

顺德

原生美食

(下册)

廖锡祥 著

世界美食之都 中国厨师之乡 中国美食名城
中国美食文化国际示范城市

SPM 南方出版传媒

广东科技出版社 | 全国优秀出版社

顺德
原生美食
(下册)

廖锡祥 著

图书在版编目 (CIP) 数据

顺德原生美食. 下册 / 廖锡祥著. —广州: 广东科技出版社,
2015. 9

ISBN 978-7-5359-6214-0

I. ①顺… II. ①廖… III. ①饮食—文化—顺德区
IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 165771 号

顺德原生美食 下册

Shunde Yuansheng Meishi Xiace

责任编辑: 钟洁玲 谢慧文

漫画插图: 扬 眉

版式设计: 广东海不扬波文化传播有限公司

封面设计: 扬 眉 陈凤玲

责任校对: 黄慧怡

责任印制: 罗华之

出版发行: 广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路 11 号 邮政编码: 510075)

<http://www.gdstp.com.cn>

E-mail: gdkjyxb@gdstp.com.cn (营销中心)

E-mail: gdkjzbb@gdstp.com.cn (总编办)

经 销: 广东新华发行集团股份有限公司

印 刷: 广州市岭美彩印有限公司

(广州市荔湾区花地大道南海南工贸区 A 幢 邮政编码: 510385)

规 格: 787mm×1092mm 1/16 印张 13.5 字数 250 千

版 次: 2015 年 9 月第 1 版

2015 年 9 月第 1 次印刷

定 价: 56.00 元

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。



Contents 目录

壹•干货野味篇

凤城炒蚝松与只扞蚝豉·····	1
桂花炒珧柱·····	4
焗酿禾花雀·····	6
绿豆扣田鸡·····	8
勒流水蛇羹与菊花三蛇羹·····	11
炒水蛇片与炒水蛇春·····	14
椒盐水律蛇与椒盐反骨榕蛇·····	17
钵仔炖禾虫与蛋煎禾虫·····	20
家乡炒蚕蛹与椒盐蚕蛾公·····	22
礼云子与假虾春·····	25
龙虱与桂花蝉·····	28
顺德田鼠脯·····	30
蜆肉生菜包·····	33
芥菜炒蜆肉与芹菜会烧鹅·····	35

贰•蔬果花卉篇

蒜子双蛋莧菜汤·····	38
顺德炒薤菜·····	40
凤城炒葛丝·····	43
柚皮美食·····	45
“拆鸡腩”•潺菜清汤•水瓜煲·····	48
凤城酿节瓜及其他·····	51
妙在家常凉瓜菜·····	53

顺德花饅·····	55
荷香美食·····	59
荷香鱼与荷香冬瓜卷·····	62
顺德果饅一瞥·····	65
桑基蚕茧香与塘里鱼欢畅·····	69
荔熟蝉鸣与岳母鸡·····	72
麒麟菜与鸳鸯菜·····	75
苾棱菜·····	78
正宗罗汉斋与雪衣上素·····	81

叁•小吃点心篇

大良双皮奶·····	84
姜撞奶·····	87
金榜牛乳饼·····	91
大良蠔蚶·····	94
凤城鱼皮角(附 虾皮角)·····	97
大良膏煎与油煎·····	99
南乳花生·····	102
伦敦糕(附 家乡钵仔糕)·····	105
龙江煎堆·····	110
陈村粉·····	112
勒流水蛇粥与集北水蛇粥·····	116
均安猪杂粥与密口蜆·····	118



粥底火锅	120
鸡仔饼与杏仁饼	123
顺德月饼与礼饼	126
深刻折射顺德民俗的薄撑	130
凤城粉果与凤城水饺	132
广东鲜虾饺与酥皮莲蓉包	136
透明鸡蛋糕•棉花糕•雪山芋包•榴莲酥	140
油煮粽•炸番薯•炸虾蟪	144
顺德传统云吞面	147
顺德甜品	151

肆•土特产篇

五更饭•煲仔饭•饭焦茶	154
均安大头菜与桂洲大头菜	158
从伦教白菜干说起	161
和味蜆蚶	164
甘竹辣椒酱与均安辣椒饼	167
风鱼•酱鱼•暴腌鱼	169
顺德名酒	172
陈村枧水	175

