

1957年10月1日创刊



2022年11月  
<壬寅年十月廿二>

15 星期二 | A9

### 佛山 典籍里的佛山 文脉 第十期

出品 佛山记者站 策划/统筹 谢红

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鯿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。

### A 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基围。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。

之后，余勇夫妇为方便顾客携带而托人订造2斤装或5斤装规格的陶瓷罐，包装上统一刻着“甘竹辣椒酱”。至此，这款辣酱便正式有了名字。

而离开左滩村几公里外的苏溪村，这里的人同样爱吃辣，对辣味的制作工艺却不尽相同——“乌酱”才是苏溪人从小吃到大的“家的味道”。

“乌酱又名豆豉酱，于秋冬时节用黄豆煮成浆汁生晒配辣椒、蒜蓉等材料制成，香辣可口，多用以佐味、酱鱼等用，港澳及海外乡亲视为家乡风味之上品。”在《苏溪村志》里，对乌酱的记载寥寥数语，这是一种古老但颇为常见的酱料，民间评价其“是顺德龙江家家户户、世世代代都会做的酱料”。

据了解，乌酱多为民间家庭制作，尤以龙山苏溪、陈涌涌豆豉的乌酱为正宗。酿制乌酱，除了对地貌气候的把握，还需要用到酿制相关的工艺。

对于龙江苏溪70多岁的梅李婆婆来说，制作乌酱是家常便饭，她从小由父母传授技术，一做就是几十年。梅李婆婆说，一年只有秋冬适宜晒制乌酱，想要晒出好酱料还得看准时间抢占好天气。“每日要翻转几次黄豆水，让它们充分发酵才能够晒成黏稠胶状。从客厅到楼顶一共四层楼，我一天需要爬好几次。”

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

## 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。目前票价优惠暂按佛山市现行政策执行。如有新的票价优惠政策，则按新的优惠政策执行。

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。票价优惠暂按佛山市现行政策执行。如有新的票价优惠政策出台，则按新的优惠政策执行。



龙江酱鱼文化节 左滩居委会供图

### 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、六艺领鲜、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鯿也少了，特别是用豉鱼做的。”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，不可能因为豉水鯿菜式而大量养殖豉鱼和大头鱼，这些鱼类收益不及西江鯿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可监管可导向的，做好食品安全很重要。”



化节上，村民展示自制辣椒酱  
左滩桑基围文化节暨第四届酱鱼文化节 文

#### B 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。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“龙江豉水鯿”，一种用乌酱做汤底的火锅（打边炉）——调乌酱汁或煮豆豉水、茄酱汁作锅底味，将大鯿鱼（鮀鱼）起肉切成‘双飞’鱼片、骨腩切块，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，做出的豉水鯿令人赞不绝口。

梅女士介绍，豉水鯿要用辣椒、醋、茄汁、豆豉再加乌酱，选用体积相对大的大头鱼（或鮀鱼）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。

“鯿鱼除了豉水鯿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，实际上豉水鯿这道菜的起源与当时的生活条件有关。当年，缺乏物资，在鲩、鳙、鲮、四大家鱼中，鲤鱼（即鯿鱼）、鮀鱼（大头鱼）虽然肉质较次，但鱼肉便宜，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“豉水鯿”，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，鮀鱼最美”。每年秋冬季，甘竹滩边不约而同筑起一道道晾晒酱鱼

### 百年龙江的辣酱： 顺德味道的另一面



制作乌酱需要用到大量黄豆 龙江宣文办供图



酱鱼上酱过程 左滩居委会供图



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