

# 珠海文脉

新闻为眼  
文化为脉

中共珠海市委宣传部  
联合主办

文/杨雪薇 郭梓欣  
图/受访者提供

俗话说，“北风起，吃腊味。”每逢秋冬时节，珠海市斗门区莲洲镇横山街总是飘起阵阵腊味香，莲洲“四大美食”之一的横山鸭扎包成为人们饭桌上的主角。自清朝光绪年间被发掘，到民国三十三年（1944年）正式得名，横山鸭扎包历经百余年，承载着珠海乃至大湾区人们记忆中“家”的味道。

横山鸭扎包包括鸭脚包、鸭下巴包（俗称鸭下铲包）和鸭翼包等。区别于腊肠、腊肉等常见的腊味，横山鸭扎包均是用鸭脚、鸭下铲、鸭翼、鸭肝、鸭肠等“废料”和肥猪肉采取独特方法腌制、晾晒，最后用鸭肠捆扎而成。2012年6月，横山鸭扎包被列入珠海市第五批市级非物质文化遗产代表性名录；2013年11月，横山鸭扎包又跃升为广东省第五批省级非物质文化遗产代表性项目。



▲工人正在手工制作横山鸭扎包



▲横山鸭扎包

珠海斗门横山鸭扎包：

## 省级非遗风味技艺独特 百年佳肴承载“家”的味道

壹

非遗美味始于偶然



叁

四代传承匠心延续

凭借独特的风味和技艺，横山鸭扎包享誉珠海及周边城市乃至港澳地区。令人意想不到的是，极负盛名的鸭扎包竟来源于一场机缘巧合。清朝光绪年间，美食爱好者叶鸿波从新会三江皮子村来到时属莲洲的五权乡横山街（今属斗门区莲洲镇）定居，做打银和布匹生意。其间一次偶然的机会，叶鸿波尝试把鸭脚、鸭肠包在一起腌制后清蒸，结果出乎意料地美味。逐渐地，叶鸿波摸索出制作最原始版本的“鸭扎包”美食独特技艺，其儿子叶润超也在他的影响下开始学习。

在叶鸿波的言传身教下，叶润超对这门独特技艺心领神会。后来，由于生意不景气，叶鸿波家境衰落，不足十二岁的叶润

超便在横山街的“常发”油糖杂货铺当童工。民国三十三年（1944年），横山街商贸发达，素有“小澳门”之称。“常发”油糖杂货铺除了销售油糖杂货外，还制作、加工、销售腊味和烧味出售。在制作腊鸭和烧鸭前，老板会将鸭脚、鸭下铲、鸭翼和鸭内脏作为“废料”丢弃。有一次，叶润超在店里腌制腊鸭时突发奇想，运用家传的技艺“变废为宝”，将剩下来的“废料”和肥猪肉进行腌制晾晒，并用鸭肠将其捆扎在一起。用蒸笼隔水蒸熟后分给工友们品尝，大家吃过之后赞不绝口，纷纷询问这美食的名称，叶润超随口答道：“既然是用鸭脚、鸭下铲和鸭翼扎出来的，就叫鸭扎包吧！”横山鸭扎包便由此得名并一直流传至今。

流转百余年时光，横山鸭扎包历经沉淀发展，成为了珠海非遗中一颗宝贵的明珠。

由于第三代传承人何锦洪自小对美食和烹饪就很感兴趣，28岁时跟着第二代传承人叶润超学习鸭扎包的纯手工技艺和秘制方法，深得其精髓。其子何达聪受外祖父与父亲的耳濡目染，自幼便对这项技艺融会贯通。第三代传承人何锦洪秉承工匠精神，正式把这门技艺传给儿子何达聪。第四代传承人何达聪对当地的饮食文化有浓厚的兴趣及深沉的情怀，2005年，他放弃固定编制的工作，决定把这份深深刻画在他骨子里的味道——横山何叔公鸭扎包发扬光大，想跟全国各地的美食爱好者分享这份来自百年前“家”的味道。于是，他在当地开设了高升酒楼，使得横山鸭扎包名噪当时。至此，横山鸭扎包“渊源于叶鸿波，得名于叶润超、成型于何锦洪”，走过晚清、民国至现代，历经百年传承，厚积四代匠心。

随着时间推移，第四代传承人何达聪为了更好保护、传承、推广横山何叔公鸭扎包，2017年10月，创办了“洋博高升”和“何叔

公”品牌公司，生产基地位于珠海市莲洲镇横山村，结合现代创新技术与传统手工艺生产，以生产鸭扎包、腊味等制品为主。从选品、清洗、腌制、晾晒、包扎严格把控每道制作工序；对工作人员加以专业培训，对场地加以污染防治措施，对废料、废水集中处理；严格遵守、执行国家卫生标准；把如何制作鸭扎包的每道工序精细化，加大人手，培养每道工序不同人才；推动“何叔公”品牌横山鸭扎包迈向品牌化、产业化之路，为鸭扎包传统工艺的传承和永续发展打下基础。

