



第八十三期

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

2018年年底,三水“非遗”家族再添4名新成员,其中的白坭镇西江疍家美食制作技艺、禾秆盖珍珠制作技艺和疍家腊鸭扎制作技艺都源自于三水白坭,也都与当地疍家人生活息息相关。而三项美食同时入选三水非遗,也意味着这三项隐身于小小渔村的特色美食逐渐走向大众,走入更多人的视野之中。

说起佛山风味美食,人们自然会联想到作为传统粤菜正宗的“顺德菜”。实际上,除了早已名扬四海的顺德菜之外,在佛山的一个江边小镇白坭还有着一种相对小众的特殊风味——西江疍家美食。近年,这份独特的美食文化被当地政府不断挖掘并向外传播,让西江美食的名声渐渐走出这一座小小的疍家渔村。以传统技艺制作的疍家美食,现在已经列入非遗,深受珠三角食客的喜爱。



# 西江小镇的疍家美味带旺周边的寻味之旅

壹

## 百年沉淀出特色西江疍家美食

三水白坭,地处珠江三角洲腹地,有“西江第一大港”的盛誉。得天独厚的地理优势,让白坭人得享丰富的河鲜,加上西江岸边,江中沙洲上家养的鸡、猪、蔬菜、瓜果等。这些丰富多样的食材加上疍家人巧手烹饪,化身成一道道独特的美味。

而尤为难得的是,经过西江疍家人数百年的总结、积累,慢慢形成了一套自己完整而又特别的烹饪方式,成为了中华菜谱中古老而又不可或缺的一支。

白坭西江美食广泛取用各色鱼、虾、蟹等西江天然食材,还取材西江岸边、江中沙洲上家养的鸡、猪、蔬菜、瓜果,白坭西江美食制作技艺主要有蒸、腊、烟、浸、炖等几种。

制作出的“鸡煲蟹”“瓦罐鸡汤”“狗仔鹅”等,都成为了数百年来白坭人流传下来的传统美食。西江疍家人通过多样又独特的烹饪技巧,注重还原食材本味的同时又使各种食材的鲜味相互交融,以带给食客最鲜、嫩、爽、滑的饮食感受为最终目标。

而除了这些普通的菜式之外,有两道独特的菜式,更能代表西江疍家人烹饪美食的认真,便是“禾秆盖珍珠”与“腊鸭扎”。

“禾秆盖珍珠”选用上乘的绿豆和优质本地五花肉,以天然稻草包扎,放入秘制浓汤

中煮制而成,是疍家菜系中“浸”技艺的代表。肥肉香而不腻,入口即化,绿豆充分吸收猪肉的油脂和肉味,稻草自带稻谷的清香,三种食物相互交融,幻化出奇异的味道。

难得的是,这道菜还有典型疍家文化的味道。波子角村是白坭镇上的一个渔村,村民都是在西江上打鱼的渔民。据

说,数百年来,这些疍家人在江河上打鱼或从事水上运输,区域流动性大,食材来源不稳定,烹饪时间无保障,往往要在出船前准备好几天的米、肉、菜等食物。“禾秆盖珍珠”是疍家人根据自己所处的环境条件,用自己的智慧创造的独特菜式。

而另一道疍家腊鸭扎同样也与疍家人的生活息息相关。波子角村的村民多以打鱼为主,由此陆地上的食材反而更显珍贵。为了使获得的陆地食材长久保鲜,方便存放,他们逐渐研发形成了一些独特菜式——疍家腊鸭扎。

腊鸭扎由四种材料合制而成,分别是鸭下巴、鸭中翼、鸭肠和半肥瘦的腊肉。在很多人看来这些都是食材中不起眼的边角料,但是节俭持家的白坭疍家人把这些材料放在一起,历经一番手工腌制和日晒风吹后,却成为了有着独特诱人香味的腊鸭扎,也是物资匮乏的时代不可多得的珍味。

