寻味佛山 第二十期

顺德大良炒牛奶 声名远播五大洲

策划/统筹 李程
设计统筹/黄江霆

文 / 图 羊城晚报记者 张韬远

旧时顺德，水网密布，牧草丰茂，自古就有养水牛的习俗。这也使得水牛奶成为顺德人最常见的饮品。不过，对于善于烹饪的顺德人而言，并不只甘心将水牛奶当做普通的饮品。一碗水牛奶，顺德人想出了很多的玩法。从煲奶茶、到牛乳饼、到炸牛奶等各类小吃，甚至还将水牛奶变为大菜的材料，制作出各式各样的顺德名菜。

而在诸多以水牛奶为主料的顺德菜中，大良炒牛奶可谓是最经典的一道，同时也是最负盛名的顺德菜代表。这道历史超过百年的顺德菜经久不衰，仍旧是最受食客追捧的顺德菜。这道顺德名菜也早已被食客们传播到了粤港澳各地，近几年，随着“顺德美食传播团”频繁带着它出国献艺，大良炒牛奶作为经典的顺德菜式传到了五大洲。

野鸡卷拼炒牛奶

缘起 炒奶皮流行于广州 起源于顺德

顺德大良古称凤城，是一个鱼米之乡，当地的群众饮食很讲究，尤其善于现炒现蒸各类菜肴，故有“凤城炒卖”之说。炒，这个在中国厨艺当中最常见的厨艺技法，顺德厨师用得可谓独具匠心。而在诸多炒菜当中，炒牛奶无疑是最令人津津乐道的一道：原本是液体的牛奶，竟然可以被炒制成一道大菜。

许多未曾亲眼所见的人，常常会觉得不可思议。这种将液体食材用炒制的方式呈现，在中国烹饪技艺里可谓是自成一派，称为“软炒”，这一奇思妙想非顺德厨师不能为之。

大良炒牛奶的名气除了得益于厨师、食客的口口相传，还有赖于热爱美食的学者们的倾心赞美，作为顺德名菜的大良炒牛奶常常被热爱美食的学者们写进文章当中，使它在顺德之外的地区也有着广泛的知名度。

籍贯顺德的著名学者陈荆鸿先生在《蕴庐文萃》中写到，民国期间的广州永汉路（今北京路）木排头横巷里，有一家清一色“退隐女佣”经营的“西厢”小食肆，以凤城美食驰誉。该店的一道拿手菜便是炒牛奶。不过，当时的炒牛奶与现在的炒牛奶有所不同。根据记载，当时的炒牛奶是把“滴珠原奶”煮沸后冷置，取回面上凝结的薄糜，一层层地炼取着，俗称之为奶皮，然后和以猪油，猛火热炒而成，甘香嫩滑。

这种流行于广州的炒奶皮，正是起源于顺德，也是大良炒牛奶的雏形。不过，这种早期的炒奶皮也有很大的局限性，限制了它的广泛传播。据顺德当地知名的美食研究学者廖锡祥分析，这种炼取奶皮的方法由于工夫繁复，效率低下，只能少量制作，仅能满足少数富人享用，无法在市场推广普及；二来这一成品虽甘香嫩滑，但因配料少而口感单调，还尚未脱离奶制品的桎梏，不能称之为一道完整的菜品。

中国烹饪大师洪连勤制作的炒牛奶

改良 加入丰富配料成菜品

20 世纪 40 年代初，凤城名厨龙华对炒牛奶的做法进行了彻底的改造，在水牛奶中加入凝固剂，以及鸡蛋清，配料上增添了爽口弹牙的虾仁，甘香的鸡肝粒，油香的炸榄仁，嫣红的火腿蓉，使得炒牛奶奶香醇厚、洁白嫩滑、又色彩鲜艳、口感多样。

“蛋清和生粉是重要辅料，鲜虾仁和火腿丁带来丰富的味觉层次。”廖锡祥说，炒牛奶，考验厨师的耐性和对火候的精妙把握。牛奶蛋白对高温格外敏感，遇热极易变焦；一铲一堆，每一次旋转完结一道工序。9 次旋转之后，牛奶成形。蟹子和榄仁突破牛奶的圆融，点亮意外惊喜。该菜式将牛奶与蛋清混合下锅软炒，使之凝固如白玉，口感香滑软嫩，外观色如白玉，嗅之奶香扑鼻。

