



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。



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，快速生成设计草图，节省了企业产品的研发时间周期和成本。

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产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



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的优势和基础，打造出“科技 - 设计 - 产业 - 金融”高度

一体、“互联网 + 大数据 + 人工智能”三维支撑、具备完善创新设计生态的新型工业设计产业园区。

文/羊城晚报记者 欧阳志强
通讯员 顺纪宣

“我们在日常监督工作中发现，村小组普遍存在着集体资金使用管理廉洁风险，存在村民的资金被乱用、受侵占的可能。”顺德区龙江镇左滩村纪委书记余小婷反映道。

目前，在龙江镇纪委和左滩村纪委的推动下，左滩村党支部把村小组集体资金使用管理廉洁风险的问题提上研究解决的议事日程，逐步完善包括集体决策、资金划拨、公开监督等方面的制度建设，堵塞村小组集体资金管理使用廉洁风险漏洞。这是顺德纪委监委积极发挥村级纪委在村居事务中“贴身监督”作用、不断加强对村居“微权力”监督的一个缩影。

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

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、重大项目建设和民生工程等方面监督工作。

据悉，今年以来，区、镇（街道）多次分批组织村（居）纪委、村（居）务监督委员会成员进行培训，进一步强化监督责任，增强监督意识，提高监督能力。除区纪委监委统筹组织的全员培训外，各镇街也结合实际，针对性开展培训。

各镇街发挥村纪委“前哨”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监委委员龚展祥表示。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。现在有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，我们将充分发扬村（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。



顺德妈姐烹制出的特色菜式曾飘香海上丝绸之路沿线各地

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、欧美地区的华裔家庭里做女佣。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，顺德可谓是由生妈姐最多的地方。如今的顺德均安冰玉堂中，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，一大批女佣失业。为了谋生，她们被迫转到穗、港、澳乃至新、马等东南亚大客户人家当女佣。

来自顺德的妈姐生长于讲究饮食之顺德地区，自小就跟着母亲挥勺弄铲、飞刀切菜，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西曾在文章中记录，历史上关于这一时期妈姐们的工作质量和敬业程度

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长下成长。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，在工作中仍能不断学习，充分吸收他的饮食文化，融入地域风俗，这些努力也让他们在异国他乡谋生之时，有着无可替代的竞争力量。

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一树独木一帜。妈姐们在以“顺德味”为底蕴的同时，融合东南

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”。

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，选出专业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。”

实际上，在顺德均安，当地正通过确立妈姐菜名店，建立起妈姐菜名店，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。

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，选出专业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店，建立起妈姐菜名店，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。

2020年8月27日/星期四/区域新闻全媒体编辑部主编

责编 李程/美编 湛晓茸/校对 杜文杰

A14

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、凌霞报道：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警辅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，但司机随即驾车间头逃跑，幸好在场警辅人员及时合力控制。

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。

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省南宁警方，案件正在进一步侦办中。

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5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。

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，同时统计现场周围是否有人员伤亡。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，医护人员将傅某送往医院作进一步检查。

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5摄氏度，体积就会膨胀、自爆。因此，