



策
划
统
筹
李
程

设
计
统
筹
黄
江
鑫

第十九期

均安蒸猪

曾经隐身乡间小铺 如今食客闻香而来

缘起

四代人钻研蒸猪工艺

发展

筹建非遗传承基地

文/图 羊城晚报记者 张韬远

均安蒸猪，这道在顺德均安流传了百余年的传统美食，曾经除了祠堂祭祀之时，人们鲜有机会品尝。如今，蒸猪成为顺德本地出场率最高的美食之一。无论是村宴围餐，还是高级餐馆，总能看到这道菜的身影。而随着均安蒸猪的声名远播，也吸引了不少食客慕名前往，成为了最广为人知的顺德菜代表之一。

将一头整猪放入特制的蒸猪屉中蒸熟，这一看似粗陋的制作方法，做出的蒸猪却能够皮爽肉滑，肥而不腻，成为不少食客的心头所好。这一点，常常引起人们的好奇。



均安蒸猪

关于“均安蒸猪”的缘起，在当地有着一流传甚广的说法。清朝，顺德均安一名读书人李文田在北方做官。告老还乡后，他将满族人用猪肉祭祀的做法带回家乡。很快，这一新鲜的做法逐渐在当地民间流传开来，并不断改良演化成了今日的“均安蒸猪”。

而珠三角广为流传的“太公分猪肉”习俗又为“均安蒸猪”的传播提供了绝好的条件。所谓“太公分猪肉”，就是每年的清明节和重阳节（即所谓的春秋二祭“多有烧猪作牺牲分胙肉，而江尾（即今均安镇）则用蒸猪”）。自此之后，蒸猪便常出现在均安祠堂祭祀的场合。

李耀苏是顺德最为出名的蒸猪师傅之一，也是当地颇为有名的蒸猪世家第四代传人。李耀苏从童年开始，便听着父亲讲述祖辈与蒸猪的故事，对于均安蒸猪的传承可谓如数家珍。

据李耀苏介绍，早在清朝之时，李耀苏的曾祖父李学宗便在村中的年例乡宴中主持制作蒸猪菜式，在过去的做法基础上，李学宗便开始尝试在配料上有所改进，做出更适合顺德人口味的蒸猪。后来，李耀苏的祖父李树兴也开始在家里将猪煮熟，分割成大块之后，用竹箩装着挑到街上摆卖，这也成为了一家人的生计来源。“当时，很多街坊乡里看到都会买上一斤左右，用芭蕉叶包着带回家，给人品尝。”李耀苏说。

后来，李耀苏的父亲又继承祖业在乡下乡中心开了一间“熟肉铺”，经营蒸猪等熟肉制品，成为了当时均安少有的经营蒸猪的店铺之一。12岁起，李耀苏便常常去父亲的店里帮忙打下手，长期的耳濡目染之下，李耀苏也摸懂了蒸猪的窍门。

1984年，在广州学厨回来的李耀苏和父亲在南浦村开起了“南浦烧腊店”，承传祖辈的技艺，蒸猪便成为了他饭店里的招牌菜。直到1996年，南浦市场拆迁，铺面关门，李耀苏开始以承接“乡宴”为主业，蒸猪也是他拿手菜之一。直到2005年，李耀苏再度开店，乡民游客又有机会吃到了正宗的均安蒸猪。

李耀苏和完成的蒸猪



李耀苏和完成的蒸猪

传承

制作蒸猪步骤繁多

从最开始帮父亲一起蒸猪到如今，李耀苏制作蒸猪超过了40年，制作过的蒸猪也是不计其数。一份蒸猪上盘，看起来平平无奇。实际上，这个看似简单的烹饪方式，想要做出美味来却更是不易。

均安蒸猪最大的特色就是一次蒸整头猪，制作工艺讲究生猪的宰割刀工，特殊工艺制法和蒸煮火候。将一头生猪烹制成一份地道的均安蒸猪，工艺繁复、耗时良久。“当时在市场开店，每天早上四点钟开始处理，到早上七点蒸猪制作完成，卖给早起来买菜村民们的。”李耀苏回忆。

