

羊城晚报讯 记者梁正杰报道：8月22日下午，记者从佛山市气象台获悉，今年第9号台风“马鞍”（热带风暴级）与第10号台风“蝎虎”（热带风暴级）在我国周边相继生成，其中，台风“马鞍”预计25日在广东登陆，受此影响，24日佛山午后将有雷雨，伴有8级左右阵风；台风“蝎虎”预计未来对佛山无影响。

据悉，原位于菲律宾以东洋面的热带低压已于22日11时加强为今年第9号台风“马鞍”（热带风暴级），中心距离佛山市东南方约1400公里，中心附近最大风力8级（18米/秒）。预计“马鞍”以10到15公里的时速向西北方向移动，24日进入南海东北部海面，强度继续加强，逐渐趋向广东南部沿海，可能于25日登陆广东。受其环流影响，

24日佛山午后有中雷雨、局部暴雨，雷雨时伴有8级左右阵风；25到26日有暴雨、局部大暴雨，平均风力6到7级、阵风10级；27日降雨明显减弱，以多云为主，有阵雨或雷阵雨。

天气预报显示，台风“马鞍”将给佛山带来明显的风雨影响，佛山市民需注意防御短时强降雨、雷雨大风、局地龙卷等强对流天气及其引发的次生灾害。

佛山文脉



源林投资
YUANLIN INVESTMENT

「佛山文脉」由源林投资独家冠名
第一百八十六期

文/图 羊城晚报记者 杨苑莹

“美食文化，是一首锅碗瓢盆的生活协奏曲，是一幅雅俗共赏的社会风情画，更是人们对美好生活的向往与追求。”8月19日，“世界美食之都”——2022大湾区美食文化周在佛山市顺德区华侨城欢乐海岸PLUS开幕，这也是2022佛山美食啤酒节顺德分会场。来自全国各地的游客连“嗨”5天，在各式美食主题展区里品尝超1000种美食、畅饮精酿啤酒。此外，本届活动更有五大世界美食之都的名厨同台炫技，游客还能闲逛岭南水乡特色“水上市集”、参与“寻味顺德”赢大奖。

“吃货”源源不断 开市4小时摊档卖断货

据了解，顺德美食节已经举办15年，每年都吸引数十万市民游客前往。均安蒸猪、鱼饼、鱼茸米粥、炸牛奶、伦教糕等本土特色应有尽有，今年还新增设了“乡村振兴”“预制菜展区”，来自广宁县、怀集县、新兴县、雷山县4个顺德对口帮扶地区的特产琳琅满目，广宁腐竹、雷山天麻、广华银丝米粉等吸引了大批市民驻足购买。

记者在现场采访了解到，李先生和女友特意驱车从禅城过来参加美食节，只见两人手里拿着各式美食，李先生表示传统味道和创新美食都想尝尝：“好吃的太多，挑得眼花缭乱，而且不少摊位都要排队。所以看准哪个想吃的，我和我女友就分别去排队。”他说，“比较遗憾的是逛了一半开始下雨，撑着伞不太方便。”

“不好意思，我们这里卖完了。”晚上8点多，距离美食节开市不过4个小时，不少摊位的食材已销售一空。摊档“广业蒸猪”的相关负责人表示：“人流量非常大，没想到这么快就把所有食材都卖光了。”和“广业蒸猪”情况相似的还有“大良毋米粥”。“今天我们已经补了几次货了，依然卖断货。食客

太热情，我们的藕饼、鱼茸粥都来不及做。”“大良毋米粥”摊档负责人表示。

值得一提的是，本次美食周也是2022佛山美食啤酒节顺德分会场，“美食+啤酒”成了本届活动的一大新亮点。“虽然下着雨，但一边喝着冰啤酒一边吃着美食真的很畅快。”在啤酒摊档前，两位女士一人举着一杯精酿与记者分享道。

记者在啤酒特展区看到，此次参加活动的有青岛、生力等大众啤酒品牌，也有顺德本土精酿啤酒品牌，“火车头精酿啤酒”摊位最大，占地有18平方米。作为顺德本土品牌，“火车头精酿啤酒”平时较少参与类似活动，相关负责人说，希望能让更多顺德人和游客了解本土品牌。一直忙着招呼客人的恒基精酿啤酒公司负责人李丽告诉记者：“这次除了说推，我们还与组委会合作设计推出定制罐装啤酒并每天推出40杯无醇啤酒。”

