

1957年10月1日创刊

2023年4月  
< 春季三月初六 >

25 星期二 | A9

出品 佛山全媒体传播中心 策划统筹 谢红 张闻



## “厨出凤城”为媒 探访佛山“美食秘境”

### 开栏语

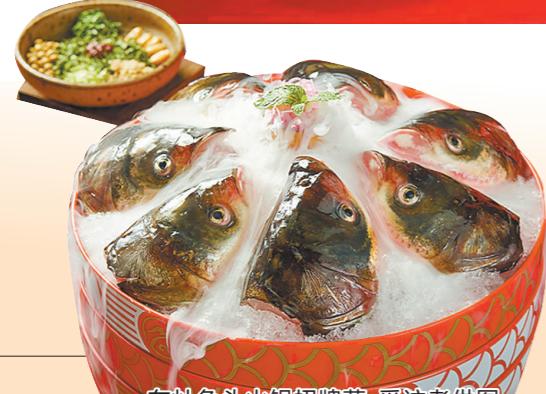
“虽有眼前诗酒兴，邀游称得最闲心。”人生在世，畅游天下美景、品味人间美食是不少人节假日里“背起行囊”的重要目的。如果你是此道中人，来一趟岭南文化的重要发源地——佛山，总是没错的。

“五一”长假即将到来，如何在5天假期里在佛山来一趟“说走就走的旅行”？我们为你想好了。4月25日-28日，羊城晚报将从“饮食、住宿、游乐、艺术会展”四方面，向读者介绍佛山最有特色的旅游资源。

“厨出凤城”，首篇讲述佛山美食，请和我们一起走进佛山几个特色的美食秘境吧。



羊城晚报记者 杨苑莹 景瑾瑾 吴泳 梁正杰 张闻



顺德鱼头火锅  
“川粤”新味蕾

羊城晚报记者 杨苑莹

顺德美食讲求“五味周全，六艺领鲜，饮和食德，顺其自然。”如此爱吃会吃的顺德人，到底有什么美食能征服这“刁钻的味蕾”？顺德曾进行了一个评比，“全民最爱十大顺德菜”，其中顺德鱼生、拆鱼羹、煎焗鱼嘴、崁远炒水蛇片、顺德蒸鱼、家乡酿鲮鱼、凤城四杯鸡、炒牛奶拼野鸡卷、顺德脆皮烧鹅、均安蒸猪 10 项美味榜上有名。

不难发现顺德人有多爱吃鱼，甚至有人说“没有一条鱼能完整游出顺德”“顺德人上辈子是猫，这么爱吃鱼”。据了解，顺德是全国重要的淡水渔业主产区，水产养殖业是顺德农业的支柱产业之一。2021年，顺德农林牧渔业总产值131.26亿元，其中水产养殖业产值74.03亿元，种植业产值47.10亿元，农业产出位列全省前列。

顺德人爱吃鱼，光吃鱼的方式就有上百种。因而不少餐厅以“鱼”为招牌菜，像是顺德渔村的“顺德鱼生”、聚福山庄的“煎焗鱼头”等。与此同时，新派粤菜店、融合菜式店，也或多或少受到传统顺德菜的影响。像是做“鱼头火锅”的东灶鱼头，把四川的火锅和顺德的鱼融合在一起，走一条新的火锅路线。

诞生于2007年的顺德本土餐饮企业东灶鱼头火锅，主推川味火锅+粤式鲜鱼，既有传统顺德菜鱼头的新鲜鲜味，又有四川麻辣咸香的口感。据相关负责人介绍，食材选用肉质细腻嫩滑的花鲢鱼(俗称“大头鱼”)鱼头，一般控制在

1.25 千克左右的鱼头。“因为顺德人吃鱼最刁，一吃就要吃新鲜的，而我们为保证口感都会日产日销，确保鱼头鲜活度。”

该店负责人向记者介绍，在制作火锅底料也会考虑到保证鱼肉的鲜嫩，使用单锅单炒，不用牛油用植物油+数十种辛香料，在去除泥腥味的同时不掩盖鱼味。我们与别的火锅店不同的还有味碟。一般都是油碟或者是自主调味，但我们可以固定用9种不同的香料，例如芹菜、香菜、花生、炸黄豆等，调制适合鱼肉的味道碟。