按照传统方法制作蒸猪，李耀苏要选取肥瘦适中的生猪在屠场宰杀并拆骨。在屠场把猪只宰杀，传统的用百来斤的大猪，洗干净猪后起骨，再用刀从猪腹内剖

开，把猪肉分割成既彼此分割又不断开的大块。从屠场带回猪只后，再次洗干净，晾干直至干水为止。把调好的味料均匀撒在猪上面，腌约2小时使其完全入味，再将其摊放在木盒子上的拱形疏木架子上，盖上盒盖，放入土灶大铁锅内。“精盐、白糖、五香粉等调味料，具体配料以及分量，只有师傅才最清楚。调味料往往是蒸猪师傅的独家秘方。”李耀苏说。腌制后，还要用火喷猪皮表面的余毛，让猪皮更光滑。

蒸猪时要准备的是一个口径特大的铁锅，一个长方形杉木盒，并且盒底的四周要开4个小通气孔，中间开1个大圆孔，木盒上方还有一个拱形的疏木架子。猪入箱后，锅内加水，盖上锅盖。灶膛内放入木柴，以大火隔水蒸制，水蒸气源源不断地从通气孔进入木盒。

而在诸多步骤之中，制作蒸猪最重要的环节便是放油。“放油的时间要掌握得恰到好处，要懂得观察猪的皮够熟没有，猪皮的时间又与猪的大小和皮的厚度有关。此外，味料的搭配也相当重要。火候的话，全程选用大火来蒸。”李耀苏说。在最传统的做法里，是没有放油这一步骤的。随着现代人对健康的注重，蒸猪师傅在烹调过程中，要适时地用钢针把多余的油放去，而且，放油过后，用冷水冲洗，让肉感更加爽口。经过重重关卡之后，一头百余斤的生猪，最后只剩下不到一半的重量。在制作过程中，经过了钢针放油和冷水淋过，制作出的蒸猪肉质鲜嫩，五香味渗入到肉里，再配上芝麻，香味扑鼻而来，口感爽而不腻。

对于均安蒸猪，不少当地人十分熟悉。但是由于制作蒸猪的流程复杂，家庭没有条件制作，也少有店铺经营蒸猪，使得在过去本地人也少有机会吃到这道传统的菜式。只有在村宴之上，或者逢年过节之时，当地的村民才有机会尝到蒸猪。而对于外地人而言，更是少有人知道均安蒸猪为何物。

蒸猪这一特色美食只能长期缩在均安的乡间少有人问津。直到大概十年前，随着网络的不断传播，均安蒸猪开始火了起来。这个顺德乡村的特色美食却成了网红食物，不少人愿意驱车前来小镇均安寻味这道美食。

“最早开店的时候，来吃蒸猪的人一直不多，只有一些本地人偶尔来吃。一开始，一天少则卖半头，多则卖一头。”李耀苏说，而现在就在他这家位置略显偏僻的农庄，一天最多能卖出十几头，而在顺德美食节之上，李耀苏曾在一天卖出过近五十头均安蒸猪。很多附近城市的人会专程过来品尝，一些远在海外的人回来顺德，都要来尝一尝这里的蒸猪。

最近，李耀苏正在准备参加即将举行的第四届香港佛山美食展，将这道传统的美食带给香港人品尝。实际上，近些年来，李耀苏常常受邀参加各地美食交流活动，这道顺德美食吸引了越来越多的目光，也得到了许多烹饪业界和食客们的认可。

不过，虽然均安蒸猪早已经盛名在外，喜爱蒸猪的“粉丝”也算不少，但是均安当地做蒸猪的人始终不多，找李耀苏学做蒸猪的人则更加少，多年以来，仅有四个人跟他学做蒸猪。

而近些年，均安蒸猪的传承与保护也引起了政府相关部门的关注。在顺德当地政府的推动下，2016年，均安蒸猪的制作也有了明确的标准，让这道美食能够得到更好地传播出去。去年，均安蒸猪制作技艺入选顺德区级非遗，李耀苏则是这项非遗的传承人。