“腊鸭扎”人选佛山市非遗美食后,名气更是不胫而走,吸引

贰

## 三代传承人坚守传统制作技艺

不过,相较于百十年前的疍家人生活的清贫,如今当地人生活条件大大改善,所接触到的各类美食也更丰富。渐渐地,这些传统的疍家美食已经不再频繁地出现在当地人的餐桌之上,懂得其制作技艺的也越来越少。

彭叶开和李桂英夫妻二人正是如今为数不多的懂得这些技艺的人。彭叶开和李桂英都是疍家后人,从小跟随父辈在西江上以打鱼为生。“我们小时候都很喜欢吃禾秆盖珍珠、腊鸭扎这些传统美食。”李桂英表示,正是在祖辈们耳濡目染的熏陶下,她从小就对禾秆盖珍珠、腊鸭扎产生了浓厚的兴趣。

同为第三代传承人,彭叶开和李桂英,分别于1991年、2009年开始从师学艺。如今,两人也分别作为三水第六批非物质文化遗产项目“禾秆盖珍珠制作技艺”“疍家腊鸭扎制作技艺”的代表性传承人。

这两项制作技艺的传承与推广,最大的难点不在于技艺手法本身有多高深、难度有多大,而在于传承人是否有诚信、耐心与敬畏之心。”彭叶开说,传统技艺往往以手工制作

可,但是腊鸭扎并不是这样。在这四种材料腌制完成后,所有食材要历经4-5天的日晒风吹。这时,食材已风干至六、七成,表皮泛黄,表皮微微出油,即可进入二次加工。

所谓的二次加工,就是把四种食材捆绑起来,组合“出道”。“先拿起一块鸭下巴,依次是鸭中翼和腊肉,最后用鸭肠将它们绕上三四圈,无需打结,只需要晒个一两天,鸭肠就会自动收紧。”李桂英说,经腌制风干的腊鸭有一股浓浓的肉香,但是吃起来缺少油水,而用五花腩腌制的腊肉则不乏油脂,两者混搭在一起,食材滋味互相渗透。经日光和秋风的催化,每只腊鸭扎都飘出浓浓的咸香。

据彭叶开介绍,在制作禾秆盖珍珠的过程中,禾秆草的选用非常讲究。由于本地的禾秆草越来越少,彭叶开常常要跑到周边环境好的山区去收购晚造禾秆草,并反复提醒对方要保存好禾秆草,不能淋雨或被打湿。用于扎猪肉的,是禾秆草的芯,需要人工抽出草芯并对其进行高温消毒后,才能入菜。

而作为腊鸭扎的过程则更显复杂,李桂英介绍了制作腊鸭扎的秘诀。她说,一般的腊味都是腌制好之后就置于风干日晒之下,直到肉质干化即

可,但是腊鸭扎并不是这样。在这四种材料腌制完成后,所有食材要历经4-5天的日晒风吹。这时,食材已风干至六、七成,表皮泛黄,表皮微微出油,即可进入二次加工。

随着“禾秆盖珍珠”与“腊鸭扎”入选佛山市非遗美食后,名气更是不胫而走,吸引了更多食客前来品尝。在2019年1月4日至6日的白坭西江非遗美食文化节上,李桂英在现场向近10万游客展示了疍家腊鸭扎这一传统技艺,可谓一炮而红。“一年到头都有人打电话来问有没有腊鸭扎。”李桂英说,如今的腊鸭扎常常供不应求,也让他们更有信心传承下去。

而这些美食的诞生地三水白坭,正希望深度挖掘传播这些特色美食的独特魅力,依托西江丰富渔业资源打造西江

河鲜美食街,通过建设特色餐饮集聚区,形成河鲜美食文化品牌。去年元旦,新开设的白坭西江河鲜美食街,聚集了多家特色餐饮店,吸引了众多市民游客前来尝“鲜”。在这里,市民游客可以品尝到肉质鲜嫩的和顺鱼,西江鮰,还有体型虽小却鲜味十足的西江河虾、黄沙砚等等,更能品尝到以禾秆盖珍珠、腊鸭扎为代表的独特疍家美食。

