



佛山饮食文化

Foshan yinshi wenhua

李克和◎编著



中国出版集团



世界图书出版公司

本书由冼为坚学术研究基金资助出版

佛山饮食文化

李克和 编著

中国出版集团

世界图书出版公司

广州·上海·西安·北京

图书在版编目(CIP)数据

佛山饮食文化 / 李克和编著. —广州 : 世界图书出版
广东有限公司, 2012. 5

ISBN 978-7-5100-4623-0

I. ①佛… II. ①李… III. ①饮食—文化—佛山市
IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 088272 号

佛山饮食文化

责任编辑 黄 琼

出版发行 世界图书出版广东有限公司

地 址 广州市新港西路大江冲 25 号

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

印 刷 武汉楚风印务有限公司

规 格 787mm × 1092mm 1/16

印 张 11.75

字 数 210 千

版 次 2012 年 5 月第 1 版 2012 年 5 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5100-4623-0/TS • 0053

定 价 36.00 元

版权所有, 翻印必究

《佛山饮食文化》

编委会成员

编 著 李克和

编 写 张 华 文春梅 李健明

谢中元 蒋尊国 廖 菲

目 录

第一章 佛山饮食文化的形成与演进	1
第一节 地理环境与佛山饮食文化	1
第二节 社会变迁与佛山饮食文化	7
第三节 特色产业与佛山饮食文化	12
第二章 佛山饮食的特色与创新	17
第一节 多层次的饮食结构	17
第二节 草根性的饮食特质	19
第三节 极致性的饮食风格	21
第四节 包容中的文化坚守	22
第五节 厨出凤城的食界美誉	24
第三章 佛山民间食俗	27
第一节 居家饮膳	27
第二节 民间筵席	30
第三节 节令食俗	37
第四节 祭祀食俗	45
第五节 其他食俗	52
第六节 茶饮习俗	59
第四章 品味佛山粤菜	66
第一节 粤菜类别	67
第二节 佛山粤菜	69
第三节 佛山经典名菜撷英	71
第五章 风味小吃	87
第一节 油品飘香	87
第二节 糕点精良	90
第三节 粉面独特	94
第四节 粥品多样	98
第五节 甜品雅致	99

第六节 饼食珍奇	101
第七节 杂食荟萃	105
第六章 餐饮名店	107
第一节 老字号	107
第二节 中华餐饮名店	115
第三节 中国餐饮名店	126
第四节 五星级、部分准星级酒店中餐部	129
第五节 其他知名餐饮店	134
第七章 佛山美食的轶闻传说	140
第一节 显贵名人与美食	140
第二节 节俭机巧成美食	144
第三节 世事纷纭幻美食	148
第八章 诗歌中的佛山美食	152
第一节 诗歌中的塘河海鲜	152
第二节 诗歌中的美点名吃	155
第三节 诗歌中的风味食俗	156
第四节 诗歌中的荔枝生果	157
第五节 诗歌中的肉禽调饌	158
第九章 发展佛山饮食文化的思考	160
第一节 培养厨师精英,大力普及厨艺	160
第二节 继承传统特色,重塑经典菜式	162
第三节 改善饮食结构,更新饮食理念	163
第四节 发掘原料技法,丰富饮食品类	165
第五节 开发名优美吃,凸显地方风味	167
第六节 优化饮食布局,创新经营方式	168
第七节 加强宣传力度,重视理论研究	171
附录一	173
附录二	174
附录三	175
附录四	176
附录五	178
附录六	181

第一章

佛山饮食文化的形成与演进

众所周知,人类饮食文化的形成发展既与不同历史时期的社会经济相联系,又受到地域、民族、习俗、信仰诸多方面因素的影响。作为广府文化的一个分支,佛山饮食文化同样经历了漫长的演化过程,无论是在物质结构还是在精神本质上都有其鲜明的特色,呈现独特的面貌。本章论述自然地理环境、社会发展、特色产业等因素对佛山饮食文化的影响,探讨其形成、演进的历程,揭示其独有的文化内涵。

第一节 地理环境与佛山饮食文化

地理环境是一定社会所处的地理位置以及与此相联系的各种自然条件的总和,包括气候、土地、河流、湖泊、山脉、矿藏等。“饮食文化圈”的形成与特定的地理环境息息相关。不同的地理环境孕育了各具特色的区域饮食文化,正如晋人张华《博物志》所说:“东南之人食水产,西北之人食陆禽。食水产者,龟蛇螺蛤,以为珍味,不觉其腥也;食陆禽者,狸兔鼠雀,以为珍味,不觉其膻也。”佛山境内河流纵横、水网交错,地势平坦、土地肥沃,气候温和、特产丰富,优越的地理环境和自然条件不仅推动了佛山经济的飞跃发展,也造就了佛山饮食文化的独特风貌。