“顺德人爱吃鱼还有就是爱吃鱼不同的部位，因此我们专门制定了对应的步骤。”相关负责人向记者演示“鱼头先下，汤味鲜”，“一压、二亲、三吸、四吃”把鱼骨剔掉，先吃鱼嘴，后吃鱼脑，最后吃鱼肉。

此外，店内还有不少顺德特色鱼品，例如鲮鱼饼、鱼腐、鱼面、鱼嘴、鱼皮角等。想尝尝顺德人钟爱的鱼品，又喜欢重口味的游客朋友，不妨尝一尝创新融合菜。

“食不厌精，脍不厌细”是顺德人对食、对制的要求，正是这句刻在骨子里的话，让游客不远万里一探美味。在这个五一期间，顺德将会举行不少与美食有关的活动，如杏坛镇的桑麻黑毛节瓜美食文化节。游客朋友可以在田间地头品尝油亮清甜的黑毛节瓜，更有黑毛节瓜曲奇饼、黑毛节瓜面、黑毛节瓜蛋糕等新奇产品等着大家。

首届佛山-深圳医疗器械行业合作交流会举行

羊城晚报讯 记者张闻、通讯员  
佛卫宣报道：4月23日，首届佛山-  
深圳医疗器械行业合作交流会暨佛  
山市卫生健康局-迈瑞医疗战略合作  
协议签约在佛山市三水区云东海  
街道举行。佛山市卫生健康局与迈  
瑞医疗将在医学人才培养、技术创新、  
国际学术交流、医联体试点等方面，  
探索产学研医政五位一体创新合作  
机制。

在交流活动中，参会代表现场参  
观了佛山战新产业园，详细了解佛山

云东海生物医药产业园发展规划、产  
业链布局、园区支持政策、发展现状  
以及周边生态资源。在交流会上，佛  
山市医疗器械行业协会、深圳市医疗  
器械行业协会、迈瑞医疗、汉诺医疗等  
行业企业代表进行主题发言，就佛山  
医疗器械行业发展现状及规划、深圳  
佛山医疗器械行业优势互补、企业助  
力卫生健康事业高质量发展、高风险  
医疗器械创新发展等方面进行交流。

交流会后，佛山市卫生健康局与  
迈瑞医疗签署战略合作框架协议，双

方将本着“互惠互赢，共同发展”的  
原则开展战略合作，在医学人才培  
养、技术创新、国际学术交流、医联  
体试点等方面，探索产学研医政五位  
一体创新合作机制。活动现场还进行  
了“佛山市第一人民医院5G远程超声  
诊断中心”揭牌仪式，佛山市第一人  
民医院副院长黄伟俊现场演示，通  
过市第一人民医院迈瑞云系统，连  
线南海区桂城街道社区卫生服务中  
心，实时远程指导基层医生对患者进  
行超声检查及诊断。

初夏限定“苦瓜宴”  
超120道苦瓜菜式  
释放味蕾

羊城晚报记者 吴泳



苦涩煎熬忆往甜，只留余淡唇齿间。  
每年4到10月，正是南海区狮山镇潭边  
大顶苦瓜最佳赏味期。顶大身圆、爽口  
甘甜的潭边大顶苦瓜也迎来品尝旺季，  
吸引着佛山及周边城市市民闻“瓜”而至，  
甘当“吃瓜群众”。

据介绍，潭边社区种植大顶苦瓜已有  
80多年历史，该品种在珠三角地区远近  
闻名，畅销港澳地区，成为不少家庭餐桌  
上常见的夏日消暑佳肴。潭边大顶苦瓜因  
其产品品质优、肉厚瓢少、瓜型美观，在  
市场上供不应求。相对于市面上一般品  
种的苦瓜，大顶苦瓜糖分含量较高。初品  
尝，涩于舌尖，但在苦味过后，又带有丝  
丝甘甜，将苦涩与甘甜的滋味巧妙融合。