改造过后的炒牛奶已经成为了一份成熟的菜品，其制作也存在着较大的技术难度。据廖锡祥介绍，炒牛奶烹制一大难点在于凝固剂—鹰粟粉和鸡蛋清分量要恰当，制作要领是“热油温锅”，炒时不能铲，只能用镬铲背慢慢推动，边推边加猪油（今多改用植物油），按顺时针方向由外向内、由底向上翻匀，同时必须准确掌握成熟度，及时出锅。这些都要求厨师反复练习，才能掌握其心法。

不过也正是得益于这一改造，大良炒牛奶也走出了富庶人家的厨房，走向了面向普罗大众的餐饮市场。据顺德当地的老人回忆，20 世纪 40 年代以后，大良华盖路上的“飞园”便是以炒牛奶出名，红极一时。很快，炒牛奶改良的消息不胫而走，许多人专程驱车来大良品尝炒牛奶，不仅周边地区的食客会慕名而来，体验炒牛奶，甚至于港澳地区的人都专程来到顺德寻味。

传播 作为首选名菜 传遍世界各地

在顺德人眼中，大良炒牛奶早已经脱离了小吃的范畴，而且能够衍生出各种不同的菜式。在顺德的饭店中，由它而衍生出的牛奶龙虾球、金榜牛奶炒鱼滑、海胆炒牛奶、野鸡卷拼炒牛奶等菜品常常出现在餐牌之中。

随着炒牛奶的广受欢迎，也逐渐成了专业的顺德厨师必须掌握的一道经典菜式。还有不少厨师们，主动在大良炒牛奶中，加入自己的巧思，将炒牛奶进行重新演绎。广州宾馆当中的“历代名诗词宴”便有一道“沁园春·雪”便是将大良炒牛奶改良而成的雪蛤炒牛奶；大良一家饭店的前经理陈霜银改良了炒牛奶堆成山形的传统造型，将炒好的牛奶以小鹊巢盛装起来，成了有名的凤城炒牛奶盏。顺德厨师将野鸡卷与炒牛奶拼在一起，做出的野鸡卷拼炒牛奶一咸一甜，相得益彰，成为了最受顺德人喜爱的顺德名菜之一；大良一饭店的总厨冯汉光还为一些不喜喝牛奶的人，借用大良炒牛奶的手法，研发出了凤城炒豆浆这一新款菜。

几十年来，不少凤城名厨，将各种改良过的大良炒牛奶，带到烹饪大赛的赛场上，并且频频获奖。早在 20 世纪 50 年代，顺德籍厨师胡三便代表粤菜师傅上京参加厨艺比赛，他所烹制的大良炒牛奶获奖。在首届全国粤菜烹饪技术大赛上，顺德厨师制作的大良炒牛奶再次获得金奖。在第四届中国烹饪世界大赛上，顺德厨师带来的龙虾炒牛奶再获奖项……

在廖锡祥看来，大良炒牛奶之所以名声在外而又颇受欢迎，首先在于其颇具创意。极具烹饪禀赋的顺德人居然把胶状液体牛奶炒成半固态热菜。散文大师秦牧盛赞此菜“风格独特，莫测高深”。此外，制作出来的炒牛奶菜品高雅，成菜凝而不泻，奶香醇厚，洁白滑嫩，奶皮里的各种馅料清晰可见。

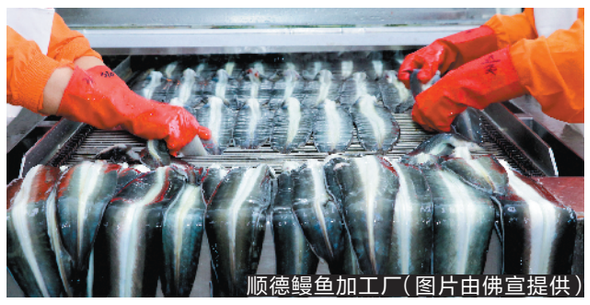
大良炒牛奶不仅被认为是广东菜造型艺术之熟品装盘成型“覆盖法”，即用锅铲把熟料逐层叠起的典型菜例，还被奉为中国烹饪软炒法的经典之作而列入教材。近年来，随着“顺德美食传播团”频频出国献艺，大良炒牛奶则作为他们首选的顺德名菜，被带到了世界各地。

佛山庆祝 2019 年中国农民丰收节活动将于 23 日举行

邀市民品尝佛山本地优质食材

羊城晚报记者 张闻 通讯员 冯耀明

9 日上午，佛山市农业农村局召开新闻发布会并宣布，佛山庆祝 2019 年中国农民丰收节活动将于本月 23 日举行。其中，丰收节活动的“重头戏”——百米长桌宴，农业农村局本周将在其官方微信发布活动报名方式，敬请想参与的市民关注。


