



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

## 壹 | 活跃经济孕育丰富美食

顺德土地肥沃，河涌交错，盛产淡水塘鱼。当地民众农闲之时注重饮食烹调，以色香味美为荣。深厚的社会基础和悠久的历史渊源，使顺德美食之风自清代便已盛行。而说起顺德美食传统，当数大良最盛。

顺德资深民间美食文化研究者廖锡祥，几十年来对顺德美食进行寻源研究，走访了许多顺德名厨、美食家和本地老人，加之作为一名土生土长的大良人，亲眼见证了大良餐饮业近七十余年的发展，逐渐还原了大良美食从清末民初到如今，一路走来的发展故事。

廖锡祥研究发现，最初的顺德菜源起便与大良当地豪门富户家庭中的“私房菜”密切相关。建县以来，随着顺德经济主要板块变化，顺德经济中心反复更迭。不过大良作为县治所在，其政治文化中心中的地位始终未变。由此，一批富裕人家长期聚居在大良。

“当时有钱人家皆以有私厨为荣，为老爷提供精致典雅的美食同时料理一家大小的日常饮食。各房少爷奶需不时动用私己钱，请私厨帮忙买一些上好食材，做一些精致菜式，改善一下生活。”廖锡祥说，这些富人同时也是嘴刁的美食家，要求不

断创新，变换口味。久而久之，大良很多大户人家形成了很多脍炙人口的私房菜，其中的代表菜有水鱼三味、百花酿蟹钳、玉簪田鸡腿、燕窝白鸽蛋……如此精致的菜式，在如今的酒楼菜谱中早已难寻踪迹，不过它们却作为粤菜典范之作，早已被收录在粤菜名典之中。

这些豪门富户家的私厨成为了最早的凤城厨师，此后，他们带着这些菜式走出豪门富户，传承出去，这些精致的菜式也形成了大良菜的根基和底味。

19世纪末20世纪初，随着顺德缫丝业极速发展，全面激起了顺德社会的商业活力，工商业的兴旺为餐饮业的发展提供了难得的养料。

当时的缫丝厂老板做买卖，要了解行情与资讯，经常和同业、买主进行交流谈判，经常上茶楼、酒楼会客，品尝美食。与此同时，在果栏路附近的第一码头，水上运输活跃，码头附近聚集着不少与缫丝业相关的行业，吸引着不少客商来此交易，每到墟市之时，人山人海。人流一旺，餐饮业自然发展起来。加之，随着社会逐渐稳定安宁，百姓日益富足，上茶楼，尝美食，成为了顺德寻常人家新的习惯。

凡此种种，渐渐推动了大良餐饮业最初的辉煌，也在不断丰富顺德美食的内涵。

# 曾经名厨出凤城而今寻味在大良

名店多、名厨多、名菜多与名点多“四多”构成了“凤城美食”最为重要的地域特征

11月的周末，一年一度的顺德美食文化周让顺德再度热闹起来。这场在“世界美食之都”举行的美食活动，经过15年的沉淀，早已成为珠三角地区最具盛名的美食盛宴，每年吸引着不计其数的美食爱好者前来寻味体验。

实际上，作为顺德美食节的举办地，大良一直是顺德重要的美食发源地与聚集区。到如今，大良美食走进“黄金时代”，寻味顺德，食在凤城。来自五湖四海的游客涌向顺德大良寻找美味。当地更是围绕丰厚的美食底蕴，打造一座寻味顺德小镇，让大良成为人们感受粤菜文化，品尝顺德美食最不可或缺的目的，不断续写大良美食的新传奇。



美食文化周上，顺德大厨手艺惊艳游客

## 贰 | 名店鹊起推动餐饮发展

这里走出去。

大良双皮奶、大良野鸡卷、凤城鱼皮角、凤城小炒皇、凤巢三丝……这些以凤城为名的名菜或小吃，不胜枚举，早已经成为顺德菜当中的经典菜式，也是不少喜爱顺德菜的食客们的心头所好。而这一道道菜中都记录着一段大良美食的传奇故事。