2021年，何叔公鸭扎包在金湾杯第八届“创青春”粤港澳大湾区青年创新创业大赛中获评升级的“青农优品”同时在珠海市级优秀项目征集评选活动中获评“市级优秀项目”。2023年，何叔公鸭扎包获得“广东非遗手信”与“珠海礼物”等荣誉。2024年，第三代传承人何锦洪先生被授予“非遗守艺人”称号。2024年10月，何叔公鸭扎包成为政府授牌第一批“珠海老字号”，同时荣获“2024中国特色旅游商品大赛”入围奖。

贰

天时地利人和造就



何叔公鸭扎包通过户外广告等方式扩大影响力  
横山鸭扎包成了珠海手信

横山村村民靠天吃饭、赖地穿衣，横山鸭扎包的独特风味也得益于珠海得天独厚的自然资源优势。珠海市斗门区莲洲镇地貌平坦、土地肥沃、河网交错，淡水资源充足，是典型的水乡和大沙田地区。也因如此，莲洲镇盛产无公害农产品和水产品，为鸭扎包的原料——麻鸭提供了丰富的营养条件。天然交错的河网又为麻鸭提供了广阔的运动场所，保证肉质结实而不肥腻。

与此同时，横山村水陆交通便利，近二十多年来，周边新建莲溪大桥、横坑大桥、上横大桥，又邻近江珠高速公路出入口，村镇公路通车，两岸三桥形成了主要的交通纽带，为传播这项美味提供了交通便利。

孟子云：“天时、地利、人和，三者不得，虽胜有殃。”鸭扎包独特风味的产生离不开“人和”的因素。从选鸭、配料、腌制到晾晒、包扎成品，鸭扎包的每一步制作工序都颇为考究。据了解，制作鸭扎包的鸭子必须选取莲洲镇本地饲养的麻鸭，饲养60天左右的成鸭为最佳原料。这个时候的鸭子刚好成熟，肉质鲜美且骨头也不会太硬，正好能够咬碎嚼烂。

原料清洗干净后放入陶缸当中，随后依次加入特定比例的调料，搅拌均匀后腌制。腌制的时间约16小时，其间还要加入酱油，每隔一段时间都要将缸里的原料等搅拌翻转，使各种材料均匀入味。鸭扎包晾晒时长为3至4天，每天将原料等翻转两次，使其尽量地出油、收缩，晒至八成干左右，鸭扎包的半成品制成。

最后一步包扎成品，将鸭原料和腊肉放在一起，用鸭肠缠绕鸭脚5圈后留3厘米，再用金属针把腊肠末端藏到鸭脚的掌心处。包扎过程中，腊肠缠绕必须均匀，缠绕的密度要合理，用的力度要恰到好处，确保鸭扎包扎得结实，并且外形美观。天时地利人和三者结合，横山鸭扎包才能流传百年而不失风味。

肆

突破技术多元发展

据悉，令人齿颊留香的鸭扎包除了对原料的考究外，季节和时间也不可忽视。鸭扎包的初步制作时间是在中秋开始至农历九月底，这时候天气开始干燥，气温有所降低，小批量的鸭扎包开始制作。进入农历十月份，温度和湿度逐渐降低，鸭扎包便开始批量生产。

立冬至冬至时段是制作鸭扎包的最佳时段。这个时段气温低、光照强、天气干燥，加上冬季北风凛冽刺骨，腌制的腊味很快就晒干。透骨的寒风令晾晒的腊味更加入味，此时进行晾晒比其他时段更具风味。

如何能让这款美味打破季节、全年量产是何达聪近年来思考的问题之一。据何达聪介绍，在完善了生产标准化的流程后，这项技艺得到了创新和提升，目前他已经成功突破气候限制全年均可生产。“我们将鸭扎包真空包装打造成珠海手信乃至广东手信，销售点与客户已遍布全国，回头客也非常多。”何达聪说。

在互联网日益发达的当下，何达聪紧跟时代的步伐，在各大电商平台设立直营店；响应国家对传统非遗技艺的推广政策，积极参加各种社会活动，多方面多角度推广非遗产品。同时，精进多样式包装，保证卫生的同时，让运输更便捷，更符合食客们的多场景使用。他们还因地制宜开发多口味，更能迎合年轻人大众的口味需求。

何叔公鸭扎包在莲洲镇积极配合推动文旅发展，参与人文旅游路线规划，文创礼



何叔公  
鸭扎包在  
美食节受到  
游客欢迎