伍•顺德筵席篇

庆灯酒	177
鲮鱼宴与鳙鱼宴	181
桑蚕特色宴	184
顺德人打边炉	188
从龙船饭到龙舟宴	191

附录 获奖名单

- 一、1998年顺德美食大赛金奖名菜美点 196
- 二、顺德首届私房菜大赛总决赛获奖名单 197
- 三、2007年顺德金牌菜 198
- 四、顺德饮食协会创新特色菜 201
- 五、2007年乐从十大名菜 201
- 六、2008年顺德金牌点心大赛金奖美点 202
- 七、2008年顺德金牌烧腊大赛 203
- 八、第三届顺德私房菜大赛总决赛 205
- 九、第四届顺德私房菜大赛总决赛三甲 205
- 十、第五届顺德私房菜大赛总决赛三甲 206
- 十一、第六届顺德私房菜大赛总决赛三甲 206
- 十二、第七届顺德私房菜大赛总决赛三甲 206
- 十三、第八届顺德私房菜大赛总决赛三甲 206
- 十四、第九届顺德私房菜大赛总决赛三甲 206

参考文献 207

后记 210



凤城炒蚝松与只扣蚝豉



1. 蚝豉，顺德人之所欲也

蚝豉是顺德人所钟爱的食材。它是海底牛奶——鲜蚝（蚝黄）生晒而成的海味佳品。蚝豉营养丰富，含蛋白质高达45%，肝糖20%，脂肪10%，是滋阴养颜、壮阳益精的食疗补品。蚝豉甘腴肥美，有一种独特的蚝香。配合肉类煲汤，蚝香更浓，难怪有人赞美它“风味胜江珧”了。顺德人喜欢吃蚝豉，是因为它具有吉祥意蕴，蚝豉谐音“好市”，每逢新年后的“春茗”，顺德商家总要吃一吃发菜扣蚝豉，取发财好市的“意头”（其实，发菜的“发”繁体是“髮”，不是“發財”的“發”，也仅是谐音而已）。顺德的善男信女也似乎对蚝豉情有独钟，因为蚝豉例属素菜，可以用来“吊味”。据传，

一位罗汉之母遇溺，罗汉救母时其所持锡杖堕海，众蚝附于锡杖上。佛祖谓蚝类已皈依我佛，遂把蚝豉列入素类云云。另外，顺德原来在珠海的“飞地”横琴盛产蚝，也为顺德人制作蚝豉菜肴提供了方便。



生蚝

2. 蚝豉菜的高境界——味和

顺德人烹制蚝豉菜有丰富的经验。首先，要精选靓蚝豉。买手的经验是：“头细尾大兼短度阔封”的是上好蚝豉，因为蚝豉头部肉韧不好吃，而尾部即蚝肚正是整只蚝豉的精华所在，故越饱满肥硕、肉厚越好。另外，蚝豉贵干爽，太湿的蚝豉要用微波炉“叮”走一些水分。其次，从食材配伍方面着眼，由于蚝豉肥美味厚，多吃难免有点肥滞感，所以顺德人把蚝豉入煲，多选发菜等“瘦物”或清淡蔬菜同烹。再次，为了使蚝豉“吊”起配料的鲜香，也让配料将蚝豉的腴腻吸收，顺德人过去多用“炆”（例如发菜炆蚝豉）或切丁炒（例如炒蚝豉松），目的是追求达到众味融合的境界。为此，顺德人不惜殚精竭虑，孜孜以求，推出了一系列美味佳肴。



