



出品 佛山记者站 策划 / 统筹 谢红 李程

文/图 羊城晚报记者 张韬远

不久前,顺德举办了“均安妈姐菜”学术成果发布会暨“妈姐菜推广店”颁奖仪式,十余道融合了顺德本土风味和南洋风味的妈姐菜正式亮相。这意味着当地关于“妈姐菜”的研发保护又向前迈进了一步。

上世纪20年代,大批昔日的缫丝女工,从曾经的南国丝都——顺德出发,沿着当年的海上丝绸之路漂洋过海,近到广州、香港,远至东南亚乃至欧美国家,帮佣做厨娘,人称“妈姐”。

在当地,他们大胆吸收东南亚等地的饮食文化,在家乡顺德烹调技艺的基础上,广泛利用当地的食材、香料、调味料,不断创新,创作出了以顺德粤菜为基础、融汇中外烹饪的跨国菜系——妈姐菜。如今,随着曾经的“妈姐”不少都因年迈而去世,关于“妈姐文化”的研究保护也越发迫切。“妈姐菜”曾是妈姐们安身立命的一门手艺,也是他们智慧的沉淀。从“妈姐菜”里,人们能看到百年前顺德妈姐们在异国他乡的生活史与不屈不挠的自强奋斗史。

妈姐菜融合了顺德本土风味和南洋风味



壹 把“顺德味”带到世界各地

所谓“妈姐”,其实是人们对“自梳女”的一种爱称。20世纪20年代起,珠三角一批女性因为生活所迫,远下重洋,去到南洋、欧美地区的华商家庭里做女佣。她们不少人选择终身不嫁,自食其力,吃苦耐劳,赚到的钱还常常寄回内地老家以养育兄弟姐妹们。在珠三角各地,顺德可谓诞生妈姐最多的地方。如今顺德均安冰玉堂中,还生活着为数不多的妈姐。她们早先是缫丝女工,随着缫丝厂关门歇业,一大批妇女失业。为了谋生,她们被迫转到穗、港、澳乃至新、马等东南亚大户人家当女佣。

来自顺德的妈姐生长于讲究饮食之顺德地区,自小就跟从母亲学勺弄铲、飞刀切脍,长大后往往要负责操持一家人的饭菜,最后成就了“顺德婆”善于烹饪的手艺。成为妈姐后,她们充分发挥厨艺上的优势,细致入微地烹制家乡菜点。

对自梳女历史颇有研究的广州女作家黄爱东曾在文章中记录,历史上关于这一时期妈姐们的工作质量和敬业程

度的记载都是有口皆碑,并且在妈姐们的服务家庭举家迁往海外的时候,往往力邀她们同行。海运畅通以后,有些自梳女更是远涉重洋,到海外当佣工。做佣工较久的,不少深谙英、法等外国语言,在洋人家庭当佣工及随洋人返国工作——这大概可以算作是最早的技术移民。

“在当时的东南亚,如果能够请到一位精通烹饪的妈姐,是富裕家庭体面的标志。”均安自梳女黄月蓉曾表示,当时她打工的主人家里时常邀请朋友来家聚餐,而佳肴成为了犒劳客人的重要方式。

她们凭着有口皆碑的敬业精神和精湛厨艺在异国他乡劳务市场成为抢手货。也正是经妈姐之手,顺德美食得以传至海外。从上世纪20年代末开始,大批巧手慧心的顺德妈姐给海上丝路沿线的各国各地带去了地道的顺德家常菜。中山大学教授黄天骥研究发现,在广州西关,旧时多丝绸老板,便雇佣了不少顺德妈姐,她们给广州带去了不少顺德名菜,让顺德厨艺在广州生根开花,成为了粤菜的基础,也为羊城获得“食在广州”的美誉作出贡献。在香港,不少中产之家都会雇佣一名顺德妈姐,几代人都在顺德风味的滋养下成长。如今,来自香港的美食作家为香港美食溯源之时,常常能发现顺德妈姐的身影。

贰 因地制宜烹出融合菜式

据顺德知名民间美食学者廖锡祥多年来的研究发现,顺德妈姐烹饪时往往能够因人制宜、因地制宜、因时制宜、因料制宜,制作出最合口味、营养健康、当时得令的美食。而更为难得的是,早已身怀一身厨艺的顺德妈姐,在工作中仍旧能不断学习,充分吸收他国的饮食文化,融入地域习俗,这些努力也让她们在异国他乡谋生之时,有着无可替代的竞争力。