一、得天独厚,饮食资源丰富

佛山位于珠江三角洲腹地的西侧,临近海洋。地势西高东低,高明皂幕山主峰海拔 805 米,为佛山最高点;三水大朗湾海拔 -1.7 米,为佛山最低点。珠江水系中的西江、北江在佛山三水思贤滘连通,然后自西北向东南推进,形成地势平坦、河涌纵横的冲积平原,海拔多在 0.7—2.5 米。西江、北江贯穿佛山全境,由此形成的冲积平原占佛山总面积的 2/3,几乎遍布三水、顺

德和南海大部及高明东北部。此外,佛山处于北回归线附近,气候为南亚热带海洋性季风气候。常年气候温和,气温较高,夏长冬短,年平均气温 22.1℃。雨量充沛,年平均降水量为 1 600—2 000 毫米,并且雨热同季。日照时间长,全年日照时数在 1 800 小时左右。优越的地理位置、丰饶的平原地形和温润的自然气候适宜作物全年生长,作物生长周期短,有利于农业的再生产过程及生态农业模式的建立。如今佛山的耕地、园地、林地、牧草地、水面等农用地面积达 28.90 万公顷,占全市土地总面积 75%,成为岭南的粮仓。佛山的土壤类型以脱潮土和堆叠土为主,一年四季作物常生、蔬菜不断、瓜果飘香,使佛山成为著名的水果基地、蔬菜基地与花卉基地。蔬菜种类繁多,夏秋季有青椒、茄子、豆类、瓜类和水生蔬菜类,冬春季有青叶菜类、灰叶菜类、根菜类、番茄、食用真菌等。佛山盛产的五大佳果——荔枝、龙眼、香蕉、柑橙、菠萝均享誉海内外。花果入馔成为佛山饮食的特色之一,荔枝虾仁、菠萝牛肉、柠檬蛇羹、榄角蒸鱼、芒果鱼柳等都是远近闻名的土产名菜。

佛山地区尤其值得称道的特色是:禾虫作为有名的田基美食,是日常菜肴的作料。湿热多雨气候特别利于虫蛇生长,桂花蝉、地龙(蚯蚓)、蛤蟆、蚕蛹、蝎子等层出不穷,这些都被佛山人作为食料,入菜肴,成汤料,作小吃。

佛山饮食习惯之中的一大特色是注重调料、作料、配料的搭配,如姜末、蒜泥、梅膏、红豉油、柱侯酱等被广泛用于烹饪。因柱侯美食而闻名的柱侯酱颇具代表性,它用佛山原产的黄豆、米面、瓜果等作原料,经历复杂的工序调制而成。

水、土、光、热和生物资源丰富,为佛山人耕种作物、驯化生物品种、捕捞水产提供了充足的条件。

二、五方杂凑,饮食文化通融

佛山位于广东省的中南部,珠江三角洲平原的中北部,东临广州,西接肇庆,南抵珠海,北通清远,毗连港澳,地理位置开放而优越。佛山人口流动频繁,外出经商、做官人多,是岭南著名侨乡,祖籍佛山的华侨和港澳台同胞达 148 万人,其中港澳同胞 80 多万人。唐宋以后,北江航道南移汾江,佛山成为中原到广州的必经之地,成为商品的重要集散地。其强大的经济辐射能力,覆盖了中国岭南的大片地区。佛山的城乡经济不断发展,国内外文化交流日益增多,佛山饮食开始多样化,逐渐形成以塘鱼河鲜为主、野味和海鲜为辅、有着较高烹调技艺的饮食文化。明清以来,佛山成为各种食料荟萃之地,佛山饮食继续吸收中外菜肴的精华,步入鼎盛时期,“美食之乡”的美名不胫而走,佛山成为饮食文化的起源和粤菜文化的发源地之一。

早在4 000—5 000年前,占尽天时地利的佛山已进入了农业经济,百越先民沿西江、北江来此繁衍生息,以渔耕和制陶开创原始文明。20世纪70年代,佛山发现河宕文化遗址,发掘清理了77座原始社会墓葬,出土陶片40 000多片以及新石器、骨器生产工具、生活用具、装饰品400多块,这些是4 000—5 000年前百越人聚集生活的可靠佐证。在此之前,1958年发现的西樵山文化遗址则是华南地区石器时代大型开采石材和制造石器的场所。西樵山石器在珠江三角洲遗址中广泛分布,精良石器的广泛制作,标志着佛山地区已普遍存在渔猎经济和厨耕农业,为饮食文化趋向精细化、优质化提供了物质条件。

百越族素来爱吃能吃、会吃敢吃,几乎无所不吃。正如南宋周去非《岭外代答》所记“深广及溪峒人,不问鸟兽虫蛇,无不食之。”蛇、虫、鼠、蚁、蜃、螺、鳖等,百越人都视为上肴,如今仍遍存于佛山大小食肆菜谱。