3. 甘香鲜美的顺德名菜凤城炒蚝（豉）松

炒蚝豉松是顺德炒“松”（繁体为“鬆”）类菜肴的鼻祖之一，在顺德家喻户晓，普通家庭也能制作，以做工精细著称。粤菜最老菜谱《美味求真》记有此菜的大略制法。美国烹饪教授、著名广东食家江孔殷的孙女江献珠在《传统粤菜精华录》一书中详尽介绍了这款名菜的制法。简而言之，就是将蚝豉浸透，炖软，泡嫩油后切细粒；腊肉切细粒，腌味，也泡嫩油；鲜腩肠蒸熟，切细粒；竹笋滚过，烘干，切细粒；马蹄去皮，拍松，剁碎，烘干；北菇水发，切细粒。然后把众细粒料放入热镬中，溅酒调味，炒至干松，炒熟，加包尾油炒匀，上碟便成。此菜的关键，一是众料要切成极细的细粒，而不能图省事切成像青豆般大小，否则炒出来的是“粒”而不是“松”了；二是正宗制法是不勾芡的，香港美食家陈梦因先生（特级校对）强调指出，吃了几十年炒“松”，还未听说过用芡的，有芡的蚝豉松放进嘴里，“怎有松的感觉？”^①炒好的蚝豉松以洗净的生菜叶包着吃，别有一番风味和情趣。



凤城炒蚝豉松（魏民摄）

^①见特级校对陈梦因《讲食集》第132页（百花文艺出版社）。



4. 味道融合的历史名菜只扣蚝豉

为了让蚝豉与其配料味道融合，顺德人还舍得下工夫，把它们相间排放同炆，即运用“扣”的方法。只扣蚝豉堪称这类工夫菜的极致。所谓“只扣”，就是用猪网油将蚝豉逐只包（裹）起来，然后焖（扣）炆。制法如下：

竹枝词
金蚝玉网受尊崇，
逐只包扣众味融。
古菜今烹登食典，
私房佳饌贵精工。

（1）将猪网油洗净，晾干。把蚝豉洗净，冬菇、叉烧、马蹄肉分别切粗条（与蚝豉等长）。

（2）烧镬下油，把姜、葱爆香，加入二汤、蚝豉、马蹄肉条、冬菇条、蚝油、绍酒，滚煨过，取起。

（3）把猪网油置案板上摊开，拍上干生粉，把蚝豉、冬菇条、叉烧条、马蹄肉条各一堆分开放在上面，然后用刀把各堆料之间的猪网油划开，各小块猪网油边拍上干生粉，逐一把料包好，捏紧。

（4）烧镬下油至六成滚，放入只扣蚝豉泡油至呈金黄色，取起，放入扣碗内排好，淋上原汁，入笼屉扣炆。取出，翻扣碟上，将原汁用老抽调色后勾芡，淋于只扣蚝豉上便成。此菜爽滑鲜美，香浓可口，卖相优美，便于进食。有趣的是，这款历史名菜由于时代久远，让当今大多厨师感到陌生，引来了众多的猎奇者和尝“新”者，被载入了《新潮广东菜》中，真应了“古老变时兴”这句话。

当然，只扣蚝豉偶一尝之会有新鲜感，吃多了便稍嫌肥腻了。顺德人在此基础上加以改进，一是把只扣蚝豉的猪网油改为梅菜梗条，把各料捆成柴把状，炆而扣之，便成柴把蚝豉；二是把猪网油改为腐皮宽条，把各料卷成一束，蒸熟勾芡，以焯熟的西蓝花伴边，便成冬菇蚝豉卷。此两种菜式详细制法可参考《顺德菜精选》和《新潮广东菜》。





桂花炒珧柱



竹枝词

黄花吐艳腿蓉香，
贝味奇鲜蟹柳长。
更有银丝神似翅，
一盘金玉一诗章。

1. 桂花炒珧柱来自桂花炒鱼翅

据老行尊介绍，顺德新潮名菜桂花炒珧柱是从传统的桂花炒鱼翅（又称炒桂花翅）改良而成。所谓“桂花”，是指将蛋慢火炒至将老而未老，蛋粒细小而松散，形似桂花，香气四溢。桂花炒鱼翅用纯花生油将蛋慢火炒熟，加入蟹肉、已发好的海虎翅、去根绿豆芽、调味料，中火炒两分钟上碟，撒上火腿蓉便成。福临门大酒楼制作的桂花炒鱼翅味鲜爽

脆，香浓可口，曾在美食比赛中获胜，并被收入《顺德美食精华》一书中。顺峰集团的卢锦亮师傅制作桂花炒鱼翅别出心裁，他把鱼翅生炒一下，然后放入鲍鱼汁，使之俨然像干捞鱼翅的样子。此菜在青岛山航店推出后便成为该店的招牌菜。而桂花炒珧柱则把鱼翅改为津丝，有模仿鱼翅以假乱真之妙。