随着这些疍家美食菜式声名不断远扬,来此捧场的食客越来越多。一道道独特美食,正在带旺一座小镇的寻味之旅,也推动着当地实现“乡村振兴”。  
E



A14

## 佛山新闻

2020年8月21日/星期五/区域新闻全媒体编辑部主编  
责编 李程 / 美编 张江 / 校对 温瀚

A14

顺德慈善文化月活动在7-10月持续开展

# “捐款 + 捐物”双路径助力圆梦

羊城晚报讯 记者张韬远报道:8月20日下午,顺德区慈善组织联合会主办的2020顺德慈善文化月新闻发布会举行。据了解,顺德区慈善组织联合会定于2020年7-10月期间联动顺德区内慈善组织开展2020年顺德慈善文化月活动。今年顺德慈善文化月活动将以“以善至善,善动全城”为主题,内容涵盖12大主题活动,10大类别的55场系列活动。

据了解,顺德慈善文化月期间将启动“顺德慈善奖”。顺德慈善奖是顺德慈善行业最专业、最权威、最具影响力的评比表彰项目,自2017年度启动,2020年“顺德慈善奖”评比2018年至2019年期间在慈善领域中作出突出贡献、影响广泛的顺德区单位、个人和项目。

发起顺德慈善“圆梦行动”

据介绍,今年的慈善文化月期间还

将发起2020年顺德慈善“圆梦行动”。“圆梦行动”于2011年起由顺德区慈善会推出,是首个以“个性化”资助为导向的品牌项目,帮助有需要的人实现个人梦想,精准帮扶困难群众,至今项目已持续开展9年,累计资助金额450万元。

2020年顺德慈善“圆梦行动”将由顺德慈善会·和的爱心基金配资,顺德区慈善会、顺德区慈善组织联合会联合主办,旨在汇聚行业平台优势,充分调动各方力量积极参与,合力为顺德区有需要的帮扶人群提供贴心的支持与服务。项目包括征集梦想、梦想认领、助ta圆梦三个核心内容,引入“顺德慈善”线上圆梦筹资平台,实现“捐款+捐物”的双路径助力圆梦,并由顺德区慈善会引入第三方专业机构提供全过程咨询服务与项目整体统筹推进、各慈善组织和社会组织负责具体执行的多方协作模式开展,探索“项目聚力,多方协同”的精准帮扶机制。

建立顺德慈善人才培养体系

值得关注的是,今年的慈善文化

活动还着重关注建立顺德慈善人才培养体系。目前,顺德慈善事业领域的人才缺口还较大。2020年顺德慈善人才培养将通过政府资金与社会资本共建共享,开创政社合作共育慈善人才的新路径,探索慈善人才分层分班培训,着力于地区慈善人才精准培养,为顺德慈善人才培养模式构建体系基础。体系重点包括“和善计划”和“德善计划”两个层次人才培养项目,以人才培养为核心,深化探索本土进阶式慈善人才培养通道,构建地区慈善行业从业人员向上发展阶梯,实现本土慈善人才可持续培养与进阶发展;以慈善人才认定标准化为辅,推进慈善人才评价等级社会化认定,实现慈善人才培养与慈善人才认定的生态闭环,最终实现慈善人才培养实体化目标,通过实体平台承载顺德地区慈善人才培养工作,打造具有顺德特色的慈善行业专业人才培养

