

南海有轨电车1号线后通段、佛山地铁3号线首通段票价公布

羊城晚报讯 记者张闻报道：近日，佛山市发展和改革局发布关于南海有轨电车1号线后通段（三山新城北至林岳东）和佛山地铁3号线首通段（顺德学院至镇安）票价的批复，核定南海有轨电车1号线后通段（三山新城北至林岳东）票价为2元，佛山地铁3号线首通段（顺德学院至镇安）全线票价为8元。

据佛山市发展和改革局发布消息，经报市政府同意，核定南海有轨电车1号线后通段（三山新城北至林岳东）票价为2元，结合其首通段票价，南海有轨电车1号线全线票价为5元，上述票价标准自南海有轨电车1号线后通段开通运营之日起执行。

与此同时，近日，佛山市发展和改革局发布关于佛山地铁3号线首通段（顺德学院至镇安）票价的批复，经报市政府同意，核定佛山地铁3号线首通段（顺德学院至镇安）全线票价为8元，上述票价标准自佛山地铁3号线首通段开通运营之日起执行。

文脉观察

传承百年酿酱工艺 需与时俱进

顺德美食以“五味周全、六艺鲜妍、饮和食德、顺其自然”的精髓征服了广大吃货。乌酱、甘竹辣椒酱的酿酱工艺集大家之长流传百年，它们散落在零星的百姓家中，每一家每一双手亲自制作。这些百年酱料没有垄断，没有专利，只要花时间和心思，谁都可以做出自己独有的秘方。

“说实话，这些酱料的制作并不稀奇，所以没有很多人重视，很多年轻人都不再学这些技术了。但同时它也很重要，是我想家时的慰藉。”村民黄小姐成年后便不在家乡了，每每外出学习工作她都希望带几瓶酱料，一解乡愁。

“不仅对味的好酱料越来越少了，就连用这些酱料做的豉水鲮也少了，特别是用鳊鱼去做的。”黄小姐怀念小时候的味道，与她一样对“原味”追求的人不在少数。“现在生活条件变好了，这些鱼不再受欢迎逐渐就会淘汰。”左滩村党委书记邓奋雄表示，本地养殖鱼塘需迎合市场需求，不可能因为豉水鲮菜式而大量养殖鳊鱼和大头鱼，这些鱼类收益不及西江鳊和西江瘦身鱼等中上品鱼类。

一直以来，乌酱、辣椒酱、酱鱼的生产基本是龙江家庭制作，并未得到系统性商业化。本地人或游客想要购买时都是通过熟人介绍，或在路边摊随机获取，这对于百年酿酱技艺的传承是不利的，“龙江辣酱”品牌无法落实宣传，风险系数也高。邓奋雄希望未来可以有合规合格的食品厂代加工，批量生产味道统一的甘竹辣椒酱。“一直希望有人可以做酱鱼和辣椒酱的食品厂代加工，毕竟批量生产的食品厂是监管可导向的，做好食品安全很重要。”

龙江酱鱼文化节 左滩居委会供图



百年龙江的辣酱：顺德味道的另一面



化节上，村民展示自制辣椒酱 左滩桑园国文化节暨第四届酱鱼文 黄佩莹 摄

当“善渔者”遇上“食辣者” 非遗美食就此而生

俗话说，“靠山吃山，靠海吃海”。作为“以水为生、枕水而眠”的龙江，自古养殖业发达，许多美食都离不开鱼类。若当“善渔者”遇上“食辣者”，另类的顺德菜便诞生了，这其中还有非遗美食。

一瓶乌酱，可捞可焖可煮可焗，以“点睛之笔”融入顺德菜式中。但到底是“粤菜胃”的顺德人，吃辣与川湘的追求不同，加入热辣的乌酱是为了让菜品更“鲜”，品尝起来味道也更丰富立体。

而说到味道丰富，就不得不提“龙江豉水鲮”，一种用乌酱做汤底的火锅（打边炉）——调乌酱汁或煮豉水、茄酱汁作锅底味，将大鳊鱼（鲢鱼）起肉切成“双飞”鱼片、骨髓切块，放入豉水汤汁火锅中，浸熟即食。梅李婆婆的女儿梅女士在继承母亲做乌酱手艺之后，做出的豉水鲮令人赞不绝口。

梅女士介绍，豉水鲮要用辣椒、醋、茄汁、豆豉再加乌酱，选用体积相对大的大头鱼（或鳊鱼）下锅浸食，加入乌酱后鱼腥味便能辟除，鱼肉经过浑浊的酸辣汤底炖熟后，再蘸上特调的乌酱味碟，鱼肉的鲜甜酸辣都在口腔里迸发。

“鳊鱼除了豉水鲮和酱鱼吃起来都会觉得味道腥、鱼肉粗糙。”左滩村党委书记邓奋雄介绍，实际上豉水鲮这道菜的起源与当时的生活条件有关。当年，缺乏物资，在鲩、鳊、鲢、鳙四大家鱼中，鲢鱼（即鳊鱼）、鳊鱼（大头鱼）虽肉质较次，但鱼较便宜，所以村民可以用较低的价格买得更多的鱼肉。神奇的是，经过乌酱的参与，曾经口感差的鱼却变成鲜美可口的美食。