凤城炒卖(即炒即卖)是顺德厨师的绝技之一，也是在缫丝业发达之时，顺德各大酒楼出现的一种新的经营方式与烹调方法。镬气足则是凤城小炒的一大亮点和特色。它无固定配方，全凭厨师心经，根据时令和手头食材选定。这一全新菜系的出现，便诞生于大良特有的社会环境。

“四处奔波的生意人有时候业务忙起来吃饭就赶时间，刚开始，厨师们将做好的菜放在锅里温着，客人一来便能上菜，速度虽快但味道欠佳，不能满足客人们

既要快又要好吃的需求。厨师们便尝试用手头上现有的新鲜食材，急火猛攻，炒出香味，迅速出菜。”廖锡祥说。

如今，早已经是顺德菜当中的“明星”大良炒牛奶，也是从华盖路上的金龙饭店走出来的。廖锡祥介绍，最初的炒牛奶是炒奶皮，不过，这一做法十分繁复。因此，只能在富人家出现，没办法大规模推广。为了能让饭店客人随时可以吃到炒牛奶，上世纪40年代初，金龙饭店的主厨龙华对炒牛奶制法作了革命性的改良，在牛奶中加入凝固剂鹰粟粉和鸡蛋清，以“软炒法”使炒牛奶成型，这一创新成就了如今的这道尽人皆知的名菜。

食客的需要，不断倒逼着凤城厨师推陈出新，一道道名菜横空出世，不仅保证了饭店的生意，也慢慢丰富了顺德菜的菜谱，使顺德美食底蕴越发深厚。



大良炒牛奶

## 叁 | 特色小镇打造寻味胜地

餐饮业的繁荣与社会经济息息相关，近百年来，大良餐饮业也曾随着社会变迁，在浮沉中发展。直到20世纪80年代，作为改革先锋的顺德经济发展重新领跑，大良餐饮业也开始得风气之先，渐有复苏之势。当时，一大批酒楼、饭店如雨后天春笋般冒出来，蛰伏已久的大良餐饮业重新出山，在他们的主理之下，这些酒楼很快声名远扬，大良餐饮业找回往日辉煌。

廖锡祥便见证了大良一家家饭店的崛起。在大良105国道旁的顺峰山莊，从一家路边小店崛起为国内最知名的粤菜餐饮集团；仙泉酒楼，作为顺德厨师的“黄埔军校”，带出了一大批在顺德餐饮店担当中流砥柱的大厨。此后，龙的酒楼、聚福山庄、凤城酒家等酒楼相继出现，经过几十年稳定发展，这些酒楼饭店如今早已是顺德美食的代表。

2006年，中国烹饪协会认定大良为“中华餐饮名镇”，这是全国第一个获此殊荣的镇街，并创立了以大良餐饮业水平为标准的名镇申报国家标准。获评之时，大良餐饮业注册店铺超过800家，本土餐饮从业人员超过1.5万人，远超全国平均水平，如此高度发达的餐饮业在全国极少，获评餐饮名镇可谓实至名归。

近些年，大良餐饮走上了发展的快车道，大良美食的底蕴日益丰富。正如廖锡祥所言，近些年来，大良美食已经走在前所未有的“黄金时代”。

名厨扎堆，名店云集已经是如今大良美食圈的真实写照。大良拥有中华餐

饮名店11家，中国烹饪大师、名师及广东烹饪名师近40位，中华名小吃11种，餐饮店铺超2000家。里面不少是顺德厨师掌勺烹饪，使大良成为了全国名厨最密集的地区之一，名店多、名厨多、名菜多与名点多“四多”构成了“凤城美食”最为重要的地域特征。随着顺德作为世界美食之都的名声越发响亮，不少外地人热衷于来此美食诞生之地寻访，美食高度集聚的大良成为了人们的首选之地。

大良当地推动美食产业发展的努力还远未停止。六年前，“十二道风味”一书首次发布，将十二道凤城菜式，配以美食故事和有趣的漫画来呈现。而后，这一活动内涵不断丰富，让人更加立体地感受大良餐饮文化的魅力。今年该项目再度升级，在延续原有的十二道菜式以外，还推出一款融合凤城特色美食、文旅、非遗传承、凤城老字号、餐饮名店、商圈美购、特色民宿等的“寻味凤城”小程序，为广大游客提供乐享凤城一站式打卡的服务体验！