秦汉时期,大批中原移民越过南岭,从珠玑巷来到佛山,“与越杂处”。百越文化与中原文化碰撞交融,中原饮食习惯与本土丰富农渔物产的有机结合,产生了广府饮食的雏形。

有词曰“响螺脆不及耗鲜,最好嘉鱼二月天,冬至鱼生夏至狗,一年佳味几登筵”,由此可见,佛山饮食丰富多样。山珍海味、花鸟鱼虫、飞禽走兽、水泽鱼虾,无论天上飞、地上走、土里钻、水中游的动物,还是青葱滴翠的各种果蔬,都能变成美味佳肴。佛山饮食一方面继承了广府民系的食野风俗,用料广泛,品种丰富,不拘物料,天生天养;另一方面又博采众长,善于变化,仿效创新,不断吸收外来菜系的特色,汇集各地的饮食文化,具有“杂交”的优势。佛山作为中外交通的重地,民丰物阜,贸易发达,商业繁荣,商人云集,综合了京、鲁、苏、川等菜系的精华和西餐的烹饪技术,至民国时期,其烹饪工艺已发展至煎、炸、炒、炆、蒸、炖、烩、熬、煲、扣、扒、灼、滚、烧、卤、泡、焖、浸、煨等20多种,通过融会创新,形成了独特而完善的烹调方法和开放的饮食风格。佛山菜肴的质感呈现酸、甜、苦、辣、咸、鲜之六味,求甘、酥、软、肥、浓之五滋,突出鲜、爽、嫩、滑之四感,显示原色、原汁、原味之三奇,散发出鲜明的地方风味。

透过佛山饮食,可以看到佛山人思想开放、兼容博取、追求创新的精神。今天的佛山街头,川系、湘系、闽系、京系、清真系等饮食店铺林立,潇湘名吃、四川小吃、重庆火锅、山西面食、新疆烤羊肉串、兰州牛肉拉面、东北猪肉炖粉条等随处可见。“洋快餐”麦当劳、肯德基、必胜客等连锁店也比比皆是。日本料理、韩国美食、印度咖喱、意大利比萨、美式快餐、东南亚饮食、台湾食肆、西餐酒吧品种繁多,琳琅满目。这些使“食在佛山”的美誉更加锦上添花。

三、水网纵横，生猛河鲜繁多

据《佛山史话》记载：五六千年前，佛山处于古珠江三角洲南部的滨海地区，西江、北江冲积平原的前沿大沙洲，距离海边仅一二十公里，出海港汉众多，咸潮汹涌，海浸时常到达这一地带，从石湾大帽岗以东到南海盐步都是一片低地。佛山至今还有新石器时代以渔猎捕捞经济为特征的文化遗存，众多的渔猎工具如骨镖、骨簇、石矛、鱼钩、蚝蛎喙、骨蚝器等反映古佛山人多从事与捕捞、狩猎有关的劳作；大量海河生物的遗骸，如螺、蛤、蚬、蚝、蚌等水产动物，各种陆栖和水生动物遗骨3 500多块，足以证明佛山先民嗜食贝类动物的食俗。

佛山素有“岭南水乡”之称，西江、北江两条大江在三水相汇后，即以“开枝散叶”的态势分化出一条条错综复杂的河道，将佛山大地切割成无数的“江岛”。汾江河从东到西横贯市区北部，全长约25.5千米。若将佛山水网分为上、中、下游，三水、南海北部为上游，禅城、高明、南海南部为中游，顺德为下游。佛山人承袭了先民“依水采食”的习惯，一直保留着嗜食贝类动物、塘河海鲜的饮食习俗。佛山的海鲜包括石斑、鲳鱼、明虾、海龟、鳗鱼等，与其他沿海城市相比不甚突出。佛山的河鲜则不然，品种丰富而独特，多达近百种，嘉鱼、毛蟹、山坑鱼、春虾等都是可遇不可求的品种。粤菜十大河鲜中，佛山独占其六，因此，河鲜特别能彰显佛山水乡饮食风格。

位于东平河北边的禅城最有名的是黄骨鱼，其肉嫩骨细，性平，味甘，健脾补益。生焗黄骨鱼成为远近闻名的佳肴，此外还有清蒸寿星鲩、红烧大头鱼等特色河鲜。高明的西江河鲜以鳊鱼、山坑鱼、山坑螺等为代表，细嫩肥美的鳊鱼最适合红烧和清蒸。三水为三江交汇之处，盛产嘉鱼、和顺鱼、挹艚等珍品河鲜。嘉鱼身腹多膏，和顺鱼肉质细嫩，均为三水河鲜的上品，清蒸最佳。清蒸大银、香滑鲈鱼球、豉油皇蒸桂鱼、蒜子焖鱼甘等都是令人垂涎的佳肴。顺德澄洲河畔也多河鲜食坊，最好的河鲜都可在此寻觅。大良头顶“厨出凤城”的美名，自然能烹饪出最新鲜的河鲜，如椰菜炒春虾、盐焗齐鱼、盐水浸白饭鱼、水蟹蒸水瓜、木瓜海鲈汤等多为独创的河鲜菜式，样样堪称爽甜滑嫩、清鲜无比。