模式。

记者还了解到,顺德还将持续打造顺德区慈善综合体。2019年顺德区试点打造第一批四家慈善综合体,以《慈善综合体视觉识别(VI)标准》为指引,按照“5+N”的基本配置开展创新建设,涵盖款物募集、物资接收、慈善义卖、困难群体救助、特殊群体培训就业5个基本功能,逐步发展商品销售、便民服务等多元综合功能,初步形成功能多样,标准统一的慈善综合体平台,第一批慈善综合体已初步完成硬件建设和服务安排,计划9月全面对外运营,第二批慈善综合体将在第一批慈善综合体打造经验上,升级更多元服务,展开建设布局,并组织慈综经验分享会,分享实践经验,解读发展方向,助力打造“连锁式”的慈善实体,形成建设标准统一、运营服务规范的顺德区慈善综合体,推动健全慈善服务体系。

2014年10月2日20时许,南海区大沥镇水头工业大道路段,发生了一宗无号牌摩托车与行人发生碰撞的交通事故,行人经送院抢救无效死亡,事故发生后,摩托车驾驶员弃车逃逸。现场留下的线索不多,给案件侦破带来一定难度,负责此案的南海公安分局交警大队事故处理中队侦查民警连日来通过周边监控视频追踪和对群众的调查走访,初步确定了犯罪嫌疑人杨某的落脚点。但当民警赶到该出租屋时,嫌疑人杨某早已不知去向,出租屋内只有与其合租的老乡。

经调查,民警发现案发当晚,杨某喝酒后驾车途经事故路段时与死者发生碰撞,事故发生后,杨某返回出租屋匆忙收拾了行囊就返回了云南老家潜藏。

多年来,南海公安始终牢固树立“命案必破”的理念,从未放弃对在逃人员杨某的抓捕。一方面,办案民警加强与嫌疑人杨某户籍所在地派出所联系;另一方面,多年间不远千里先后数次前往杨某老家云南文山州某镇,反复与其家人进行深入的交流,要求其家人协助动员杨某尽快投案,结束逃犯生涯。

功夫不负有心人,今年8月10日23时许,杨某户籍所在地派出所传来好消息,当地民警成功在其老家归来的杨某抓获。六年的潜逃生涯,嫌疑人杨某从当初的微胖变成了如今面黄肌瘦,面对南海民警,杨某流下悔恨的泪水,表示早已厌倦潜逃过程中人不像人鬼不像鬼的日子,但却狠不下心去投案自首。8月13日晚上,南海公安分局交警大队事故处理中队侦查民警将嫌疑人杨某从云南押解回了南海。

据介绍,一直以来,南海公安交警大队事故处理中心注重追逃实效,通过智慧新警务手段,不断提升信息化助力追逃,为案件侦破提供信息支持;同时发挥线下资源优势,针对在逃人员关系网定期进行信息更新和侦查经验交流,不断新增和筛选有用信息。从2011年开展“清网行动”至今,南海发生亡人交通事故的肇事逃逸在逃人员实现全面清零,给死者及其家属一个交代。

## 交通肇事潜逃6年被抓获归案

羊城晚报讯 记者周哲、通讯员周显强报道:近日,南海公安不远千里,从云南文山把潜逃6年的交通肇事在逃人员杨某押解回南海。随着这名最后一名在逃人员抓获归案,南海发生亡人交通事故的肇事逃逸在逃人员首次实现清零。

2014年10月2日20时许,南海区大沥镇水头工业大道路段,发生了一宗无号牌摩托车与行人发生碰撞的交通事故,行人经送院抢救无效死亡,事故发生后,摩托车驾驶员弃车逃逸。现场留下的线索不多,给案件侦破带来一定难度,负责此案的南海公安分局交警大队事故处理中队侦查民警连日来通过周边监控视频追踪和对群众的调查走访,初步确定了犯罪嫌疑人杨某的落脚点。但当民警赶到该出租屋时,嫌疑人杨某早已不知去向,出租屋内只有与其合租的老乡。

