

勒流 中華美食名鎮

陳興雄題

勒流街道经济发展办公室编

序

金风送爽，丹桂飘香。在伟大祖国59岁华诞即将来临之际的大喜日子里，中国烹饪协会授予勒流街道“中华美食名镇”的金字牌匾！这是对勒流餐饮文化最好的肯定，也是勒流美食史上最辉煌和最具里程碑意义的重要时刻！

“食在广州，厨出凤城，味在勒流。”这是长期流传民间的俗谚口碑。而这次勒流荣获中国烹饪协会颁发的“中华美食名镇”称号，是勒流首次获得餐饮业国家最高专业机构的认可，这意味着勒流在餐饮行业中竖起了新的丰碑，奠定了其在中国美食文化领域中的领先地位，意义非比寻常。

勒流是凭自己的实力赢得“中华美食名镇”殊荣的。勒流是珠江三角洲著名的美食之乡，她植根于深厚的文化沃土之中，饮食文化源远流长。早在秦汉时代，勒流的先民们就已经在这块古老的土地上繁衍生息，从事渔耕和烹饪活动，从而产生了最初的饮食文明，并为汉越融合、粤菜发展翻开了第一页。清末民初以来，尤其是改革开放30年来，勒流人更加崇尚美食，热心研究美食，勒流厨师踏踏实实，辛苦劳作，以其巧手慧心创制了诸如“黄连叉烧”、“黄连烧鹅”、“菜远炒水蛇片”、“勒流水蛇羹”、“煎焗鲳鱼”、“家乡鱼酿鱼”、“锅贴牛奶”、“香麻手撕鸡”、“香麻白水肚”、“三色凤眼润”、“鲍鱼焗鸡”、“蒜头豆豉蒸缩骨大头鱼”等众多家乡风味名菜，大大丰富了以清、鲜、嫩、滑、爽为特色的顺德菜，为造就“厨出凤城”的美誉做出了自己的贡献。如今，勒流厨师以阵容鼎盛、技艺精湛、厨星闪耀走红中国粤菜制造业；而众多的厨师之家、厨师世家、厨师村，给中国烹饪协会考察认定组专家留下了极为深刻的印象；实力强劲的农村烹饪服务队扬威珠三角各地，其战斗力之强令人叹为观止。勒流厨师已经形成了响当当的业界新品牌。放眼当今的勒流餐饮业，可谓名店集结，名师辈出，名菜荟萃，名点生辉。可以说，勒流已经成为粤菜厨师的巨大摇篮和正宗顺德水乡风味菜的重要发源地。在这个意义上说，“中华美食名镇”荣誉，勒流实至名归，它是勒流广大厨艺工作者长期奋斗结出的硕果。

美食早已成为勒流的一张亮丽的名片，而“中华美食名镇”金字招牌的获颁，无疑又为勒流美食锦上添花。我们今后要把握获授“中华美食名镇”的契机，巧借东风，开拓进取，充分利用这一品牌资源及其产生的巨大集群效益，进一步提高我街道美食的知名度和影响力，做大做强勒流的餐饮业，为勒流第三产业的发展，开创辉煌的黄金期！

为了全面展示勒流美食的丰富资源和绚丽风采，经济发展办公室的同志组织人力，认真细致地编写了《勒流·中华美食名镇》一书，向第三届顺德岭南美食文化节献礼。这本书简明扼要、形象直观地向读者朋友展示了勒流餐饮业的红火景象、勒流厨师的光辉业绩和勒流深厚的饮食文化底蕴。与两年前出版的《美食勒流》各有特色，值得一读，可作为我们了解“中华美食名镇”勒流的参考资料和乡土读物。它的出版，对勒流美食文化爱好者而言，也是一件喜事。

民以食为先。愿中华美食能在勒流这片沃土中发扬光大。



袁书记豪情满怀，描绘美食勒流的发展蓝图

勒流街道党工委书记

袁伟伦

二〇〇八年九月

目录

饮食文化	1
勒流——珠三角著名的美食之乡	2
勒流——顺德厨师的摇篮	6
勒流饮食文化底蕴深厚	11
佳肴美点	15
勒流传统名菜	15
勒流名小吃	25
勒流获奖菜点	27
中华餐饮名店	45
东海海鲜酒家	45
聚福山庄	47
君王酒店祥兴酒楼	49
宏图海鲜酒家	51
勒流厨师培训中心	53
餐饮精英	55
当今勒流厨神荣誉榜	55
勒流籍名厨名师	56
勒流籍厨师历年在重大烹饪比赛中获奖一览表	71
附录：关于广东省佛山市勒流街道申报“中华美食名镇”的考察认定报告	72

“中华美食名镇”授牌仪式



2008年9月18日在北京人民大会堂，中国烹饪协会副会长孙应武给勒流街道党工委袁伟伦书记颁授“中华美食名镇”牌匾

饮食文化

勒流街道位于顺德区中部，辖地92平方公里，户籍人口近12万人，外来人口10万多人。勒流是著名侨乡，有众多乡亲旅居港、澳、台和世界各地；又是书画之乡，素有“勒流翰墨”之誉。近年先后荣获国际标准化名镇、全国乡镇投资环境百强镇、全国综合实力千强镇、国家卫生镇、中国滑轨产业基地、中国铰链产业基地、广东省专业镇技术创新试点、广东省创新示范专业镇、广东省产学研示范镇、广东省城镇化技术集成应用试点、广东省文明镇、广东省教育强镇、广东省南粤尊师重教先进镇、广东省民族民间艺术之乡等光荣称号。

