

壹

台山人首创 以“杂碎”为总名的中国菜

台山过去是中国第一侨乡，目前仍是，现有160多万台山籍的乡亲旅居在海外及港澳台等107个国家和地区。早年国人赴美，盈耳的便满是台山“唐话”。如费孝通先生1943年暑假应美国政府之邀请美观察道：“我不知道是什么因缘凑合，应征（修筑太平洋铁路）的大多是广东的台山人。即是以现在的几万名华侨来说，台山人还是占绝对的多数。美国华侨中通行的‘唐话’是台山话。广州话还不算正宗，国语一直到最近方才通用。”（《初访美国·关于华侨》）同为五邑鹤山人的电影皇后胡蝶也作如是观：“（在伦敦）当日茶会中，好莱坞的第一位女明星黄柳霜女士也在座，黄女士身材高大，穿的是一件五色斑斓、袖子很阔的衣服，头戴顶红黑色的草帽（帽子的样色和清朝的士兵帽子一样），大约她的服装很特别，所以我至今仍记忆犹新。她是广东台山人，那时在北美的华侨以台山人居多，台山话成了当时北美通行的中国话。”（《胡蝶回忆录》）

而风靡欧美，以“杂碎”为总名的中国菜，自然也是台山人首创，并以台山菜为底子。美国著名人类学家尤金·N·安德森说：“广东烹调包含很多分支，但大多几乎都不出名。而广州市区烹调的伟大传统，如今已在香港和澳门确立（与西方的影响一起），而且趋向于抹去其他一切。一个例外则是四邑——台山地区的烹调……该地区是一个丰富的蔬菜产区，却又是传统农业的贫困地区：人口密集与高额租税产生了富农田和穷农夫的反差。这些人在很大程度上以油煎什锦蔬菜及炒面条为主食；这就是新大陆的广东餐馆为什么极大地注重杂烩和炒面的原因，因为到西半球来的中国人大部分来自四邑—台山地区。在一道菜肴中包含多达10样的蔬菜是很正常的一——人们吃菜园里生产过剩的任何东西。大量的肉食很难得到，而蔬菜在新鲜和质量方面却无可匹敌，来到香港及其他地方的台山移民都极怀念它们，要不然就干脆自己种植蔬菜。”（尤金·N·安德森《中国食物》）

另一位美国学者安德鲁·科伊(Andrew Coe)也说：“无论如何，人们对其中某一点是确信无疑的，即炒杂碎是一道由动物内脏与多种蔬菜爆炒而成的食物，起源于以台山为中心的四邑地区。几十年后，一位著名的香港外科医生李树芬追忆儿时在祖籍游玩的经历时写道：‘我第一次吃杂碎是在1894年，在一家台山的饭馆里，那个时候，杂碎的做法还没有怎么变。正如我所讲的那样，台山人个个都是伟大的探险家，这道菜很有可能就是由台山人传入美国的。只可惜，就连台山附近的人，如广州、香港等地，都不知道原来杂碎是一道原汁原味的中国菜，而非美式中餐。’”（安德鲁·科伊《杂碎：中餐在美国的文化史》）

因为台山人的努力，“杂碎”在美国得到了巨大的发展，如同为四邑人的新会梁启超先生1903年访美的观察：“杂碎馆自李合肥（鸿章）游美后始发生。前此西人足迹不履唐人境，自合肥至后一到游历，此后来者如鲫……自此杂碎之名大噪。仅纽约一隅，杂碎馆三四百家，遍于全市。此外东方各埠，如费尔特费（费城）、波士顿、

这些广东人、台山人在海外打拼，由于初期多系美国淘金热期间出去，薄有积蓄才能回来，当然也有发了财的；故乡的人便称这些回归游子为“金山客”。台山籍金山客在海外开餐馆及其他营商赚了钱发了财，还反哺家乡，也包括在家乡开餐馆，使20世纪30年代的台城被誉为“小广州”；据1946年的统计，台城有茶楼、饮食店及冰室299家，即使在经济发达的今天，也是了不起的一个数字。特别是部分到“金山”淘过金，或者闯荡过省城、见过世面的厨师，更是博采众长，运用粤菜的烹调方法，巧妙借鉴使用国外的调料与烹调器皿，在充分利用台山地方特色食材的基础上，形成独具风味的台山特色菜，为粤菜的创新和发展做出了自己的历史贡献。