2. 倾倒蔡澜的桂花炒珧柱

勒流美食界流传着一个真实的故事：香港著名美食家蔡澜先生曾慕名到当地的宏图海鲜酒家觅食。当他品尝了该店招牌菜之一桂花炒珧柱后为之倾倒，并屈尊枉驾深入厨房，向“候镬”请教把豆芽炒得既干身又爽脆的诀窍^①。此前曾经有食客把这款桂花炒珧柱一口咬定是桂花炒鱼翅且执意要点此菜。可见此菜做出了桂花炒鱼翅的味道和质感。据了解，宏图海鲜酒家除了用津丝代替鱼翅之外，还加入了金黄的珧柱（元贝），



桂花炒珧柱

^①据说诀窍之一是边炒边用手洒下少许清水，可使绿豆芽去除豆腥味，同时又不致因出水太多而疲软变韧。



桂花炒珧柱

与雪白的蟹肉相映成趣。炒时下油要少，绝不用味精，以符合今人崇尚清淡的口味。宏图海鲜酒家把此菜做得出神入化，难怪让食遍四方的蔡澜先生也不耻下问请教大方了。

中国烹饪大师罗福南师傅也拿手烹制桂花炒珧柱。他别出心裁，选用瓦质炊具而舍铁镬，为的是更好掌控温度，并最大限度带出食材的香气。他将瓦煲烧至用手感觉到有热气缓缓上升时，在煲的底部涂少量花生油，调文火，然后加入打散至起泡沫的鸡蛋，柔和地用筷子搅拌，炒出朵朵桂花状淡黄与素白相间有致、软滑可口的蛋粒。另将浸透的北海道元贝（珧柱）蒸煨拆丝、拉油，挥发多余水分，目的是使其保持干爽，避免与其他配料黏结在一起。把切丝的熟蟹肉、火腿、珧柱、豆芽等材料依次加入，连同桂花同炒至香。由于津丝细小，受热容易焦糊，只能借用瓦煲的余温略微翻拌，辅以适量鸡粉、精盐调味，不勾芡，炒匀上碟。罗师傅认为，火腿丝是赋予此菜灵魂不可或缺的元素，非用金华火腿不可。

这样烹制出来的桂花炒珧柱，观之金黄与晶莹剔透相间，令人眼前一亮；闻之，蛋香、珧柱的海产腥香、火腿的甘香交织在一起扑鼻而来；尝之，粉丝饱吸了蟹肉与珧柱的鲜味，格外鲜美可口，鲜蔬豆芽清爽雅洁。一盘这样的桂花炒珧柱，给人以满盘金玉的感觉，配搭得这样和谐高雅，简直就像一首优美动人的诗章，难怪曾经品尝过这道桂花炒珧柱的人都一吃倾心，难以忘怀。顺峰山庄的这款新潮佳肴被录入了《顺德美食精华》和《寻味佛山》之中。据顺德厨王谭永强师傅说桂花炒珧柱是“南哥（罗福南）先做的，只是他的制法与勒流的制法有些不同”。



焗酿禾花雀



竹枝词

京炭火红舔瓦罉，
珍禽骨软肉丰盈。
胸怀嫩玉香冲盖，
体裹霓裳眼耀明。

1. 禾花雀：“广东小鸡”“天上人参”

禾花雀，学名黄胸鹀，形似麻雀（它与麻雀的显著区别是它闭嘴时，上嘴边缘与下嘴边缘不紧扣）而羽毛麻绿，全长约 150 毫米，体重约 30 克。禾花雀是一种候鸟，于每年秋后成千上万地南徙，到珠江三角洲咸淡水交界处盗吃灌浆后的稻花，故名。由于食物营养丰富，所以禾花雀胸部和尾部积聚着一层透明的脂肪，显得肥腴丰满，肉质细嫩，味道