作为均安蒸猪制作工艺的传承人，李耀苏也在积极推动筹建起均安蒸猪的非遗传承基地，免费教授更多人学做蒸猪，将这份手艺传下去。

羊城晚报

佛山新闻

2019年8月28日/星期三/区域新闻全媒体编辑部主编
责编 李程/美编 温晓茸/校对 黄小慧

A14

禅城

6条重大道路项目 计划年内实现主体完工

新华
保险

“不忘初心、牢记使命”
主题教育动员大会在京召开

羊城晚报讯 记者张闻报道：8月26日，佛山市禅城区四届人大常委会召开第二十六次会议。会议透露，季华北路北延线工程、魁奇路快速化岭南大道节点工程、岭南大道北延线（卫国路至同济路）道路工程等市民广泛关注的交通项目计划年内实现主体完工。

据透露，本次计划在年内实现主体完工的6条道路项目分别是聚锦路（五峰路至季华路）及五峰路（聚锦路至槎湾路）道路工程、河滘大道改造及富兴路（二期）工程、季华北路北延线工程、魁奇路快速化岭南大道节点工程、岭南大道北延线（卫国路至同济路）道路工程、海五西路

（佛山大道至佛山水道）工程。

以上6条道路工程项目中，岭南大道北延线、魁奇路快速化岭南大道节点工程均处于禅城人口密集区，工程进度引起社会高度关注。其中，魁奇路快速化岭南大道节点工程已于7月末实现东西双向互通；岭南大道北延线（卫国路至同济路）道路工程目

前正进行路面基层施工，已完成工程量约85%，已完成投资额约81%，有望在今年12月完工。

此外，季华北路北延线工程目前已完成工程量约91%，已完成投资额约99%，计划2019年12月（南海段23亩农用地除外）完工，该项目将大幅度缩短禅城与佛山西站的往来时间。

除了6个即将完工的项目，当天还公布了4个即将于近期动工的重大道路建设项目，分别是南庄大道东延（南庄大道接雾岗路南延）工程主桥、同济路西延工程（季华二桥）、雾岗路南延（镇中路至东平路）工程、澜石二路（金洲南路至岭南大道）工程。

2020年潭州陶瓷双展将于4月17-20日举行

羊城晚报讯 记者张闻摄影报道：8月27日，“2020潭州陶瓷双展 大V·大咖面对面交流会”在佛山举行。记者从交流会上了解到，2020年潭州陶瓷双展将于明年4月17日开幕。

据悉，2020年佛山（潭洲）国际陶瓷与卫浴展览会和佛山国际陶瓷装备与材料展览会暨潭洲陶瓷双展将于2020年4月17日—20日在潭洲国际会展中心同期举办。展会全面启用潭洲

国际会展中心一、二期10个专业展馆，展览面积达10万平方米。届时将汇聚全球各大陶瓷企业、陶瓷装备与材料及环保、智能制造等相关企业600家，专业观众数量将突破12万人次。

潭洲陶瓷双展主要负责人、陶联科技公司总经理李新良表示，当前陶瓷行业发展已进入“淘汰赛”阶段，如何提供更有价值、更专业高效的连接服务，促进产业上下游健康发展，是本届陶瓷

双展的核心任务。聚合行业力量，引领陶瓷行业协同创新、高质量发展，潭州陶瓷双展致力打造全球陶瓷价值平台，助力品牌走向世界。会上，广东省工商联（总商会）副主席、佛山市工商业联合会（总商会）主席、广东新明珠陶瓷集团有限公司董事长叶德林表示，陶瓷企业和陶瓷装备材料企业两者有着密切的联系。两大行业应该紧密联系，团结合作，把中国的陶瓷行业做大做强。



2020 潭州陶瓷双展大 V·大咖面对面交流会举行

佛山农村商业银行股份有限公司债权转让通知暨与广州市金穗投资咨询有限公司债权催收联合公告

根据佛山农村商业银行股份有限公司（下称“佛山农商银行”）与广州市金穗投资咨询有限公司（下称“金穗公司”）于2018年3月22日签署的《债权转让合同》，佛山农商银行将其有权处置的主债权及担保合同项目下的全部权利，依法转让给了金穗公司。佛山农商银行特此公告通知各债权人及担保人：金穗公司作为下列债权受让方，请各债权人及担保人于本公告之日起立即向金穗公司履行还款义务，并承担相应的担保责任。特此公告。