顺德鳗鱼加工厂（图片由佛宣提供）

活动采取“1+4+X”模式举行

今年佛山庆祝 2019 年中国农民丰收节活动定于 9 月 23 日举办，将结合水乡文化、农耕文化、粤菜文化和粤菜师傅建设工程在全市范围内开展系列庆祝农民丰收节活动。

本次活动将采取“1+4+X”模式举行，其中，“1”是指市级层面组织指导的佛山市庆祝 2019 中国农民丰收节活动暨“佛味鲜生”优质食材品鉴活动。该活动主场设在禅城区南庄镇罗南村已纳入省级层面组织指导的 13 个丰收节特色专场活动之一。主场活动将采用“电视 + 网络”融媒体大直播的方式向社会各界展示，包括百米长桌“佛味鲜生”优质食材品鉴、农业技能展示与体验、田园寻宝游乐等活动。

值得一提的是百米长桌“佛味鲜生”优质食材品鉴活动，主办方邀请了粤菜师傅现场用佛山市的特色农产品烹饪特色菜式，邀请农民和市民代表共同品尝佛山本地优质食材。据悉，佛山市农业农村局将通过网上征集形式向社会公开征集。

“4”是指佛山各区组织指导举办的庆丰收活动。各区活动原则上在丰收节当天举办，其中南海区将在九江镇璜矶村举办中国农民丰收节九江水产特色系列活动。顺德区将在新地农场举办“食邀天下、寻味顺德、共享丰收”为主题的庆丰收活动，活动将围绕农耕文化互动体验、“寻味顺德”优质食材品鉴活动等进行。

把岭南传统农耕文化嫁接进来

高明区将在乡村振兴示范村——石洲村举办庆丰收活动，串联高明区的“花香经济带”、“乡村振兴示范点”、“农业 + 旅游”等元素，凸显高明乡村振兴建设成效。三水区以“鱼翔三江、鹤舞南山”为主题，由每个镇街道分别组织庆丰收活动。

“X”是指各地各有关部门举办的庆祝农民丰收节活动。相对集中在 2019 年 9 月中下旬至 10 月上旬组织开展庆丰收活动。

今年佛山的庆祝活动融入民俗文化元素，将更多的岭南传统农耕文化嫁接进来。如在禅城区罗南村，主办方把佛山传统的秋色文化和粤菜文化融入丰收节活动中，将各区的特色农产品和佛山传统彩扎技艺结合起来，以丰收方阵形式展现我市各区乡村振兴成果和农业丰收景象；同时，主办方还结合粤菜师傅工程开展“佛味鲜生”优质粤菜食材品鉴活动。

佛山市委农办专职副主任王志容表示，今年活动基层参与面更广，也更注重丰富节日内涵。“今年的丰收节我们除了举办庆祝活动，也将通过利用市场化、信息化的手段，大力培育节日市场，推动农产品和服务消费的升级；同时，我们要联合文化旅游、教育、卫生健康、工青妇等部门开展庆丰收活动，进一步丰富节日的活动内容。”

绿之选打造全球农产品供应链 助力全国扶贫农产品寻新买家

羊城晚报讯 记者欧阳志强摄影报道：6 日，“绿之选全球之约”暨产业升级开幕式在佛山市南信广场举行。会上，绿之选全球名特优农产品供应平台南信广场正式启用，并与澳大利亚、马来西亚、法国等国家的全球知名农业企业或机构签约，促进全球食品农产品产业高端资源的对接与合作，未来，绿之选将打造成为粤港澳大湾区世界级食品、农产品交易平台。

不光是“引进来”，还要“走出去”，在绿之选扶贫农产品专区，集合了全国贫困地区大量地标性优质农产品，产品征集一个月，全国贫困村产品报名单品已达 1 万多种，首批上架单品已有 2000 多个，再通过全球名特优产品汇聚，进行交互交易，为全国消费扶贫提供佛山方案。

打造大湾区世界级农产品交易平台

开幕式上，中科院（清研）科学技术研究院副院长于海军、粤百年投资控股有限公司董事长朱应根为中国科学院（粤百年）院士工作站（筹）与中科院清研（北京）科学技术研究院广东分院揭牌。粤百年院士工作站及广东分院落户南信广场，将为粤百年的整体规划发展、产业升级、人才培养、科技创新等方面提供无缝对接的智力和技术支持。据悉，绿之选营业面积 10 万平方米，集产品、商品、物流、资金流等高科技及云端资源匹配功能于一体，并涵盖会展、交易、冷库保存，品控检测及保税仓服务。