从田头到桌上，一颗颗晶莹剔透的  
“绿色精灵”大顶苦瓜，如何变成食客争  
相品尝的夏日美味？记者走进位于南海  
狮山潭边的大顶苦瓜名店——一年年好景  
酒楼，探寻其中的“独门秘方”。

自2007年开始，年年好景推出首道大  
顶苦瓜特色菜——苦瓜筒骨汤，至今该店  
已围绕大顶苦瓜创作出超120道特色菜  
肴，大顶苦瓜宴也成为佛山南海“八大名  
宴”之一。其中，“镇店”菜式为大顶苦瓜刺  
身，几乎成为每桌食客的“上桌必点”菜式。

据介绍，大顶苦瓜刺身的创制灵感来  
源于顺德鱼生。爽脆、甘甜的口感是大顶  
苦瓜刺身这一菜式的“灵魂”，这既得益于  
大顶苦瓜比一般苦瓜高10%的糖分，也有  
赖于厨师精湛的刀工和特殊调味手法。

“每到苦瓜上市的季节，不少村里人  
都会邀请自己的亲朋好友齐聚一堂，共  
同品味一顿地道的苦瓜宴。”南海区狮山  
镇潭边社区党委委员谭伟军表示。

艺术花园  
围炉煮茶品味生活

羊城晚报记者 梁正杰



得心斋酝扎猪蹄 受访者供图

### 百年传承“卤味之王” “得心应手”的禅城美味

羊城晚报记者 景瑾瑾

在佛山禅城，有一家有着近三百  
年历史的美食老字号得心斋。得心  
斋的酝扎猪蹄，享誉海内外，有着“卤  
味之王”美名。

得心斋原名和记猪肉店，创建于  
清代乾隆年间。古时候，店铺正对汾  
江河道，河岸正埠码头有座官亭，  
路经佛山的大小官员都会在此歇息。

相传，有一位官员在此用餐，尝  
过酝扎猪蹄后颇为欣喜，赞誉其为  
“得心应手”。此后，和记猪肉店也易  
名为得心斋，制作的酝扎猪蹄也被叫  
做“得心应手”，寓意吉祥如意，名声  
大振。经过百年传承，如今，酝扎猪  
蹄已成为佛山传统美食的一张名片。

得心斋酝扎猪蹄的制作无论从  
选料、酝制、调味还是火候方面均有  
独特之处，制作工艺比较复杂，有大  
小工序三十九道。酝制出来的扎蹄，  
品尝起来皮脆肉爽、肥而不腻、味  
且香。”得心斋第五代传承人余秀丽  
告诉记者，得心斋的酝扎猪蹄，由于

风味独特、工艺精细、造型美观，有  
“卤味之王”之称，驰名省、港、澳及东  
南亚各国。因酝扎猪蹄是手工制作  
的传统工艺食品，更含有得心应手的  
美好祝愿，故逢年过节群众自用、宴  
客或外游客购买作礼品以馈赠亲友，  
也是宾馆酒楼高级宴会必备的主  
菜，以至时有供不应求情形发生。

得心斋经过历年的不断发展创新，  
已形成了烧、卤、腊食品系列，并多次获  
得各级优质名特产品、广东省老字号、  
广东省非物质文化遗产等荣誉称号。

得心斋酝扎猪蹄，是“美味禅城”  
的一个代表。都说“食在广州，厨出  
凤城”，但后面还有一句“师出张槎”，  
清末民初，广州八成左右高级酒楼的  
创办者或主厨来自禅城张槎……如  
今在禅城，酒店酒楼、路边特色餐馆、  
景区里的网红餐厅、老街古巷里的私  
房菜馆，随处可见。无论是烟火气满  
满的佛山创意产业园，还是青砖镬耳  
的岭南天地，或者独具岭南风情的文

### 细长翠绿“观音手指” 独一无二盐步秋茄

羊城晚报记者 张闻

如果想真正了解广府美食，或许  
“南番顺”这个概念，可以概括广府美  
食的来源分布。要来南海寻觅美食，  
寻求食材最新鲜的“本来味道”是打  
开南海美食的正确方式。