佛山人利用得天独厚的水乡环境，还将“桑基鱼塘”模式发挥得淋漓尽致，塘鱼产量一时居全省之首。“桑基鱼塘”耕作模式在明清甚为发达，每年冬至前后，顺德龙江、龙山等地的家家户户把自家鱼塘抽干，将塘底的淤泥挖出来堆在鱼塘旁筑基。次年春天，农民在塘基上种桑养蚕，或栽植果树。及至清朝，广州成为全国唯一生丝对外输出港口，国际生丝需求促进

了蚕桑业的发展,南海县九江乡,顺德县龙山乡、龙江乡,高鹤县坡山乡一带,农民纷纷“废稻树桑”。“桑基鱼塘”、“果基鱼塘”被迅速复制到珠三角各地。随着“桑基鱼塘”、“果基鱼塘”的普及,家家户户养殖的四大家鱼成为佛山人餐桌上的一道美食,橘皮鱼头汤、酸甜松子鱼、清蒸鲩鱼等家常菜至今流行于各色餐桌菜谱之上。

四、气候湿热,清淡自然为尚

佛山地区属亚热带季风海洋性气候,闷热潮湿,导致人流汗多,消耗大,容易生病上火。因此佛山人的饮食习俗与川、湘迥然不同,甚少追求麻、辣等刺激性的口味,崇尚清淡,讲究鲜嫩爽滑,力求清中求鲜、淡中求美。八宝鲜莲冬瓜盅、清蒸大龙虾等名菜无不是清鲜可口、营养丰富的典范。佛山人在烹饪时特别讲究一个“鲜”字,选用最新鲜的材料入馔,动物一定要选鲜活的。烹制火候要控制得当,不能生也不能过熟。在烹饪方法上则尽量简约、保持自然。多用清蒸、白切、白灼等手法,只用少量姜葱、蒜头作“料头”,而较少用辣椒等辛辣性食物作作料,保持食物的原汁原味。以佛山饮食中最为普通和简单的菜肴——白切鸡为例,白切鸡是在水煮开以后停火,把鸡浸在开水里浸熟,保持鸡的原味,吃的时候加姜、盐等配料。白切鸡这种追求清淡、鲜嫩、本味的特色,符合佛山湿热的气候特点,又契合现代营养学的要求,故而是食客钟情之选,成为一道大筵小席皆宜的经典菜式。

湿热的气候使佛山人特别关注通过饮食消暑除湿,扶正祛邪,获得健康强健的体魄。各种讲究浓淡互补、寒热相济的食疗养生菜系在佛山一直风行不衰。当“时”得“令”是佛山饮食的一贯追求,“春则清之、夏则凉之、秋则润之、冬则温之”。不同的季节有不同的饮食,夏秋偏重清淡,以消暑祛热为主;冬春偏重浓郁,以营养滋补为上。具体而言,春季气候潮湿,滋阴补肾祛湿的菜式流行,佛山独特的“炖禾虫”、“和味龙虱”、“蛇羹”等不但菜式鲜美,还可祛湿。到了夏季,天气炎热,“八宝冬瓜盅”、“荷叶蒸海鲜”等清热解暑、开胃消滞的名牌菜式纷纷登场。自秋季开始,由于气候的变化,靓汤的选料都是以平补和滋补互相结合为宜。到了冬季,则以营养滋补、味道香浓为主,如“龙虎凤大烩”、“炖乳鸽”、“炖甲鱼”等佳肴争相亮相。

注重营养、讲究保健的理念渗透在佛山饮食的方方面面。具有清热祛暑、解毒祛湿功效的中草药凉茶便是饮品和药疗相结合的产物,在佛山特别盛行。所谓凉茶是将药性寒凉和能消解内热的中草药煎水作饮料喝,以消除夏季的暑气、春季的湿气、或秋冬日干燥引起的喉咙疼痛等疾患。据《佛山市药业志》介绍,源吉林甘和茶是佛山著名的传统中成药,始创于清光

绪十八年(1892年),发展于清光绪二十四年(1898年),全盛时年产150万盒,产品远销国内外各地,价格便宜,入口甘凉。它以山茶叶为主要原料,用藿香、连翘、葛根、薄荷等31种药材制成,具有解渴生津、解暑消食之功,深受佛山人喜爱。类似的凉茶店在佛山比比皆是,比较著名的有王老吉凉茶、邓老凉茶、健生堂凉茶、徐其修凉茶等。佛山的糖水店也非常普及,相比凉茶,糖水制作更为简单家常,就是将某些药材、豆类、生果、面制食品加上糖煲制而成,有清润消暑、生津益身之功效。佛山几乎家家户户都有煲糖水的嗜好和习惯。