我的研究进一步发现，这些开餐馆的台山籍“金山客”，不仅养活了自己，还赴家乡投资兴业，也包括开设餐馆，更重要的是成为中国革命的重要资金来源。有念及此，在“粤菜师傅”工程开展得如火如荼的今天，便特别希望能到台山探访其历史渊源和现实发展。这一宏愿，终于在岑向权先生的带领下得以实现，也才有今天这篇文章。

蔬菜炒杂碎

“台山菜”的前世今生

□周松芳 岑向权



台山梅家大院

创作手记

因为向往

由于内子系籍阳江，而广东人又恋乡，故经常回去。虽然广州到阳江不远，200来公里，开车通常不用中途停车吃饭，但因为向往一家主打台山黄鳝饭的餐馆，故时不时地会拐下高速解了馋再出发。这种接待高速公路和国道过客的餐馆，往昔名不见经传，多以乡土特色见称，这一家却是赫然在列的米其林餐厅，而且把分店开到了广州天河。

后来，由于研究晚清民国海外中餐馆的历史及其文化（已结集为《饮食西游记》由北京三联书店出版），发现早期美国华侨华人，绝大部分是广东人，其中又以四邑人为主，四邑人中又以台山人为主，当时通行的所谓“唐话”即台山话也是证明。早期国人赴美谋生，主要靠的是三把刀：菜刀、剪刀、剃头刀，执菜刀开餐馆是大头和首选。

我的研究进一步发现，这些开餐馆的台山籍“金山客”，不仅养活了自己，还赴家乡投资兴业，也包括开设餐馆，更重要的是成为中国革命的重要资金来源。有念及此，在“粤菜师傅”工程开展得如火如荼的今天，便特别希望能到台山探访其历史渊源和现实发展。这一宏愿，终于在岑向权先生的带领下得以实现，也才有今天这篇文章。



蔬菜炒杂碎

作者简介



周松芳

文学博士、文史学者、著名饮食文化史研究专家，著有《岭南饕餮：广东饮膳九章》《民国味道：岭南饮食的黄金时代》《广东味道》《岭南饮食文化》《岭南饮食随谈》《海派粤菜与海外粤菜》《饮食西游记：晚清民国海外中餐馆的历史与文化》《岭南饮食》《粤菜北渐记》等，另出版有《自负一代文宗：刘基研究》《民国衣裳：旧制度与新时尚》《汤显祖的岭南行：及其如何影响了<牡丹亭>》等学术专著，主编出版《珠水维新：中华文明的珠江时代》《城事百年：不妨长作岭南人》等。

贰

“广东第一田” 孕育侨味饮食

台山，位于南海之滨，海（岛）岸线长约697公里，地处亚热带，气候温和，土地肥沃，有连片的万亩良田，被誉为“广东第一田”；海陆物产丰盛，海鲜禽畜、稻谷蔬菜，应有尽有，取之方便。特别是改革开放以来，台山的餐饮业凭借侨乡的历史优势和现实资源，得到了飞跃发展，由华侨港澳同胞投资的酒楼餐厅遍布全市各地。

台山的厨师或者从事厨艺教学工作人员当中，不少有在海外当厨师的经历，他们对粤菜与西式烹调方法的融合贯通体会深，善于学习和借鉴先进的烹调技艺，充分利用当地的特色食材，取长补短，将中西方的饮食文化与烹饪方法有机结合在一起，形成了带有鲜明特色的台山侨味饮食文化。