南海独一无二的盐步秋茄更是  
不得不品尝的“不二之选”。正宗的  
盐步秋茄每根长约25厘米，粗不及中  
指，瓜末端弯弯翘起，呈独一无二的  
“J”形，活似一根纤秀的手指，因此也  
有“观音手指”的美誉。据传，几百年  
前，盐步地区一户人家无意中发现，  
后院有几株从未见过的植物长出多  
条似瓜非瓜的果实，于是待它长至  
25厘米左右长时摘下来煮熟试吃，  
美味可口，于是留种取籽繁殖开来，  
最终长出了独具特色的盐步秋茄。  
有意思的是，直到现在，最正宗的盐  
步秋茄依然只能在大沥盐步地区才

能种植成功。是名副其实的“独此一家”。

虽然名为“秋茄”，但品尝盐步秋  
茄最合适的季节却并非在秋季。农  
历4月至7月长成的秋茄最鲜嫩，也  
是味道最好的季节。南海区大沥镇  
长润餐厅是目前唯一一家专食秋茄  
的餐厅。餐厅老板娘罗洁明告诉记者，  
经过不断钻研，长润餐厅开发出多  
种秋茄菜肴，目前最受食客欢迎的  
包括捞起秋茄、冰镇秋茄拼咕噜肉、  
秋茄羹、秋茄包、豉油皇秋茄等。“厨  
师在蒸煮的过程中，要通过飞水等举  
措，先把食材留色，再进行下一步处  
理。”炎炎夏日，经过处理的秋茄鲜嫩  
清爽，与咕噜肉等菜肴食用，更能中  
和肉的油腻感，别有一番滋味。而凉  
拌菜捞起秋茄参考了广式生鱼的吃  
法，不但能品尝秋茄的鲜嫩爽口，菜



秋茄宴 受访者供图

名更寓意风生水起，色香俱全。

“从4月中下旬开始，每周末都  
会有旅行团来吃秋茄宴，可以预计，‘五  
一’黄金周食客数量应该会比较火爆。”  
罗洁明表示，由于今年春季雨水较  
多，秋茄“色香味”达到极致的时节  
预计在端午节前后。“由于秋茄品种  
多样，目前日常菜单主要是豉油皇蒸  
秋茄、酥炸秋茄、焖秋茄这几道。如  
果要吃完完整的秋茄宴，需要提前1~2  
天预订。”

来到旺林艺术花园的花园餐厅里，  
10多围围炉煮茶错落有致地分布在花草  
树木、园林小院中。木桌上，陶制茶壶嘟  
囔冒着热气，10多个茶客沿桌围坐，一边  
喝茶聊天，一边品尝茶点水果。充满花  
园景致与中式茶文化气息的茶摊布局，  
加上古朴茶具，庭院里盛放的春花，颇  
有一番“红泥围炉”的中式意境。

旺林艺术花园副总经理练继雄表示，  
当初刚推出这个项目的时候，的确没想  
到会那么火爆。相对于普通餐厅、茶楼，  
景区的花园布局、庭院设计……更有优势，  
组合成了一个中式花园的围炉煮茶空间与环境。

“一句‘闲来松间坐，看煮松上雪’诗  
句，说尽了冬日围炉夜话的闲情雅致。”  
旺林艺术花园创建人钟海旺对记者说，在  
中国的传统茶文化中，最早的“围炉煮茶”  
被称为茶宴，兴起于南北朝，在唐宋时期尤  
为盛行。古人煮茶前先把茶叶碾成碎末，  
制成茶团，饮用时把茶捣碎，加入葱、姜、  
枣、薄荷、橘子皮和盐等调料一起煎煮。

围炉煮茶为何突然火了，这缘于休闲  
经济的崛起。打工人渴望从当下充斥  
“焦虑”“内卷”的生活中抽出片刻时光，  
让大脑、身心得以放松。因而，“围炉煮茶”的  
背后是打工人想摆脱“奔忙”生活的仪式感，  
也是对慢生活的向往。

湾区新闻部主编/责编 牛智杰  
美编 湛晓宜/校对 林香