补充水分成为养生的第一需要,煲汤、煲粥、炖品是佛山人适应地理气候环境、因地制宜的创举。佛山人最爱喝汤,饭前饭后不离汤水,早就流行“宁可食无菜,不可食无汤”之说。“老火靚汤”是佛山饮食讲究保健养生的典型例子,冬春多煲,夏秋多滚煨,四季常用,各取所需,适时进补。在汤料中大量采用药材,用芡实、薏米、红枣、白术、淮山、杞子、沙参、玉竹、党参等做汤料,根据春夏秋冬的不同加以调节养生,这是佛山最典型的一种食疗方法。佛山的粥品均以稀和讲究火候为特点,佛山人根据不同的节候和不同需要,用不同的火候做成各种各样的粥,如用明火熬煮的白粥有清热降火的作用,食时多配以点心,如炒粉、炒面;用猛火生滚的各类肉粥,如毋米粥、及第粥、牛肉粥、鸡粥、鱼片粥、田鸡粥等,既有营养价值又富有地方风味,适应炎夏之际肠胃功能差、胃纳不佳,满足补充营养和水分的需要。家庭式的粥品,还有花生粥、菜干粥以及各类甜粥,如祛湿粥、红豆粥、绿豆粥等。炖品是富有岭南特色的药膳,佛山的炖品种类较多,清补型的如莲子炖鸡等,滋补强身型的如淮山枸杞子炖狗肉、高丽参炖鸡等。食疗养身之风,随着人们健康意识的增强,在佛山有增而无减。

茶作为保健饮品,在佛山深受欢迎。茶市是佛山饮食的特色之一,早晚到酒楼喝茶是佛山人历来的喜爱。每当喝茶时,酒楼内坐满了人,一家大小,知己良朋,或洽谈聊天,或共聚天伦,形成本地特有的饮食文化。以前佛山只有“早茶”,现在已发展成早、午、夜三个茶市。谈到岭南茶文化,离不开南海西樵山。屈大均的《广东新语》说:“西樵号称茶山,自唐曹松移植顾渚茶其上,今山中人人率种茶。”曹松是唐代舒州(今安徽潜山)人,曾南游广州,在西樵山停留时,把浙江顾渚名茶传入岭南。不管这是不是信史,无可置疑的是,佛山特定的地理环境、气候条件及经济发展状况,决定了佛山人爱饮茶和佛山茶文化盛行的特点。

第二节 社会变迁与佛山饮食文化

佛山饮食如一条悠悠河流,历经波涛淘洗和岁月积淀,荡漾出异彩纷呈的朵朵浪花,汇入岭南饮食文化的宏阔大海。饮食文化的产生,除了与天时地利的天然因素相关,还与不同时期的社会经济发展息息相关。社会经济的发展决定了佛山城市变迁的轨迹,并推动饮食文化从粗朴走向精细、从单一步入多元。汉武帝统一华南后,华中和西南通岭南的多条民间水路通道全部畅通无阻,大批中原人越过南岭、进入佛山。中原饮食文化与佛山丰富的农渔物产相结合,催生出佛山独特的粤菜风格和饮食文化。回顾历史,佛山经历了巨大的变化:秦汉时乡人聚居的季华乡、“得名于唐、称镇于宋”的边陲小城、明清时期闻名全国的四大名镇、当代中国位居前列的经济强市。佛山的饮食文化伴随着时代的演进而繁荣,于沉淀中酝酿芬芳,在富足中提升档次,谱写出五彩斑斓的饮食传奇。

一、宋、元时期: 农业开发促进佛山饮食发展

四五千前的新石器时代,古佛山占尽天时地利,人口繁衍,烟火旺盛,先民开始讲究饮食器具的装饰,佛山河宕遗址出土的夹砂陶、泥质陶以及少量彩陶食具即是明证。这些在罐、盘口沿绘上赭红色纹状图案的彩陶食具,既反映出百越人的制陶技术,又从一个侧面彰显出人们的饮食追求。食具的多样化和美化与当时的饮食文化水平紧密相连。