咕噜肉



烤乳鸽



本少红袍金猪

程专家组组长，提出“洋为中用，古为今用，南北结合，粗料精制”的方案，突出了台山地方特色菜，进一步打响了台山粤菜品牌。自“粤菜师傅工程”实施以来，台山市累计培训“粤菜师傅”学员6146名，培养了一批综合素质高、专业技能硬、就业创业能力强的“粤菜师傅”优秀学员，帮助3600多名学员实现就业创业，支持开设“粤菜师傅”彩虹计划店16家，举办了台山市“蚝皇争霸赛”“台山青蟹烹饪技能竞赛”以及“粤菜师傅·侨乡巧厨娘”面点比赛等盛大的赛事，将台城桂水村、海宴南丰村等打造成了“粤菜师傅”工程乡村综合示范基地，建成了都斛海鲜街、海宴五丰村两条美食街。由于工作成效突出，台山市广东厨艺学校被评为广东省“粤菜师傅”工程培训基地。

殿堂级大师创制德版“咕噜肉”



张杰棠

张杰棠，人称“肥仔棠”，自小好学，孩童时代就对厨艺等手工制作产生了浓厚兴趣，村中有喜宴，也喜欢帮忙下厨打杂……

小学三年级第一次参加学校组织的野炊活动，由他主制的“花肉田螺烟蛋芋”获得好评，学校黄校长鼓励他将来当一位特级厨师，预言成真。

提起“肥仔棠”，在广东厨艺界的知名度很高，扎根在台山的他在台山称得上是厨艺界殿堂级的大师。早在1994年，张杰棠前往德国中餐馆任大厨，入乡随俗，中为洋用，中餐西做，将云吞配上脆酱炸至金黄，再配上国外的甜酸辣酱，做成一道既能满足外国顾客喜欢中国菜式的要求，又适合他们自己喜好口味的特色菜，深受顾客欢迎，每天销出数公斤的炸云吞。老板没有见过这种做法的菜式，好奇地问张杰棠这道菜叫什么名。张杰棠一时间回答不出，想起外国人吃那道菜时口齿不清地说“good, good”，便回答老板说，叫“咕噜肉”。要知道，“咕噜肉”可是海外特别是美国中餐馆的传统名菜，通常由偏肥的五花肉裹酱炸成甜酸味，如今炸云吞这一道传统的广式小

吃，却被张杰棠改造成了德式“咕噜肉”，堪称海外中餐馆的新佳话。

1996年，张杰棠回到台山，继续从事烹调及教学工作，并考取了中式烹调高级技师、高级烧腊师、高级茶艺师等证书，担任国家中式烹调高级考评员、国家职业技能鉴定指导员，成为广东厨艺职业培训学院院长（校长）；主编《广东厨艺学员中式烹调师初、中、高级实操考核复习书》《广东台山供销饮食学校烧腊技术教材》，合编《粤菜中式烹调技能鉴定考场设置标准》等，还长期担任广东省中式烹调鉴定专家组工作，并参与国家职业技能鉴定的制定和修订，先后培养过的学生逾4万人，遍布全球90多个国家和地区。

特别是“粤菜师傅”工程开展后，张杰棠担任台山“粤菜师傅”工

宝马级送货员和他的“本少红袍金猪”



陈本领



陈本领虽然现在是农家乐趣香居的老板，但他也是国家中式烹调技师，更早在1996年即越洋赴新西兰从事厨房工作。2004年回到家乡参与餐厅创业，为了进一步提高自己的厨艺水平，陈本领从2006年起，积极参加广东厨艺学院举办的中式烹调培训，考取了中、高级职业资格证书，并于2016年创制出与众不同“红烧金猪”——不但保持了广式光皮烧乳猪通体色泽大红，造型好，味道鲜香的传统特色，给客人十分喜庆的美感，还兼具港式麻皮烧乳猪皮入口酥脆的长处，很受顾客欢迎，不少华侨以及港澳人士在回乡时特意订制这道名菜，被行家誉为“本少红袍金猪”。

在2017年荣获世界厨皇大赛中国区总决赛金奖后，官方的荣誉也纷至沓来，陈本领先后被江门市委组织部评为江门市“粤菜厨师名师”，江门市“粤菜师傅”烹饪名师工作室领衔人称号。特别是2019年台山市实施“粤菜师傅”工程，深入推进“名师名菜名店”“三名工程”后，陈本领受聘为“三名”工程专家组