转让方：佛山农村商业银行股份有限公司 受让方：广州市金穗投资咨询有限公司
二〇一九年八月二十八日

注：
1、本公告清单仅列截至2018年3月22日的借款本金余额，借款人和担保人应支付给金穗公司的利息、罚息、复利、违约金及其他应付款项按借款合同、担保合同及中国人民银行有关规定或生效法律文书确定的方法计算。已经进入诉讼程序的，并已由佛山农商银行及其辖下支行支付的应由借款人和担保人承担的费用包括但不限于诉讼费、保全费、执行费、律师费等以有关法律文书确定的金额为准。
2、若借款人、担保人因各种原因更名、改制、歇业、吊销营业执照或丧失民事主体资格的，请相关承继主体及/或主管部门代为履行义务或履行清算责任。
3、下列主债务人、担保人如有疑问，请与佛山农商银行或金穗公司联系。本公告中内容如有遗漏，以借款人、担保人等原已签署的交易合同及生效的法律文书为准。
佛山农商银行联系方式：
地址：佛山市禅城区华远东路5号
联系人：苏楚理 电话：0757-83039792
金穗公司联系方式：
地址：广州市南沙区金湾北路106号
联系人：马力生 电话：13536675138

借款人名称	借款本金余额 (万元)	从属权利	借款合同编号	担保人名称	担保合同编号	生效法律文书	原贷款行
佛山市南海广创铝业有限公司	5925	包括但不限于应收利息、罚息、复利和迟延履行利息、违约金、案件受理费、财产保全费等，具体数据以实物资料记载为准。	佛农贷0501高保字2014年第04001号	广州圣通投资发展有限公司、广州华圣通服务有限公司、张富英、陈惠康、何子建、张建华、梁松山、张匡华、凌美章	1、佛农贷0501高保利质字2014年第04001号； 2、佛农贷0501高保字2014年第04001号； 3、佛农贷0501应收账款质字2014年第04001号。	1、（2016）粤0604民初8871号； 2、（2017）粤06民初97号。	佛山农商银行

招商银行佛山分行 正式启动私人银行服务新模式

近日，招商银行佛山分行私人银行新

管户模式启动会在分行大厦揭开帷幕。作为国内首批开展私人银行业务的先行者，自2007年成立以来，招商银行私人银行始终秉持“助您家业常青，是我们的分内事”的经营理念，坚持以打造投资顾问服务为核心竞争优势的差异化竞争策略，持续完善和丰富开放式产品平台，致力于高净值客户个人、家族、企业三个层次在投资、税务、法务、并购、融资等方面的多元化需求提供专业、全面、私密的综合服务。经过十二年的快速发展，已经形成了良好的品牌影响力，构建了绝对的市场竞争优势，并在国内同业中长期

位居领先地位。目前，招行私行服务客户数超7.2万，管理资产超2.05万亿元，在全球70个城市拥有63家私人银行中心和66家财富管理中心，其中有伦敦、洛杉矶、纽约、香港、悉尼、新加坡、卢森堡7家海外私行中心，基本覆盖了国内外主要经济区域。

招商银行私人银行载誉前行，招行佛山分行私人银行管户新模式的开启，从原有的“1+N”升级为“1+1+N”，又一次实现了服务模式的升级和跃迁。1是指高级私人银行客户经理，另一个1是指总行投资组合管理经理，N则是招总行强大的投资、财务、税务、法律等专家团队。招商银行私人银行

拓新的管户模式，私行客户经理侧重对客户需求的深入理解；组合管理经理则出具个性化的专业方案。

“1+1+N”新模式借鉴了UBS等国际先进的私人银行客户管理经验，具有五大优势：更加关注客户的需求、资源整合更高效、专业信息传导更及时、客户财富规划更专业、团队服务更稳定。在新模式下，佛山分行将与总行的专业团队合力，不断完善服务内容和业务广度，从助力客户个人财富管理到满足家族企业综合金融服务的需求，以“打造最佳客户体验私人银行”为目标，不断创新，与客户共赢共生。（文/崔晨 黄永伟）