不久前，大良寻味顺德小镇被纳入省级特色小镇培育库，这是大良推动当地美食发展的一个重要举措。大良正全面盘活当地的美食资源，以欢乐海岸PLUS、苏岗旧寨以及顺峰山公园桂畔湖湿地公园为核心片区，围绕“食、住、行、游、购、娱”旅游六要素，将此地打造成以美食体验、文旅游乐为核心，集都市美食、乡土美食体验于一体的中国第一文旅美食小镇，带动大良美食迈向新的台阶！

### 3年拟投入超1500亿元缔造“品质卓越”新桂城

# 以点带面 打造网红城市

文/图 羊城晚报记者 周哲 通讯员 吴子棋

11月17日，桂城街道全面推进广东省城乡融合发展改革创新实验区建设工作大会召开。记者了解到，桂城将以围绕实验区建设，打造三大示范片区、实施五大工程、推进八大项目，全面建设广东省城乡融合发展改革创新实验区先行示范区为抓手，以3年不少于1500亿元、10年不少于5000亿元的投资强度推进先行示范区建设。

## 建设金科文产融合创新城区

据介绍，桂城未来三年重点推进八大更新片区建设，变产业园区为产业社区，变生活城区为创新城区。实行片区统筹开发，打造可持续发展的改造示范项目。加快推进连片超千亩的改造项目，重点推动金融高新区夏北1876亩改造，映月湖片区总面积超过5000亩的夏南一、夏南二、夏东整村改造等。

桂城要在连片开发的基础上，集中力量建成具有标杆示范作用的一批高品质产业载体、一批百米高产业载体，全面建设金科文产融合的创新城区。立足“金融+总部+科创+文创+研发”的产业定位，坚持招商引资与改造提升同步推进，坚持“大招商、招大商”，重点抓好新兴业态、新兴产业和关键人才，重点支持和推动新一代电子信息技术、智能制造、新能源、生物医药等高品质先进制造业，以及金融服务、总部经济、现代信息服务、工业设计等现代生产性服务业集聚发展，为新兴产业开辟绿色通道。

## 打造独一无二的城市精神

城乡环境品质提升方面，桂城将全面推进“公园城市”战略建设。以63公里长的滨河景观带建设以及千灯湖公园、三山森林公园、文翰湖公园三个超千亩绿心为重点，打造

集生态、文化、休闲于一体的城市滨水景观空间，重点推动半月岛公园、尖东公园、南海儿童公园等一批公园建设，未来三年要建成超过150个社区体育公园。

此外，桂城要打造有自身特色和气质的“网红城市”。突出自身特有的地域环境、文化特色、建筑风格等城市基因，打造独一无二的城市精神和特色。全力推进十二个拥有桂城特色和城市品质的特色网红打卡点建设，以点带面打造“网红城市”，让城市更有“烟火气”“文艺味”，更有朝气和活力，提升对年轻人的吸引力。同时，以项目为抓手，突出“一村一品”，打造更多融合乡风民俗和现代元素的特色精品示范社区。

民生建设方面，未来三年桂城谋划和推动一批超100亿元的教育、医疗、文化硬件设施建设。至2022年要完成20所学校的新改扩建任务，总投资额将达到29亿元，届时将提供超过2.3万个优质学位，全部学校均按省一级学校标准建设和提升。同时，要加大力度优化村域学校建设，未来三年将投入4.8亿元，完成6所原村域学校的改扩建。推动总投资超26亿元的省人民医院“合作办医”二期等项目加快建设，推动在文翰湖片区建设一家高品质国际医院，布局3个社区卫生服务区域中心，新增16个社区卫生服务站项目建设。新建改建一批图书馆、博物馆和体育文化娱乐设施。



灯湖中学效果图



映月新城规划图

## 非法倾倒危废垃圾！佛山三水公安刑拘15人

羊城晚报讯 记者张韬远、通讯员三公宣报道：11月17日，佛山市公安局三水分局对外发布打击涉危险废物污染环境违法犯罪专项行动情况。其中，三水公安联合三水生态环境局等部门，连续侦破两宗非法倾倒危废垃圾环保案，先后打掉两个犯罪团伙，成功抓获15名犯罪嫌疑人，15人均被依法刑事拘留。