这种神奇的美食魔法不仅创造出了“豉水鲮”，还创造出了非遗美食“龙江酱鱼”。

清代著名学者诗人屈大均在《广东新语》写道：“顺德甘竹滩，鲈鱼最美”。每年秋冬季，甘竹溪边不约而同筑起一道晾晒酱鱼

的靓丽人文风景。顺德人吃鱼，敢叫“食为天下鲜”，如要品尝“炒、蒸、煎、焖、炸、煲、炖”的河塘鲜，不到顺德“非好汉”，而在龙江有句话叫做：“春编秋鲤夏三黎。”意思是，春天的鳊鱼最肥美，秋天的鲤鱼最滋补，夏天的三黎（鲮鱼）最鲜。

依靠西江分支甘竹溪大自然馈赠的河鲜，渔民将其中一部分鱼通过“酱晒”来延长食用时间、丰富食用方式。制作方式主要为淡水鱼上酱风干，需通过杀鱼、晾晒、上酱、储藏等多道工序，是顺德传统菜式之一。

酱鱼的“酱”原材料丰富，有豆豉、酱料、蚝油、生姜、辣椒、蒜头、白砂糖和烧酒。当所有的原材料全部混合后，最后加入烧酒调出“灵魂美味酱料”，刷上鱼身晾晒在甘竹溪边，把鱼晒到七成干，“口味随你自己，吃得辣就剥一些辣椒下去”。通过走访和观看左滩纪录片等的影像资料发现，村民调酱手法相似但不完全一致，有的会用到面豉酱，有的会用到乌酱。

在盛产淡水鱼的地方想要不浪费多储存，秋冬季风干腌制是一种手段，村民捕捞起来的其他淡水鱼，如边鱼、罗非鱼乃至不知名的鱼，都可以成为酱鱼的主角。

2022年，“酱鱼制作技艺”入选佛山市顺德区人民政府公布的8项顺德区第九批非物质文化遗产代表性项目名录。为了更好地把握这一非遗技艺，龙江自2018年起举办酱鱼文化节，已连续举办了四届，通过各式活动，让游客们了解到了更多的历史知识，也促进了酱鱼的网络销售。

除了要懂得酱鱼还得懂得制作酱鱼。不久前，龙江镇左滩村民居委会、左滩村福利会和左滩村妇联在左滩文化活动中举办酱鱼制作班，吸引了不少亲子家庭。活动主办方表示未来还会继续开展活动，推广老一辈的酱鱼制作方法，传授给下一代。

制作乌酱需要用到大量黄豆 龙江宣文办供图



甘竹溪岸边酱鱼风景线 左滩居委会供图



游客体验给酱鱼上酱 左滩居委会供图



酱鱼上酱过程 左滩居委会供图

因《舌尖上的中国》《寻味顺德》等节目大火的顺德菜，以“清、鲜、爽、嫩、滑”的特点深入人心，俘获众多天南地北的食客。然而翻阅历史典籍、穿过繁华街市，会发现顺德味道从来不止一面——辣，也是顺德人菜谱里不可缺少的一部分。

“秋来只怕雨垂垂，甲子无云万事宜。”金秋时节，晒酱正当时。在顺德龙江，几乎家家户户都会吃辣，不仅自己酿制“乌酱”“甘竹辣椒酱”等辣味调料，还以这些辣酱为基调烹制出酸辣鲜爽的豉水鲮和浓郁咸香的酱鱼等菜式，鲜香又不失“狂野”的风味成为当地人念念不忘的乡愁。

桑基鱼塘、伴水而居 塑造龙江“鲜辣”味蕾

龙江镇位于佛山市顺德区西部，因“江水曲折迂回，势若游龙”得名，这里有见证中国水电建设历史一大奇迹的甘竹滩洪潮发电站，还有入选第七批世界灌溉工程遗产的桑园围。河网密布造就龙江发达的桑基鱼塘和农商文化，以及曾经“一船生丝出，一船白银归”的繁华景象。

据记载，20世纪20年代顺德拥有100多万亩桑基鱼塘，约九成居民都在从事相关生产，可谓“全民皆桑”。如今，桑基鱼塘已逐渐退出历史舞台，但龙江依然保留了优良的岭南水乡生态，以及历史上传承不绝的文化习俗和饮食习惯。

在这片撑起昔日荣光的河流里，诞生了“以舟为家，以水为生”的疍家人，他们常年住在水上，极少上岸，因而对食物保存有着较高的要求，潮湿的生存环境也让他们追求活络祛湿。当驱寒祛湿的辣椒传入后，疍家人便在本土传统酱料的基础上加入热辣的朝天椒，制作成易于保存的“辣椒饼”。哪怕20世纪70年代后，疍家人已全部上岸，吃辣的饮食习惯依然被保留了下来。

如果在天气晴朗时，走在龙江枕水而眠的左滩村，游客可以看见庭院门前的空地、公园里的石凳石桌上，一切可以接触阳光的地方都摆放着深褐色的“辣椒饼”。当地村民介绍：“这辣椒饼没有统一的配方，各家有各家的口味。一般把新鲜朝天椒剁碎，混入豆豉、大蒜，用植物油混合搅拌，再用手按压成饼，最后晾晒成型。”在充足的阳光下暴晒让水分蒸发掉六到七成，这样便可以长期保存。当然，不晒直接倒入玻璃瓶中以酱的形态保存也十分受欢迎。

辣椒饼虽美味但略显粗糙，若是能加以创新往外销售就更好了，善商的龙江人自然想到这一点。清末光绪年间，左滩村一对夫妻在辣椒饼的基础上，加以创新

佛山 文脉

典籍里的佛山

第十期

出品 佛山记者站 策划/统筹 谢红

文黄佩莹 杨苑莹