开幕式上，绿之选举行了一场签约仪式，其中“一带一路”及粤港澳大湾区合作签约的有澳大利亚、马来西亚、印尼、法国、老挝、汤加王国以及中国香港、中国澳门客商；扶贫农产品产供销三方首期签约的有贵州毕节、陕西铜川、梅州大埔、清远连山等区县政府；分销扶贫农产品签约平台有知行合一电子商务公司、你我您社区团购分享平台、点筹网农业供应链、广东胜佳超市有限公司等。

为全国消费扶贫提供“佛山方案”

为使产品凸显中国特色及助力扶贫国策，绿之选开辟了扶贫产品专区，助全国贫困地区大量地标性优质农产品入场。再通过全球名特优产品汇聚，进行交互交易，使自己成为真正的买天下、卖世界全球性交易平台。

在绿之选交易大厅，记者看到来自全国各地的扶贫农产品均在此展示，有来自湛江吴川市新联村蚕桑种养扶贫基地的蚕丝、蚕蛹、蚕沙、蚕公酒、桑葚干、桑葚酒等天然蚕桑系列的农产品，还有陕西扶贫基地的苹果等农产品。据粤百年旗下的和益众富（广东）农业有限公司总裁朱浩临介绍，凡贫困村的农产品，免去所有进场费用，大部分产地价帮助销售，并且免费提供仓储及产品方办公场地及设施。

目前，产品征集一个月，全国贫困村产品报名单品已达 1 万多种，首批上架单品已有 2000 多个。国务院扶贫办宣教司领导来此调研后认为，这种全公益性扶贫模式，是为全国消费扶贫提供佛山方案。

市民和客商咨询购买扶贫农产品

佛山建行贯彻落实取消企业银行账户许可要求

贴心服务 快速开户

为贯彻落实取消企业银行账户许可要求，建行佛山分行按照“企业开户便利度不减、风险防控力不减，优化企业账户服务要加强、账户管理要加强”两个不减两个加强的账户管理原则，梳理提升账户送审质量“事前、事中、事后”三大管理措施，明确账户送审要求，减少退件，提升服务效率，企业银行账户当日完成账户审批，企业银行账户即开即用。

举措一之“事前”管理——客户经理做实尽职调查，核实开户意愿，维护客户信息

客户尽职调查：客户经理受理账户业务前必须落实尽职调查，将调查结果详细注明在调查报告中。客户经理负责审核客户资料的真实性、完整性、有效性，并在证照复印件上签名确认移交至柜面人员。

客户信息维护：完善客户信息维护，确保客户证照信息与新一代客户信息的一致性。

落实面签制度：企业基本户预开户前完成法定代表人 / 负责人的面签制度，法人亲办开户的现场亲见客户开户申请书签章及核实开户意愿。非法人亲办的按有关业务指引采取双录核实开户意愿。

确保客户信息录入准确：重点关注“存款人类别、登记注册证件编号”等账户审批过程中常见客户信息要素维护录入准确规范。

举措二之“事中”管理——柜面营运主管落实账户资料审核，实时扫描送审，做实企业账户即开即用

系统核查：企业基本户预开户前完成“人行结算账户管理系统”和“e 路通”系统的唯一性核查、异常情况监测。对于不符合开户条件的企业则严禁办理新一代预开户操作。

非基本户开立业务在受理前完成“人行结算账户管理系统”账户信息的核查，将应变未变事项及时告知客户，完善后续处理。

实时扫描送审：最迟不超过当天 16 点 30 分，在进行 COS_T 审批系统扫描前，必须进行账户资料和客户信息的完整性、有效性的核对。

审批中严密跟踪审批进度：当日审批退件要认真查看退件原因并及时整改进行原记录的二次提交。

审批后完善后续系统维护：当日审批完成的企业基本户开户、变更业务必须完成“人行结算账户管理系统”、“e 路通系统”的信息录入，机构信用代码证的发证，新一代系统客户信息内基本户信息补录，并确保录入的准确性。

举措三之“事后”管理——账户管理中心动态监测账户、把关账户质量“终审”

账户管理中心每日跟踪各网点在人行账户管理系统的录入情况，并结合科技手段进行三系统（人行账户管理系统、e 路通系统、COS_T 审批系统）的疑点监控（户名、账号、开户日期、开户行、账户性质不一致的疑点数据）。

自 4 月 28 日新政实施，至 7 月底，佛山建行受理开立企业基本存款账户数量 1444 户；因法人非实际控制人，开户意愿不清晰被拒绝开户 6 户。

（陈秀艺 黄永伟）