鲜美，且有强身提气、止夜尿之功效，故享“广东小鸡”“天上人参”的美誉。珠江三角洲的农民，春天在河边的低洼地带种上芒草，供禾花雀群来时栖息。季节一到，他们便布下天罗地网，夜间燃放鞭炮，把酣睡中的禾花雀吓得魂飞魄散，乱飞乱撞，落入网中。农民把网收起，随即将猎物淹死，进而快速应市。如今，禾花雀已禁捕禁吃，代之以形态、食味相近的桂花雀。

2. 焗禾花雀：粤菜“三绝”之一

广东人吃禾花雀，早在 2 000 多年前就已开始。在出土的南越王墓中，便发现了 200 多只禾花雀的骨骼，这些鸟儿各部位的骨骼都有遗存，唯独没有小腿和脚爪骨。再从陶罐夹杂着的黄土和木炭来看，不难推测当时炮制禾花雀的方法——“以土涂生物，炮而食之”。此种炮制法，亦是烘烤，类似粤人所说的“焗”（见韩伯泉《粤菜万花筒》）。值得一提的是，当时的顺德乡亲、南越国丞相吕嘉经常出入宫廷，已经有口福品尝美味焗雀了。其后，禾花雀烹法增至清蒸、饭焗（俗称“寐水龙”）、油炸、炆、焐等多种，仍以焗制最佳。焗禾花雀与炆狗、烩蛇羹合称粤菜“三绝”。清末广东有首竹枝词单咏焗禾花雀：“野芋山姜杂土薯，田螺坦蚬软虾菹。只须一味禾花雀，不数珠江马鲛鱼。”



3. 焗酿禾花雀：精装顺德捻手菜

顺德菜历来以精工细作见称。焗酿是顺德人最拿手的焗雀制法。《顺德菜精选》收录了其中一种常见烹法。简而言之，是将禾花雀剖腹去脏腑后腌味，把腊肠条、鸡肝条酿入雀腹内，略加油炸，转入铁镬中加作料焗熟，挤柠檬汁佐吃。

据前辈介绍，新中国成立前“专赚有钱佬银两”的凤城名厨烹制此菜时选料更精烹饪更细。曾在陈济棠主粤时代广州十大茶室之一“在山泉”掌勺的顺德厨界“怪杰”“金眼煊”（彭煊）出手不凡。他妙手取出禾花雀内脏而不剖开其腹，治净，用姜汁、酒、糖、生抽腌至入味。把鸭胸肠切成小块，拌味后从尾部塞进雀腹中。摊开一块大片猪网油，把禾花雀置于其上，加适量芫荽、葱花，然后包成粽状，放进瓦罉中，加盖，燃京炭焗至猪网油变焦黄。上桌后解开猪网油单取焗熟的禾花雀进食。京炭火猛，瓦罉耐火，传热慢而保温性能好，能保证酿禾花雀得到较长时间焗制，隔着猪网油而能熟至透心；由于外有猪网油包裹保护，禾花雀不受过高热力的烤炙，故能保持嫩滑的质感；鸭胸肠块在密封的雀腹中饱吸禾花雀的汁液而更鲜美；得猪网油的滋润，有鸭胸肠的赋香，在绝密的瓦罉里熬炼，禾花雀热辣登场，其氤氲的香气真是“魅力没法挡”，难怪见多识广的食家评论说：“要食指不动，少有可能。”（见《粤菜溯源录》）



绿豆扣田鸡



1. 消暑解热的美妙搭配

绿豆美称吉祥豆。祖国医学认为，绿豆有清热解毒、消暑止渴、利水祛湿等功效，明代大药物学家李时珍盛赞绿豆是“济世良谷”“食中要物”“菜中佳品”。绿豆特具清香，食用品质优良。顺德民俗，端午节向有煲五色豆（含绿豆）粥和裹咸肉粽（馅有绿豆）的习俗。民间还有用绿豆煲猪横脷清除小儿胎毒的验方。而田鸡（青蛙）因生于田中，肉味如鸡而得名^①，被南朝医家陶弘景赞为“食之至美”。中药学认为田鸡可解烦热，治热结肿毒，贴恶疮，涂痈肿。因此，绿豆配田鸡入煲，堪称夏日消暑除热的绝妙搭配，可演变出数款佳肴。

