间,全国总产量大概只有100万斤,整个市面上都非常少见。

柠檬丑柑是一款汁水分沛,脆嫩饱满,甜度满分的柑橘。它外表像柠檬一样的亮黄色,同时又有“不知火”的凹凸有致。轻轻一掐,就能闻到类似柠檬的香气,非常清新。拉开“小盖子”,再把外皮左右一扒,一股清新通肺的香气已经开始四散。因为皮比较松散,剥起来十分方便。不像一般的橘子或者芦柑,橘皮贴得比较紧密,剥起来还需要花点心思。

柠檬丑柑每一瓣果肉里,都藏着无数粒晶莹饱满的黄珍珠。讲究点,把一层软如薄纱的瓣膜剥掉,只剩下裸露的果粒,果肉相比于“不知火”更加脆嫩,带一点点弹性,和牙齿有轻微的抵触感,一口咬破,汁水会“噗”地炸出来。

嚼果肉时能分明感受到细嫩甜润的感觉,一点渣质感都没有。更关键的是,柠檬丑柑比一般柑橘类至少高出5个甜度,完全不用担心吃了会酸牙。丑柑外表粗糙,但因为口感甜美,果肉似果冻般嫩滑,也成了当之无愧的“网红柑橘”,加上柠檬对化痰止咳、生津健胃、帮助消化有一定辅助作用,这款柠檬丑柑也自然受欢迎。