成员，并应邀担任广东厨艺学校的特约教师，参与指导“粤菜师傅”工程学员的培训工作；2020年，为了更好地统筹推进台山市“粤菜师傅”工程，团结合更多餐饮企业的从业人员共同把台山地方特色菜做大做强，擦亮台山特色菜品牌，在台山市人力资源和社会保障局指导下，成立台山市烹饪协会，陈本领被选举为协会首届会长单位。

盛名之下，陈本领开餐厅也顺势下沉，在离台城5公里的马尾湖村开设趣香居农家乐餐厅，并专门设置一个面积80多平方米的地方，作为名师工作室，与各地厨师交流和开班授徒，培养有意学习烧腊等技术的学员；开设培训一年多年，先后培养了30多位各地的学员。

从洋厨师到大厨师，从大餐馆到农家乐，从从业者到引领者，陈本领虽然没有在餐馆的经历和效益上不一定能引领同行，但在实现“粤菜师傅”工程的初衷上，却堪称典范。农历新年期间，因为防控疫情，所有餐厅不能开门经营，陈本领就在自己店里，按照顾客的订单制作烧乳猪、烧鹅、叉烧，不论大盆菜，甚至佛跳墙等菜式，他都肯接单；没有人送货，陈本领就开着自己的宝马车亲自送。有的顾客笑称，这位是宝马级的送货员啊，你送的菜的价值，可能还不够支付油费！一位来自湖南省娄底市的80后学员，在家乡娄底开办了农场，养鱼、养鸡、鸭、猪、羊，种植各种农家蔬菜，并开设一间餐厅。他看到陈本领的烧腊魅力，前来投师学艺，可谓开了“粤菜师傅”工程跨疆越省的先河。

中西结合的乳鸽成为事业突破点



黄超云（中）与黄抗能（左一）

黄超云、黄抗能都是70后，一个是台山市深井镇人，一个是台山市海宴镇人，出于弘扬台山美食的共同愿望，两个素未谋面的人竟然一见如故一拍即合，共同创立台山金麒麟鸽皇美食城，创出了一番新的事业。

2016年在习得技艺后回到台山，在台城东山塘开了一家专营台山特色菜的餐厅——金麒麟特色美食城。与此同时，黄超云也回到台山，在台城城西汽车总站附近开了老鹅乸餐厅。在一场朋友的聚会中，在厨师的罗惠洪介绍下，两人一见如故，决定共同成立一家餐饮公司，将中式的烹饪技术与西式的餐饮管理有机结合，将两人共同爱好的餐饮事业做大做强。

他们选择了最具中西结合特质的乳鸽作为事业的突破点。选中传统名鸽——中山石歧的优质乳鸽，并开发出与一般红烧乳鸽不同的烹饪方法：先卤再油炸，目的是让烧制的乳鸽既脆皮，肉质又够味。果然，脆皮乳鸽作为他们新成

立的金麒麟鸽皇美食城的招牌菜式一经推出市场，很快便得到交口称赞，并一举荣获2018年世界厨王大赛二项至尊金奖，还有另外两款同样用乳鸽烹制的菜式也获奖，令中山、深圳的同行刮目相看。但他们犹未止步。为了满足食客的需求，他们创制了“龙凤汤圆”——将鸽子肉加入到台山的泥虫汤圆里，创新打造出鸽子肉泥虫汤圆，让乳鸽的香与泥虫的鲜混搭在一起，味道更加浓郁可口。与此同时，他们着力培养后备力量，手把手地将自己的厨艺传授给徒弟，并积极鼓励和精心指导徒弟们参加各项厨艺赛事，让他们在比赛中学习和积累经验，提高厨艺水平，为侨乡美食做出更大的贡献。

他们选择了最具中西结合特质的乳鸽作为事业的突破点。选中传统名鸽——中山石歧的优质乳鸽，并开发出与一般红烧乳鸽不同的烹饪方法：先卤再油炸，目的是让烧制的乳鸽既脆皮，肉质又够味。黄抗能出身于海宴镇的农村，1995年移民到位于太平洋的岛国瑙鲁的一家餐馆帮厨，并

为侨乡美食做出更大的贡献。

岑向权

作家，著有长篇小说《芬女》《台山排球故事》及合著长篇小说《航行南海》等。