自秦汉以来,珠江三角洲生产条件优越,生产技术不断更新,佛山、广州汉墓出土的陶水田模型说明佛山先民已在用耙平整稻田,农业生产进入精耕细作阶段。随着珠三角冲积平原面积的逐渐扩大,至六朝时期,大批汉族移民迁至珠江口沿岸地带,不仅带来了大量的劳动力,也带了先进的生产技术和文化,促进了珠江三角洲的进一步开发。唐代佛山正式得名,宋代时佛山始称镇。北宋以后,芦苞涌逐渐淤塞,江水改道王借岗北边,从沙口分叉为两条水道:一条往东,经黄鼎、街边下佛山北部的汾江到广州,即所谓北脉;一条往东南,经南庄、石湾、澜石,经佛山南部的东平河到广州,即所谓南脉。这样,佛山就成为西江、北江流域广大地区通往珠三角最大经济中心——广州的交通枢纽,并初步建成了粮食、副食品和农作物原料基地。九江一桂洲—沙湾一带的南海、顺德、番禺地区,居民村落和农业生产有了很大的发展,交通设施也日益完备。元代时水铺有罗村、何村、古灶、扶南、沙贝、张槎、澜石、深村、石湾等,而横水渡有叠滘、沙滘、大江、官山、礞岗、河清、佛山、张槎、澜石、深村等。芦苞、官窑、金利、青岐等原有居民点更趋繁盛。胥口、三水、大

通、扶胥等则已经发展成市镇。据元代陈大震纂修的《南海志》记载,南海县内,长河渡有金利、丹灶、奇石等 33 处;横水渡有宁口、西岸、官窑等 45 处。这说明当时的佛山地区,村落日趋稠密,交通往来频繁,呈现出初步的富庶。水果、蔬菜被大面积种植,吴人朱应的《扶南异物志》记载“南海郡多荔枝”,广东四大水果之一的香蕉也开始普及,还有五敛子、人面子等水果,药酱、茭菜等菜蔬,稿藤、留求子、蕙草等药物。

宋元时期,随着陶瓷和铸造等产业的兴起,佛山逐渐发展为一个手工业城镇。农业、手工业和交通的发展,促进了佛山商贸集镇的形成。晋唐朝期间形成的芦苞、官窑、金利、青岐等圩镇更加繁盛,胥口、三水、大通、扶胥等相继成为新的圩市,墟市购销两旺,满足着居民生活和日用品的需求。墟市作为周期性的商品交易地点,有不同的墟期和不同的商品。例如,农历逢三、六、九日,摆卖瓜菜、猪鱼肉、杂货、布摊、木屐为主;农历逢一、四、七日,以摆卖花卉、飞禽走兽及农产品为主。佛山最早的墟市在栅下铺、米艇头、果栏街一带,墟市对饮食市场的发展壮大起到了不可替代的作用。

二、明清时期：商业繁荣推动佛山饮食行业

明代佛山逐渐成为岭南的商业中心。明永乐以来,“番舶始集,诸货宝南北巨输,以佛山为枢纽,商务益盛”,而且“土产之美,手工之巧,亦为远近所贵”。明景泰年间,居民“几万余家”。建于明代正德年间的南风灶,沿用 400 多年至今炉火不熄。南风灶点燃第一炉窑火的时候,佛山就成为一个冶铁、陶瓷、造船等手工业发达的工商业市镇,产品行销海内外。

明代经济的繁荣促进了佛山农、渔产业的发展升级。随着商品经济渗入农村,农民把稻田改种经济作物,农民开始从小生产者转化为小商品生产者。小商品生产则逐步摆脱自给自足的小农经济传统,而转向为面向市场的商品生产。据屈大均《广东新语》记载,明末佛山商业经济已成风气,佛山的小商品生产者,有的以养鱼为主,有的采取集约的经营方式,既养鱼又种桑养蚕缫丝。南海县九江乡“鱼塘十之八,田十之二,故其人力农无几”,其中九江村“人多以纺鱼花为业,塘以养鱼,堤以树桑,男贩鱼花,妇女喂爱蚕”,以经济作物为主业,经营规模相当大。明代中后期,顺德成为果树、甘蔗种植中心,顺德县陈村“以种龙眼为业”,南海县“西樵号称茶山……今山中人率种茶”。陈村还出现了农产品深加工产业,人们“皆焙取荔枝、龙眼为货”。随着农产品商品化程度的加深、经营规模的扩大和经营方式的升级,佛山饮食行业所需的农产品源源不断得到供应,货品充足,以饮食为主的专业性墟市也成熟起来。明初佛山已成三墟六市,明嘉靖年间,墟市多达 11 处。

进入清代以后,特别是在康熙年间,“四方商贾之至粤者,率以佛山为归。河面广逾十寻,而舸舶之停泊者,鳞砌而蚁附。中流行舟之道至不盈数武。桡楫交出,争沸喧腾,声越四五里,有为郡会之所不及者。沿岸而上,屋宇森覆,弥望英极。其中若纵若横,为衢为街,几以千数。阊阖层列,百货山积,凡希购之物,会城所未备者,无不取给于此。往来驿络,骈踵摩肩,麇肆居民,盈逾十万”。清道光年间,“川、广、云、贵各省货物皆先到佛山,然后转输西北各省,故商务为天最”。当时佛山有街道1500多条,商店林立,会馆棋布,全镇以中部为商业中心区。手工业220行,商业及服务业70多行,3000—4000种商品,3000多间商铺。市场的货物来自全国各地,本地产品也远销国内各省及南洋、澳洲、美洲和越南等地。