据廖锡祥介绍,在潮汕籍家庭里,妈姐能根据潮州

菜的海鲜品种多、素菜品种多、甜菜品种多的三多风味特色烹制菜式。而在客家籍家庭,他们又能按照客家菜讲究鲜爽、主咸重油、口味偏甜的特点烹饪口味,有着丰富的客家乡土风味。在一些西式家庭,她们甚至能运用西式烹饪方式的特点,注重汤和各类酱汁的制作,在这种方式下,制作出中西结合的特色菜品。

在诸多口味当中,顺德菜与南洋风味的融合可谓是独树一帜。妈姐们在以“顺德味”为底蕴的同时,融会东南

叁 将均安打造为妈姐菜传承地

妈姐菜从出现、演变到如今已经走过了近一个世纪。而当年年轻的妈姐则早已年迈,大多数甚至已经去世。近年来,顺德对于妈姐文化的挖掘整理和保护的步伐开始加快。与此同时,作为妈姐文化最重要的载体——妈姐菜的研究也日益受到人们的关注。

8月24日晚,在妈姐家乡——顺德均安举办了“均安妈姐菜”学术成果发布会暨“妈姐菜推广店”颁奖仪式。十余道融合了顺德本土风味和南洋风味的妈姐菜正式亮相,成为妈姐菜当中的重要菜式。

而曾经定位和含义都不甚明确的妈姐菜,只能在妈

姐手中流传的技艺,也有了来自官方的确认,终于有了正式的定义和标准。所谓妈姐菜,便是顺德妈姐以顺德传统家庭厨艺和手法,结合各地新鲜食材、香料和调味料,逐渐演绎而成的这一美食流派。妈姐菜的风味特点则是注重良好的口感,以精细入微、火候精准、鲜猛清新著称,在充分体现顺德厨艺生、脆、鲜、嫩、滑等特点的基础上,充分融入东南亚美食香和浓两大特色,风味独树一帜。

在廖锡祥看来,这一关于妈姐菜的研究成果意义非常。早在多年前,他便开始呼吁对妈姐菜开始系统的研



十余道妈姐菜正式亮相

亚的美食需求和丰富食材资源,以“华洋交错”的方式,烹调出独特的跨国菜式。有别于传统的东南亚辛辣、味重的特点,顺德家常菜在东南亚菜系中散发着独特的清新特点。

除了自成一体外,“妈姐菜”在顺德菜烹调技艺的基础上,也大胆吸纳东南亚饮食文化。一方面,由于区域因素,东南亚海洋资源丰富,鱼

鲜肥美,对于烹鱼自有一手的顺德自梳女而言更是显得“有米下炊”。例如鱼尾煲汤、清蒸石斑等菜肴,都是充分利用了当地的优质食材。另一方面,妈姐们还利用黑胡椒、虾酱等当地的香料、调味料,自创了顺德妈姐私房菜系。经过长期的积淀,最后形成了独具妈姐风味的全新菜式——“妈姐菜”。

究,探讨均安妈姐菜的传承和发展,尽快建立健全妈姐菜的传承菜谱,使其自成体系,以保护好妈姐菜的原生性。

“妈姐菜实际上已经超过了顺德菜的范畴,成为一种跨国的特色菜种,为此必须要加强与新马等地的妈姐菜涉及地的联系,共同研究,打造妈姐菜,向世界推广妈姐菜。同时申报国家非物质文化遗产项目,将均安打造为妈姐菜的传承地。”廖锡祥建议,通向向仍旧健在,曾旅居马来西亚、新加坡、文莱、越南等地的妈姐挖掘出更多的菜式,再由专业厨师试行烹制,经过妈姐试吃确认后,再进行推广。

而在确定妈姐菜菜品的同时,均安还在当地精选了一批实力雄厚的饭店作为“妈姐菜推广店”。“推广店确定的评审组由多名专家组成,评选标准参照国家标准,优中选优,选出专门的推广店就是为了更好地助力妈姐菜冲出顺德、冲出佛山,走向世界。”妈姐菜推广店评选活动评委组组长、中国烹饪大师、国家一级评委梁浩培表示。