经调查,民警发现案发当晚,杨某喝酒后驾车途经事故路段时与死者发生碰撞,事故发生后,杨某返回出租屋匆忙收拾了行囊就返回了云南老家潜藏。

多年来,南海公安始终牢固树立“命案必破”的理念,从未放弃对在逃人员杨某的抓捕。一方面,办案民警加强与嫌疑人杨某户籍所在地派出所联系;另一方面,多年间不远千里先后数次前往杨某老家云南文山州某镇,反复与其家人进行深入的交流,要求其家人协助动员杨某尽快投案,结束逃犯生涯。

功夫不负有心人,今年8月10日23时许,杨某户籍所在地派出所传来好消息,当地民警成功在其老家归来的杨某抓获。六年的潜逃生涯,嫌疑人杨某从当初的微胖变成了如今面黄肌瘦,面对南海民警,杨某流下悔恨的泪水,表示早已厌倦潜逃过程中人不像人鬼不像鬼的日子,但却狠不下心去投案自首。8月13日晚上,南海公安分局交警大队事故处理中队侦查民警将嫌疑人杨某从云南押解回了南海。

据介绍,一直以来,南海公安交警大队事故处理中心注重追逃实效,通过智慧新警务手段,不断提升信息化助力追逃,为案件侦破提供信息支持;同时发挥线下资源优势,针对在逃人员关系网定期进行信息更新和侦查经验交流,不断新增和筛选有用信息。从2011年开展“清网行动”至今,南海发生亡人交通事故的肇事逃逸在逃人员实现全面清零,给死者及其家属一个交代。

## 顺德德胜文化广场迎升级改造 预计全部工程将在2021年1月完成



羊城晚报讯 记者张韬远摄影报道:近日,记者从顺德中心城区城市管理有限公司获悉,顺德德胜文化广场将迎来升级改造,将对草坪、儿童游乐区、照明设施等方面进行升级,并将打造全新广场中轴夜景工程,升级改造工程拟于2021年1月完工。据了解,德胜广场开放至今已近20年,随着使用率不断提升,场内设施日渐残旧破损,部分设施已不再符合目前的安全规范,存在安全隐患,为此管理单位决定启动相关改造提升工程,全方位升级完善相关配套设施,助力提升顺德中心城区形象。

德胜文化广场位于顺德区大良新城

区中心地带,是集行政、文化、休闲为一体的复合型广场,占地面积35.4万平方米,地理位置优越。每日,均有许多市民前来办事、休闲娱乐、健身锻炼等。据介绍,此次改造提升工程将从实

际出发、采用“拆”“换”“清”“裁”“加”“改”的方式,对园建、绿化、水系统、监控及广播系统、照明系统这五大专项内容进行相应的改造提升。

管理单位

单位将把正对着区政府大楼的两块LED屏幕更换为P6级户外全彩色屏幕,把下沉喷泉广场中央的灯光喷泉改为音乐喷泉。以“点亮中轴”为主题,对广场中轴进行艺术照明,使中轴夜景成为一道风景线。

公共卫生间将增加智能设备,

实行智能化管理,提高卫生间整体格调,并增加母婴护理台等装置,配套急救药箱、免费WiFi等公共设施,更加注重人性化。儿童游乐区地面将会更换为多彩的EPDM胶垫,具有完美的缓冲效能,有效减少从高处坠下而造成的伤害,是保护孩子安全的最佳选择。对于破损较少的设施重新漆面,则要更换破损较为严重的设施,并更换休憩廊架。

据介绍,本次改造暂定分9个区

域依次围蔽,目前计划先对儿童乐园区域进行围蔽施工,其他区域采取随施工随围蔽措施,预计全部工程将在2021年1月完成,届时德胜文化广场将焕发新颜。

据介绍,一直以来,南海公安交警大队事故处理中心注重追逃实效,通过智慧新警务手段,不断提升信息化助力追逃,为案件侦破提供信息支持;同时发挥线下资源优势,针对在逃人员关系网定期进行信息更新和侦查经验交流,不断新增和筛选有用信息。从2011年开展“清网行动”至今,南海发生亡人交通事故的肇事逃逸在逃人员实现全面清零,给死者及其家属一个交代。