2. 绿豆煲田鸡^②：平装本

将田鸡宰净斩件，飞水，用姜、葱、酒爆炒过。绿豆、陈皮、臭草^③洗净后用清水煲1小时，下田鸡再煲1小时，下盐调味即可，食时去臭草。此消暑靓汤制法简易平实，堪称“平装本”（详见《顺德美食精华》一书）。



绿豆

3. 绿豆扣田鸡：精装本

把田鸡宰净，去头、皮、内脏。用刀背捶断腿骨，并起去脊骨，斩件，飞水。绿豆用陈村枧水腌渍，放入滚水略泡，用笊篱摇动绿豆，去壳，洗净。在镬中注入上汤，加入绿豆、湿冬菇、陈皮末、姜片，调味，滚后捞起，放入汤窝内，入笼屉用慢火炖炆，倒出原汤留用，弃掉姜片。把田鸡调味，排放入扣碗内，中

翠珠衣脱吐清香，
配得琼蛙味性凉。
玉露祛除胸内热，
只留甘美在肝肠。

竹枝词

①一说因青蛙在田间跳过留下的迹印好像鸡爪所印而称田鸡。

②绿豆煲田鸡别称老蛤藏岩。

③臭草正名芸香草，学名 *Ruta Graveolens*，叶形漂亮秀丽，香气独特，让绿豆香飘四处。



间放大冬菇1只，由内而外，先排田鸡腿，再排上腩，后排冬菇，排成几个同心圆形，而绿豆则置于面上。入笼屉用猛火扣熟，取出将碗内熟食翻扣入汤窝内。烧沸原汤，撇去汤面油，把原汤倾入汤窝里。此菜味鲜滑嫩，清甜味美，有清热解毒的功效。绿豆扣田鸡是在绿豆煲田鸡的基础上精心烹制，细致拼摆，造型美观，可谓一种“精装本”。绿豆扣田鸡是顺德的一款传统名菜，被载入《顺德菜精选》中，还被香港《食经》加以推介。1989年，顺德中旅社饮食部罗福南师傅在佛山市第二届美食节中，以绿豆扣田鸡一菜获金奖。如在配料中加入银杏，包以一层猪网油扣炆，便是银杏绿豆扣田鸡，“入口又香又滑又粉”，“绝对是考工夫”（唯灵语）。

4. 香网绿豆扣田鸡腿：豪华本

绿豆去壳后和莲子同蒸约15分钟，加上汤，调味焖炆。将一件猪网油放在汤碗内，在猪网油贴碗之间放上压扁之咸蛋黄，再在咸蛋黄两旁放上茼蒿配色。水发冬菇12只，经烹制后摆在咸蛋黄四周形成三层。田鸡腿用盐、味精、生粉拌匀后，泡油，取出，放在碗里的冬菇、咸蛋黄之上，并挑几件田鸡摆在冬菇之间呈麒麟形，将焖炆的绿豆、莲子放在田鸡件上面，用猪网油包着（中间留一空位），然后入笼屉蒸10分钟。此时碗中的猪网油已熟，猪网油的油香味渗透于田鸡和绿豆之中，发出一种特殊的芳香气味。蒸好后，取出汤碗，把碗中熟食反扣在碟上，熟菜莛伴边，淋上青芥便成。此菜在绿豆扣田鸡的基础上又进一步。首先是选料更精。清代诗人赵翼在《食田鸡》诗中写道：“就中两股尤莹洁，想由跳跃畅在肢。”田鸡腿肉腴、洁白、嫩滑，是最受广大食家欢迎的田鸡部位。精选田鸡腿入馔，精料精制，堪称妙品。猪网油给成菜增添了油香和滋润，实在妙不可言。以压扁的咸蛋黄和翠绿的茼蒿叶装饰，使菜肴增添了美感，这是此菜的又一看点。总之，香网绿豆扣田鸡腿味芳香清鲜，色彩艳丽，层次分明，造型精美，堪称“豪华本”。广东迎宾馆“顺德三剑客”之一的陈文澄师傅曾在《广东烹饪》杂志上发表文章，介绍这款精美且具备食疗效果的