实际上,在顺德均安,当地正通过确立妈姐菜名菜、建立妈姐菜名店,发展出一批善于制作妈姐菜的厨师等方式,让均安成为品尝妈姐菜的桥头堡。

广东工业设计城再扩容

设计科技联合加速基地落户顺德北滘

8月26日上午,作为广东工业设计城提质扩容项目的太火鸟(顺德)DesTech设计科技联合加速基地正开园。据了解,该基地由北京太火鸟科技与顺德区政府合作建立,是“设计顺德”三年行动计划的重点建设工程之一,加速基地总面积4万平方米。首期占地面积2.5万平方米,包含设计产业化示范中心、企业办公区、创业孵化区、创新产品展览展示区、对接服务区等工作空间,以及创新设计产品体验店和创新设计大数据应用服务平台。

记者了解到,该基地将设计服务、设计交易、孵化培育与企业数字化转型相融合,重点培育以设计创新为引导的新经济、新业态和新模式。今后将聚集上百家国内外设计类、科技类

企业和相关服务机构,为数千家企业提供设计研发和交易对接服务。“需求企业和设计公司将通过数字化平台打破时间、空间的束缚,迅速找到适合的合作伙伴。”太火鸟科技创始人、CEO雷海波表示,智能设计系统将结合消费大数据,快速生成设计蓝图,节省了企业产品的研发时间和成本。

据雷海波介绍,该基地将知名的设计咨询服务团队,数字化设计工具及管理系统,设计交易、智能决策和智能设计系统、商业渠道、投融资等资源引入顺德,帮助本地企业加速数字化转型、提升产品研发和上市效率;同时,与各大行业组织、高校、设计奖项、产业园区及服务平台建立泛设计合作网络,搭建以设计

创新为引领的产业生态体系。此外,基地还将线上的设计服务资源输出到线下,赋能地方产业发展。依托顺德本地制造业强大的供应链体系和便捷的地理优势,产品将可以通过珠三角地区迅速辐射大湾区乃至全国各地,形成以工业设计为引领的新型产业生态。

“顺德是全国知名的制造业基地和新兴的工业设计集聚区。截至2019年底,工业设计专业企业503家,预计到今年底,将突破700家。目前,区内拥有国家级工业设计中心4家、省级工业设计中心14家、设计类高新技术企业50家,设计业与制造业中的设计师队伍超过2万多人。”顺德区经促局局长吴显强表示,顺德将依托太火鸟科技作为国内创新产品策源地和拥



各式各样的设计作品吸引了众人的目光

有的人工智能、大数据SaaS平台等优势,结合顺德的制造业设计业的优势和基础,打造出“科技—设计—产业—金融”高度

文 / 图 羊城晚报记者 张韬远

将监督“触角”延伸至村干部“家门口”

顺德区村级纪委设置全覆盖

各镇街发挥村纪委“前哨”作用

记者了解到,顺德区村级工业区星罗棋布,村集体经济体量较大,历史遗留问题较多。2019年10月,《关于进一步推进监察职能向农村基层延伸推动村(居)务监督工作高质量发展的意见》出台,要求凡是设立党委的村居都要建立纪委,设党总支、党支部的村居都要设立纪检委员,以后再逐步推动村居纪委书记(纪检委员)通过法定程序担任村(居)务监督委员会主任。

截至2019年12月,顺德区205个村(社区)中,197个设党委的村(社区)已设立纪委

并全面完成选举任务,8个设党支部(党总支)的村(社区)设立纪检委员,全区村(社区)现有纪检干部613名,实现村级纪委设置全覆盖,推进有关村(社区)民主决策、公章使用、重大项目 and 民生工程等方面的监督作用。

在顺德区纪委监委的推动下,各镇(街道)纪(工)委通过不同的方式,积极发挥村级纪委的监督作用。

“村改测量数据作为村改的基础数据,直接影响村民的权益,关乎村民的收益,必须做到真实准确。”容桂街道穗香社区纪委委员龚展祥表示,据悉,容桂街道纪工委发动村居纪委委员,参与现场勘验、评估、测量等工作,确保测量数据真实可靠,资产评估价值合理准确。穗香社区群众表示:“勘验、评估、测量等工作

比较专业,我们也不太懂,之前常常担心那些公司会坑我们。现在在社区的纪委委员全程监督这些工作,我们感觉踏实了不少。”