佛山商人集团崛起,商品经济持续繁荣。“佛山一镇,绅衿商贾,林林总总”。商人数量之众、种类之多,当时罕有其匹。清代的广府文献常常把广州和佛山并称为“广佛”、“省佛”,有不少文献甚至认为佛山商业繁荣远胜于广州,如康熙年间吴震方的《岭南杂记》记载:“佛山镇,离广州四十里,天下商贾皆家焉。烟火万家,百货骈集,会城百不及一也。”徐珂的《清稗类钞》也说:“佛岗(山)之汾水旧槟榔街,为最繁盛之区。商贾丛集,阊阖殷厚,冲天招牌,较京师尤大,万家灯火,百货充盈,省垣不及也。”作为“天下四大聚”之一的佛山,除了铁商、陶瓷商、布商、丝商、药商、木商、行商、典当商、银铺商、船商和珠宝商之外,还出现了米商、柴商、糖商、盐商、果商、烧腊商等饮食行业的商业群体。佛山商人活动的范围相当广阔,他们经营的业务,不局限于佛山、石湾一隅,而是伸展向省内、省外各地。据《南雄州道光志》记载,该州盛产的梅“南货佛山十之六七”。由于华侨、商贾的频繁流动,番薯、玉米、菠萝、南瓜、木瓜等蔬果传入广东,并被广泛种植,丰富了佛山的饮食资源。由于生活富裕,人们更加讲究饮食。其河鲜、蚕蛹等都享誉岭南,佛山首创的柱侯酱更是诸菜皆宜,被广泛使用。

此时,佛山城市、农村之间饮食商品的流动更加频繁。随着经济作物的繁盛,佛山一些地方出现了专门的饮食资源市场,比如“顺德锦鲤海有龙眼市,各处龙眼果俱于此贸易”,南海九江的鱼花市和瓜菜市、西樵的茶市。各墟百货云集,人声鼎沸,自早晨至午后,赶墟的人群络绎不绝。清代增设的普君新墟,墟期与原普君墟相同,逢农历初三、六、九日,除了经营油、糖、豆、面、蚕丝、鸭仔、牛肉、鱼虾等外,还有茶楼与宴席馆。清末,在太上庙前的太上墟逢农历初三、六、九日,专卖鸡,故有“鸡墟”之称,现今佛山高明三洲仍然三、六、九日赶集,主要买鸡、鸭、鹅。乾隆至道光年间,佛山饮食商品市场林立,豆豉巷、豆腐巷、咸鱼街、果栏街、柴栏街、牛肉巷、饼料街等一时称盛。

乾嘉年间,大小街巷共计 622 条,最繁华的商业区汾水铺旧槟榔街,商贾云集,规模空前。

随着圩镇的大量出现,饮食业开始遍布佛山各地,饮食店铺星罗棋布、鳞次栉比,逐步形成了酒楼和茶楼两大饮食行业和其他中小饮食行业。明末清初,官厅市有著名的“得心斋酝扎蹄”店;三元市有驰名中外的三品楼酒家、余得昌酱园、合记盲公饼店;鹰沙市主要经营酱园、酒米、杂货等;三角市,又名筷子市(现筷子巷),除了摆卖农副产品,还有著名的倚天酒楼(现天海楼)、茂隆酒店等。

三、20 世纪：市场竞争促使佛山饮食现代转型

20 世纪 20—30 年代,珠三角一带工商活跃,佛山的陶瓷、陈村的米行、龙江的蚕丝尤其兴隆。“省(广州)佛陈龙”每每并列齐观。商贸繁荣带动饮食业兴盛,石湾、张槎、祖庙路、莲花路、升平路、福贤路、普君墟一带,茶楼、酒楼尤为兴旺。经营范围主要有三类:一是专营茶市(包括早、午、晚三市)不兼营酒菜,如富如楼、山泉、顺和隆、龙泉、桃源居、耀华、凤林等茶楼。二是专营酒菜不经营茶市,如深竹居、玉壶轩、均聚等酒楼以及两间西餐馆,其中专营西餐的广馨在升平路,兼营中西餐的补生在西便巷。三是兼营茶市、宴会,如英聚、一品升、新世界、三品楼、天海、笑尘寰、德昌、如珍、翠眉楼、奇苑等酒楼。这些饮食业商铺以及遍布全城的小摊档,成为当时不足 20 万佛山市民的饮食消费场所。