家乡菜。

从绿豆煲田鸡到绿豆扣田鸡再到香网绿豆扣田鸡腿的演进，可以看出顺德人对美食精益求精的不懈追求。



勒流水蛇羹与菊花三蛇羹

1. 传统地方风味勒流水蛇羹

勒流厨师善于烹制蛇类（特别是水蛇）菜，制作蛇宴是他们的拿手技艺。勒流蛇宴形式多样，其中之一是油泡蛇丸、五彩蛇丝、蛇羹、炒蛇片、凉拌蛇皮、红蒸水蛇片、煲蛇骨、煎蛇脯等。水蛇羹在勒流蛇宴中具有十分重要的地位。

据老行尊介绍，勒流素有制作蛇羹的传统。据说以前的蛇羹料多汁浓，用瓦罉上，吃时以汤带渣，用姜葱夹着当菜吃，价钱昂贵，后来改为较清甜的大众化汤羹。勒流群众就地取材，将价廉物美的水蛇制成汤羹，吃来清甜可口，且有清血抗毒的功效。勒流水蛇羹是当地一款传统美味汤品。1980年顺德供销社写的《农村饮食服务业情况调查》指出，勒流水蛇羹是地方风味、传统名牌产品，要恢复和发展。被唯灵赞为“不但啖啖肉，汤水更是鲜甜”的勒流水蛇羹精选水蛇，配以鸡肉丝、冬菇丝等熬上几小时，直至汤色奶白，水蛇中的营养成分悉数融入汤中，汤料中水蛇丝、鸡肉丝、冬菇丝等清香滋润，汤味醇厚，个中滋味令人叫绝。据报载，此款靓羹，令邻市某知名酒楼老板带着他们的大厨连番前来品尝，但始终未能做出如此正宗的水蛇羹。勒流宏图海鲜酒家（简称宏图）的菊花水蛇羹色泽奶白，香气芳郁，深受前澳门特首何厚铨先生厚爱，他到广州或珠海公干，常常绕道勒流，吃上一碗菊花水蛇羹。一次吃到动情处，大笔一挥，欣然题下“宏图美食”四个大字。

据实地采访过宏图麦师傅的《顺德视角》记者报道，宏图制作的蛇羹，自活水蛇切去蛇头，放清蛇血，褪出蛇皮之后，蛇肉须保证滴水不沾。待清水烧沸，把去皮整蛇烫熟，拆肉备用。蛇皮、蛇肉与蛇骨，分别用草绳包扎，入羹的先后和烹调时间都有严格控制。麦师傅认为熬汤过程加入猪脰（舌），方能最大限度发挥水蛇鲜味。宏图的菊花水蛇羹，能独步大师如云的顺德厨坛，奥秘在于对蛇骨的二次独特处理，使蛇骨菁华几乎完全溶于汤内。待蛇汤煮至散出浓郁蛇香，将香菇丝、陈皮丝等作料与数瓣菊花汇合，靓羹汤遂大功告成。稍晾，汤面凝如

竹枝词
凤配龙丝寿客香，
清甜滑润养颜良。
此羹应只厨乡有，
特首飙车为一尝。





菊花水蛇羹

双皮奶。这是未谙烹蛇诀窍者所制的色清味寡的蛇羹所远远不能比拟的。

2012年，水蛇羹被列入勒流四大名菜，勒流名菜联盟已制定了此菜的制作标准。

2. 秋令食补佳品菊花三蛇羹

顺德食谚有云：“秋风起，三蛇肥。”因为蛇从秋末起冬眠，之前要贮足养分，这时长得又肥又壮，最为滋补。顺德人秋令吃蛇进补，最看重三蛇：过树榕（“榕”亦作“龙”）、饭铲头、金脚带。顺德食家认为，过树榕习惯爬树，其主要活动功能在上，故能祛除人头部的痹痛；饭铲头（眼镜蛇）遇敌必昂首挺腰，凌虚扭动，久而不乏，其主要活动功能在中部，故能祛除人体腰部的寒湿；金脚带（金环蛇）只能爬行于地，其主要活动功能在下，故能祛除人体下肢的风湿。

“从食补理论而言，这三蛇分补上、中、下三焦”（唯灵语），三蛇共烹，食后可治人体全身的风寒麻痹，取得全方位的食疗食补效果。以秋天凌寒怒放的菊花