“下一步,我们将充分发挥村(社区)纪委的‘前哨’作用,通过走访、建立微信群、召开座谈会等方式加强与企业、群众的沟通联系,全面掌握执法人员执法情况,发现问题及时向镇纪委报告,实现对一线执法领域政治生态‘常把脉’。”龙江镇纪委有关负责同志如是表示。

公安查处酒后驾驶人员 抓获潜逃20年命案嫌犯

羊城晚报讯 记者周哲、通讯员黎力、凌震报道:日前,南海公安民警在查处一名酒后驾驶违法人员时,意外发现该名男子竟是20年前一宗命案的在逃嫌疑人。目前,该嫌疑人已被移送至当地公安机关作进一步审查。

8月24日晚,南海公安分局交警大队官窑中队辅警人员在南海区松岗潭头大道设卡查车。当晚9时55分,一名男子驾驶着一辆二轮摩托车载着一名女子向执勤点驶来,车上二人均未佩戴安全头盔。民警见状立即上前拦截,但司机随即驾车调头逃跑,幸好当场辅警人员及时合力控制。

该司机身上散发出酒味,民警怀疑其存在酒后驾驶的嫌疑。经酒精呼气检测,司机体内酒精含量达45mg/100ml,属于酒后驾驶。当民警要求司机出示身份证、驾驶证等证件时,该自称黄某德的男子表示自己证件丢失,且不记得身份证号

码,也没有手机号码。为准确核实男子身份,民警要求到其住处核查。此时,同行自称是男子黄某德妻子的女子说他们就住在松岗显钢的出租屋。

到达男子家中,民警发现一个塑料袋里装着名片之类的杂物,经仔细检查后发现其中一张纸片上写有“黄某德”和身份证号码的字样,该男子承认这就是他的身份资料。民警通过智慧新警务手段对该身份进行核查,意外发现黄某德涉及一宗20年前的命案,随即将其移送至官窑派出所松岗社区民警中队审查。

经讯问,黄某德对其故意杀人的犯罪事实供认不讳。据了解,2000年2月25日凌晨时分,黄某德因此前与其弟弟黄某俊发生矛盾而怀恨在心,持刀砍向黄某俊致其当场死亡。案发后,黄某德当天便离开了广西老家,隐藏身份在外地生活至今。

目前,犯罪嫌疑人黄某德已被移交至广西南宁警方,案件正在进一步侦办中。

面包车突然自爆竟是因为打火机

羊城晚报讯 记者周哲、通讯员李桐昕报道:近日,南海大沥街头一辆正在等红绿灯的面包车突然发生爆炸,导致车门变形,挡风玻璃飞走,所幸驾驶员只是轻微灼伤。民警调查发现,面包车突然自爆,竟是因为一个打火机。

8月24日12时许,天气炎热,正在大沥镇太平金融街十字路口等待红绿灯的一辆面包车突然发出“砰”的一声,冒出巨大火花,后挡风玻璃因强大的爆破力被炸飞,两侧车门变形,车尾门也被掀起,车上货物随之洒落一地。

与面包车一起等红绿灯的车辆驾驶员听见巨响,纷纷下车查看。看见事故后面包车驾驶员被困车内,两名热心男子上前掀开被炸得变形的车门,面包车驾驶员赶忙从车上下来,坐在路边的树下休息。与此同时,路过群众报警求助。

接报后,大沥派出所民警迅速赶

到现场,首先对事故现场的周边人员进行疏散,以免发生二次爆炸造成伤害,并立即拨打120呼叫救护车到场协助。随后,民警检查爆炸车辆是否还存在其他隐患,同时统计现场周边是否有人伤亡。经检查,除了面包车驾驶员傅某轻微灼伤,面包车周边车辆不同程度损坏外,无其他人员伤亡。随后,救护车赶到了现场,医护人员将傅某带至医院作进一步检查。

据了解,当时正在等红绿灯的面包车驾驶员傅某掏出打火机准备抽烟时,打火机因高温爆开导致车辆自爆。目前,事故已移交相关部门作进一步处理。

警方提醒广大车主,炎炎夏日,车内温度在太阳曝晒后很容易达到60℃以上,而普通打火机主要成分是液态丁烷,易燃易爆,打火机当环境温度一旦超过55摄氏度,体积就会膨胀、自爆。因此,高温天气,车主们请勿将一些危险品放在车内或在车内使用。