20 世纪 30 年代后期,随着市场竞争的加剧,酒楼与茶居经营的界限完全被打破,彼此都可做酒菜及茶市。酒楼方面率先推出“星期美点”,即每个星期把点心制作、质料、名称更换一次,让茶客尝到新颖点心。后来一些茶楼酒馆又独出心裁,炮制了“只此一家”的拳头产品,又名招牌点心,升平路上冠南茶楼的豉烧包、顺和隆的灌汤包、山泉茶室的虾龟、德昌楼的油炸包、佛有缘斋菜馆的红枣饼、紫洞挺的九层水晶糕等,都是名重一时的美点。此时,佛山饮食形成一定的规模,涌现出众多的名楼名店,如得心斋、三品楼、英聚、天海等。佛山的老板们开始带着师傅出去闯天下,不少佛山名厨将酒楼开到了广州和香港等地,其中较著名的有广州的大同酒家、七妙斋、六国饭店、陶陶居,香港的敦煌酒楼等。其中,曾专门接待过四大家族的陶陶居、七妙斋和大同酒家,就由石湾人谭杰南开办。

日军统治时期,佛山的饮食业一度衰落。但是,人称“厨业四大天王”的大泡和(黎和)、细佬贞(陆贞)、剃头瑞(黄瑞)、百花强(崔强)仍然撑起佛山饮食的一片天空,使饮食并未因抗战而中断。解放后佛山饮食再度崛起,1956

年佛山饮食、理发、摄影等店铺商家公私合营，成立了珠江餐饮的前身——佛山饮食服务公司。从50年代开始佛山籍厨师声誉日隆，罗坤、潘同、何世晃等都是50—60年代赫赫有名的厨艺大师，禅城籍中国烹饪大师何世晃至今还记得当年的热闹景象：“当时的广三铁路，每到周四周五，一班在广州酒楼工作的张槎、石湾、澜石、叠窖佬成堆结伴回家，差不多整列车厢都是轮休回家的佛山厨师，成了当时的一景。”60年代风行一时的传统美食有煎焗排骨、野鸡卷、炒牛奶等，炒菜品类大多都是一鸡三味或一鹅两味，即炒鹅片和扣鹅，一些精心烹制的河鲜纷纷登台亮相，清甜鲜美的菜远炒鲩鱼片特别受欢迎。

改革开放以后，佛山饮食出现前所未有的繁荣，经营模式也发生巨变。20世纪70年代后半期，天海酒家率先设置“高级厅”，虽然只是添上几张贴花，隔出几间只能放下一张圆台的单间，但这已是佛山首家设计有单间并向公众开放的酒楼，酒楼还引入“微笑服务”。1983年，珠江大酒店开业，成为当时佛山最豪华的酒店，也成为佛山第一家向公众开放的涉外酒店。到了80代中期，海鲜河鲜大量进入佛山，许多饭店出现了养鱼池，各类咸水鱼、虾、蟹，琳琅满目。厨师们为出奇制胜，技艺越发精湛，创造出清香鸡、中华鲟龙宴、水鱼炖翅、清蒸苏眉头腩、金榜牛奶炒龙虾球、金丝芋茸酥、蜂巢角等一大批新菜式、新美点，各类酒楼食肆更是如雨后春笋蓬勃发展。佛山人喜欢到“茶楼”、“茶市”进行商业谈判。佛山的岁时节庆饮食也因此独具特色。例如春节，开年饭尽是一些好兆头的菜式，如“发菜蚝豉炆猪手”，意指发财、好市、顺手；“生菜”意为生财；“猪横脷”意为好利润；“烧猪”意为红皮赤壮，即身体力健等。察微知著，从饮食命名也可见证佛山作为商业城市的兴盛境况。

随着社会经济的发展，佛山外来人口激增，外来饮食也随之进入佛山。从20世纪90年代初开始，新疆风味、云贵风味、江浙风味、湖北风味等陆续输入，特别是川菜、东北菜、湘菜先后掀起“三次浪潮”，推动了佛山饮食的演变，使佛山人的口味开始多元化，从而形成佛山以粤菜为主流、各菜系并存的饮食新格局。

四、新世纪：广佛一体化鞭策佛山饮食更上层楼

进入新世纪，佛山饮食文化进入更深层次的竞争和交融，佛山饮食结构进一步多元化。川系、湘系、闽系、清真系等饮食店铺林立，扬州小炒、京津包点、山西面食等各地风味小吃抢滩佛山，麦当劳、肯德基等洋快餐迅速扩张，韩国料理、日本寿司、东南亚饮食、西餐酒吧也为佛山增添了异域风格。佛山的餐馆酒楼呈现出百花齐放的态势，传统粤菜、新派粤菜、潮菜、湘菜、东北菜、湖北菜等各领风骚，茶楼茶室、酒楼饭店、西餐酒吧、云吞面点、粥品