此外，来自顺德11家本土预制菜企业的拳头产品也掀起热销浪潮，酸菜鱼、冬阴功、顺德拆鱼羹、鱼腐、花胶鸡等各地风味，让湾区食客一站式寻味顺德，尽情享受舌尖上的狂欢。



星厨秀舞台前围满了市民游客

澳门土生菜“木瓜炒蟹”
顺德区宣传部供图



“世界美食之都”顺德美食文化周开幕

“美食+啤酒” 一连5天越夜越精彩



「世界美食之都」顺德美食文化周开幕

五城名厨同台炫技 打造视觉与味觉盛宴

为进一步增强“世界美食之都”间的合作与交流，此次顺德美食文化周特邀同是“世界美食之都”的成都、澳门、扬州、淮安的名厨同台炫技。8月20日，五城名厨开展“星厨秀”，现场烹饪各地特色美食，精彩的厨艺表演引得市民游客纷纷驻足观看。

首场比拼，江苏省扬州市烹饪行业协会会长陈华带来淮扬创新菜“蟹粉鲫鱼灌汤狮子头”，而顺德厨师协会常务副会长、广式点心联谊会会长吴南驹和顺德名厨、广式点心联谊会常务副会长钟润超带来蜂巢芋角。一边是鲜香柔滑的狮子头，另一边是酥脆绵密的蜂巢芋角，两种风格迥异的美食都让品尝的游客纷纷点赞。

当前，顺德正全力打造“世界美食之都”超级IP。如何擦亮美食“金字招牌”，助力“超级IP”出圈？现在的年轻人不仅仅关注美食本身，更关心美食背后的故事，有些人甚至愿意千里迢迢到当地品尝美食、了解背后的故事。”品城记主持人李嘉昇认为，

来“天府宫保虾球”，而顺德这边派出广东省“粤菜师傅”五星名厨、顺德厨师协会常务副会长李耀苏，他制作了“陈皮蒸猪头”；来自淮安的淮扬菜集团股份有限公司总厨曹乃荣制作了淮扬传统名菜“平桥豆腐”，代表顺德出战的佛山市技术能手罗仁楠则带来了“法芥虾球”。接连出炉的美食菜品令围观游客赞叹声此起彼伏。不少市民游客在大饱口福之余，还观赏到了绝佳的烹饪技术。

据悉，4位外地大厨到达顺德后，接连几天，通过走访餐厅、与同行交流，对顺德美食、顺德饮食行业有了不一样的印象和了解。来自成都的冉伟曾到访“猪肉婆私房菜”等多家顺德本地餐厅，对顺德餐饮企业与本地文化强关联印象深刻：“顺德的餐饮擅长把本土文化融入餐厅的装修设计、菜品布置等各个方面，既有历史感，也有现代感。”

澳门与顺德美食文化同根同源，秦建基表示顺德美食发展飞快，在食材要求、烹饪技巧、创新研发上发展迅速，此次交流让他受益匪浅，他还表示会把学习、交流到的心得带回澳门。“希望未来两地在人才培养方面还可以有更多的合作。”

“我是抱着学习的态度来的，作为厨师我们手艺人就是要干到老学到老。顺德和扬州两地的人文文化、餐饮美食都有非常接近的东西。”来自扬州的陈华是资深级中国烹饪大师、扬州三头宴非物质文化遗产传承人，他认为顺德菜在“色、香、味、形、滋、养”六个方面都做得很好，两地都擅长烹饪河鲜，注重刀工、火候，希望通过此次交流能共同进步、激发创新灵感。来自淮安的烹饪大师曹乃荣则表示：“我们希望把粤菜对原料的要求和粤菜的烹饪技巧带到淮扬，通过两者的融合交流进行创新。”

值得一提的是，本次星厨秀活动还有不少顺德青年厨参与，梁嘉裕、黄清、麦兆财、吴冲华、罗春松、黄远飞6位厨师更是拿出了看家本领，征服了现场观众。

“江山代有才人出，各领风骚数百年”，活动主办方表示，顺德厨师队伍在不断壮大，顺德厨艺需要一代又一代的传承发展、融合创新。“中国五城联动星厨秀”“2022粤菜师傅厨神争霸赛”“凤城十大青年厨师大赛”等舞台，将给年轻优秀的厨师们一个展示自我的天地，不断推动顺德厨艺的延续和传承。

专家说法 顺德“世界美食之都”IP如何出圈？美食专家这样说

2014年，顺德成为全国第二个荣获联合国教科文组织授牌的“世界美食之都”称号的城市。这一称号，在全世界只有9个，在中国只有5个。此后，《寻味顺德》《鳗鱼的故事》《家在顺德》等纪录片在全国热播，顺德美食的知名度再次大幅提升。

当前，顺德正全力打造“世界美食之都”超级IP。如何擦亮美食“金字招牌”，助力“超级IP”出圈？现在的年轻人不仅仅关注美食本身，更关心美食背后的故事，有些人甚至愿意千里迢迢到当地品尝美食、了解背后的故事。”品城记主持人李嘉昇认为，