### 倾倒工业垃圾，4人被刑拘

据悉，今年10月，三水区生态环境部门掌握一条关于辖区塘西线与G321交界处疑似存在倾倒工业垃圾、淤积泥土的线索。调查发现，现场堆放的疑似危险废物约140吨，经初步检测，偷倒危废的行为已触犯国家法律，应当追究相关人员的刑事责任。

10月16日，线索正式移交至三水区公安机关展开侦查。云东海派出所、经侦大队等多警种联合组成专案组开展调查，抽丝剥茧，排查出一个组织严密，专门从外地运送危废垃圾到三水非法倾倒的犯罪团伙。

11月5日，收网时机成熟，办案民警分别在中山、肇庆四会、三水乐平等地抓获嫌疑人何某、游某等4人。据嫌疑人供述，经中介游某介绍，何某经营的运输公司承接了一单倾倒约140吨危废垃圾的

业务，并将这些危废垃圾运输至辖区塘西大道与321国道交界处进行非法倾倒。

目前，何某、游某等4名犯罪嫌疑人依法被公安机关刑事拘留。案件还在进一步侦办中。

### 偷倒大量铝灰，11人被刑拘

今年8月，三水区生态环境部门接举报称，南山镇佛山农业科学研究所正门东面约150米空地处，有人偷倒大量铝灰等危险废物。9月15日，案件移交三水公安进行立案调查。办案民警对前期掌握线索进行梳理，迅速锁定相关嫌疑人。9月16日至29日期间，办案民警先后开展团伙收网行动，抓获涉嫌污染环境罪的犯罪嫌疑人11名，刑拘11人。

办案民警介绍，该团伙通过转包、雇佣的形式，实施倾倒铝灰等危险废物，并从中谋取利益。其间，他们一共偷倒铝灰等危险废物9车，每车重量约30吨，分别偷倒于南山镇原北江二厂厂内及佛山市农业科学研究所对面基围边一草地上，其非法行为导致其中一处土壤污染严重，造成经济损失高达70余万元。

目前，该团伙11名犯罪嫌疑人都被依法作出批准逮捕决定，此案也是三水今年首例因非法倾倒固体废物危险废物被批准逮捕的案件。

## 夜幕下的“橙色”

进入11月份，禅城区环卫部门利用夜间车流量小、行人少的有利条件，大力清理路面杂物、灰尘

“我们不累，我们干的就是这个活。我们脏点、累点都不算什么，只要城市干净，我们付出这点辛苦也值了。”冬夜，禅城街头上有一群勤劳的人，身穿醒目的橙色荧光制服，推着小推车，穿梭于街头巷尾。他们用一把把扫帚、一辆辆清运车，将生活垃圾收集好并清运到垃圾场，让禅城天天整洁靓丽。

11月14日晚，在汾江路非机动车道和人行道上，一辆高压冲洗车靠边低速行驶，一名环卫工人手持水枪，不停冲洗人行道路面，另外几名环卫工人紧随其后，用大扫帚用力地清扫地面，道路路面焕然一新。

据了解，进入11月份，禅城区环卫部门开始全面实施对主干道两侧的人行道、非机动车道冲洗工作，充分利用夜间车流量小、行人少的有利条件，

大力清理路面杂物、灰尘。道路机械晚间保洁方面，每晚9时至12时对全区一线路面进行清洁，每晚出动洒水车14辆，扫地车12辆，人行道高压清洗车12辆，后压运输车4辆，天桥清洗车辆2辆，栏杆清洗车辆2辆，加强道路机械保洁；人员清扫方面，每天晚上出动保洁员约180人，加强道路人工保洁，出动清洗人员约30人，加强夜间人行道清洗以及天桥人工清洗工作。

记者了解到，此项行动将常态化长效化，区环卫部门将根据路段实际情况，合理安排车辆、人员、路线，定期组织清扫行动，对城区各路段非机动车道、人行道实行地毯式清扫精细化作业，抑制道路扬尘，营造干净、整洁的城市卫生环境。

羊城晚报记者 欧阳志强  
通讯员 吴颖诗 吴东强