坚持精致化和细致化 不断丰富顺德美食新内涵

为，要挖掘美食背后的故事，吸引更多人关注顺德美食。

中国烹饪协会副会长谭海城表示，顺德菜要坚持精致化和细致化的匠心工程，推动产业升级，走向全国。“如何让顺德菜走进千家万户，通过工业化标准化推动预制菜的发展是一个重要的方式。”

“当前，顺德预制菜产业抢抓风口、蓬勃发展，培育了一批‘全菜系预制菜’先行先试企业和龙头企业，不断完善壮大产业链条，推动顺德餐饮产业预制菜标准化、市场化运作，引导预制菜产业与文化、

旅游、教育、科普深度融合，不断丰富和拓展顺德美食的新领域和新内涵。”顺德区常委、宣传部部长张红兵在开幕式上表示，顺德依托本土高职院校和名厨名店等，将深度参与国际国内交流，开展烹饪技能、餐饮管理、粤菜文化等技能培训，全力推动餐饮品牌发展、美食街区打造、餐饮上下游链条完善，推动“寻味顺德”品牌认证和推广，着力构建“夜宴”“夜游”等夜间消费业态，带动购物、餐饮、娱乐、文化等多种消费需求，不断提升顺德城市的吸引力和美誉度。

相关新闻

2022佛山美食啤酒节 五区联动持续到底

8月19日，2022佛山美食啤酒节在三水区开幕。本次啤酒节采取“1+4+N”方式，以三水区为主活动会场，禅城、顺德、南海和高明同时联动，将持续到8月31日。

三水主会场将以“河鲜+啤酒”为特色，市民游客可在现场100多个摊位里品尝百威、嘉士伯、青岛等超70家国内外知名啤酒和食品饮料品牌的精品。此外，还有幸运抽奖、潮玩互动、电音派对、夜间灯光秀等精彩互动。

禅城分会场以“音乐+啤酒”为特色，推出不同风味的手工精酿啤酒，此外还有“微醺音乐日”“唱游佛山音乐会”等娱乐活动吸引游客参与。

南海分会场突出“潮玩+啤酒”特色，以潮玩、美食、啤酒为主打元素，结合有奖竞猜、文艺演出等形式为市民打造最佳体验。

顺德分会场突出“美食+啤酒”特色，以“造”啤酒、“喝”啤酒、“玩”啤酒等形式，配合音乐、舞蹈等广府传统节目展演与顺德美食体验等活动，让市民、游客享受一场美酒、美食与艺术深度融合的盛宴。

高明分会场突出“乡村+啤酒”特色，将啤酒文化、稻田文化、乡村振兴融合成一场音乐狂欢盛宴，打造大湾区特色稻田文旅IP。

佛山市文化广电旅游体育局局长陈新文介绍，这次活动通过结合佛山产业特点，将美食、啤酒、文化完美融合，并通过丰富的娱乐性和趣味性，开展让市民游客有沉浸感、参与感的零距离互动，营造出浓厚的氛围，并借此发挥世界美食之都、众多知名啤酒厂家落户的优势，大力宣传推介佛山美食、啤酒产品，推动美食、啤酒产业发展。

链接

全程驻点巡查

顺德区市守护“舌尖上的安全”

为守护市民、游客“舌尖上的安全”，针对此次“世界美食之都”——2022大湾区顺德美食文化周暨佛山美食啤酒节顺德分会场，顺德区、镇两级市场监管部门通过全程驻点巡查等三大措施全力护航。

据了解，在美食文化周筹备期间，大良市场监管所主动约谈入场参展单位并签订《食品安全承诺书》，对其证照资质、食谱菜谱、原料采购、加工环境等关键环节开展全方位的食品安全评估检查。8月17日，大良市场监管所对各参展单位进行食品安全注意事项宣传培训，并要求其建立食品安全档案和食品原材料索证索票制度、经营即食食品的人员必须持有有效的健康证等。

此外，8月18日，相关部门在顺德华侨城欢乐海岸PLUS举行安全应急演练和安全巡查。现场设置了医疗救护组、安全警戒组、食品安全组等7个应急处置小组，并围绕“疫情防控”“食物中毒”“消防事故”等多方面突发情况进行演练。区、镇两级市场监管部门参与安全应急演练，确保美食文化周安全有序举办。

8月19日—8月23日美食文化周进行期间，区、镇两级市场监管人员在活动现场全程驻点，一方面要求参展单位保持展位内整洁干净，并根据顾客流量进行制售，标明食品制售时间、保质期等信息，及时留样并保存48小时；另一方面针对食品现场加工制作的特点，启用食品安全快检车对现场食品、食材进行抽样检测，确保食品质量安全，力争实现“食品安全零事故”。