2007年，勒流街道实现国内生产总值93.8亿元，比上年增长19.1%；工农业总产值308亿元，同比增长35%；餐饮业零售额1.57亿元，同比增长28%；税收收入10.12亿元，同比增长6.64%；街道财政收入6.8亿元，同比增长127%；居民储蓄存款余额63亿元，同比增长5%；三大产业GDP结构比重为3.2: 74.7: 22.1，经济综合实力排在顺德区前列。

勒流——珠三角著名的美食之乡

勒流，是珠江三角洲百花齐放、众味纷呈、有口皆碑的美食之乡。有一位美食家曾以其生花妙笔这样描述勒流这个美食之乡的概貌：“每个人都很会吃，每个人都有议论吃，每个人都在研究吃。勒流的厨师人才济济，男女老少都能炒得一手好菜，在勒流，美食成了真真正正的全民运动。‘民以食为天’，在勒流，也许应改为‘为食大过天’。走在勒流的大街小巷，乡间小道，远远近近，看到最多的就是鳞次栉比的酒楼食肆以及那豪吃狂饮的食客们。”人们说：“食在广州，厨出凤城，味在勒流。”勒流街道餐饮业之发达，勒流厨师数量之多，技艺之精，勒流民众对美食之崇尚，勒流饮食文化底蕴之深，有目共睹，有口皆碑。

据统计，2008年，勒流餐饮业店铺超过400家，餐饮业从业人员超过8000人，辖区拥有中华餐饮名店4家，勒流籍中国烹饪大师3人，中国烹饪名师9人；历年在各项烹饪比赛中获奖名菜、名点50多项。勒流已成为名副其实的中华美食名镇。可以预期，在区、街道办两级政府的正确领导和大力推动下，勒流的餐饮业将会更加繁荣兴旺，勒流厨师将进一步走向全国和世界，勒流这个美食名镇将会驰名南粤乃至全国。



在第三届顺德岭南美食文化节开幕式上，勒流街道党工副书记、街道办主任温俊勇，向新闻媒体畅谈怎样打造和珍惜“中华美食名镇”的名誉，擦亮品牌，助推第三产业提高。



街道办领导一行在北京人民大会堂接受“中华美食名镇”牌匾

(一) 餐饮市场红红火火

1、餐饮名店打响品牌

近年来，勒流的餐饮企业已经逐步摆脱了“大排档”经营模式，改变了落后的经营观念，一批实力雄厚的餐饮名店突出了自己的特色，打响了自己的品牌。

“东海海鲜酒家”、“聚福山庄”、“宏图海鲜酒家”、“君王酒店祥兴酒楼”，号称“勒流四大食府”。它们出品精良，代表着勒流餐饮的最高水平，都拥有各自的忠实食客“粉丝”，开展着良性行业竞争，共同托起了勒流美食之乡的一片蓝天。“东海”的掌勺人正是大名鼎鼎的“顺德厨王”谭永强，“东海”菜肴制作严谨，出品精良，自成一派，享誉港澳等地，远至美国的华文报刊《星岛晚报》亦曾大篇幅报道，广为推介。“聚福山庄”气势恢宏，在勒流、杏坛、北滘分别开设了连锁分店，还发展到南海区，经营到西樵山“碧云宾馆”。聚福名厨济济，顺德擂台赛季军卢建辉等高手，且都是勒流本土大厨，善于烹制顺德水乡特色菜肴。香港美食评论家唯灵先生提出的“顺德有六鸡不可不吃”，其中就有这里的“白切骗鸡”。

勒流目前已拥有了3家三星级以上标准的酒店，为食家在品尝美食之余提供了良好的生活环境，带旺了餐饮市场。

2、“美味在民间，好菜在农家”

勒流不但有响当当的餐饮名店，而且有星罗棋布的农家风味小食店。不少食客涌到勒流觅食，他们是冲着水乡农家风味菜而来的，为的是一品清、鲜、嫩、滑的滋味。勒流的农庄、田野、郊外到处都有美味好吃的水乡农家美食。店主大多是原汁原味的农民，烹制农家菜可谓驾轻就熟，寻找那些土得掉渣的天然原料如走地鸡、飞天鹅、“一”字鱼、看塘狗之类也是手到擒来。裕涌“尖沙咀饭店”、“锦华农业生态园”等是勒流农村食店的典型代表。

3、异域餐饮融入勒流

由于勒流美食的品牌效应，许多非勒流本土的餐饮企业纷纷融入勒流。在繁华兴旺的易发商业街，或是政和路、银城路上，总能找到或大或小的异域餐馆。川菜、湘菜、东北菜各显特色，麦当劳、龙凤饼屋、台湾珍珠奶茶店和平共处，桂林米粉、潮州沙锅粥、香港海天堂龟苓膏异彩纷呈，勒流成了荟萃东西南北风味的“美食天堂”。



4、名人老饕，觅食勒流

到周末，周边及港澳地区的食客会蜂拥而至勒流的各酒楼食肆大吃一顿，少则几个驾车而来，多则整整一个旅行团。“世界七大美食家”之一香港蔡澜先生，经常带着美食团到勒流觅食，有时还好奇地深入到酒楼的厨房去不耻下问，向当地方的厨师请教。一来二往，勒流的一些名厨和蔡澜便成了老友，到了香港，蔡澜总要设宴招待他们；而每有新菜式，他们也会通知蔡澜前来试食。2006年4月，香港无线电视翡翠台在顺德拍摄美食特辑，专门在勒流锦华农庄拍了一集《蔡澜逛菜栏》专辑，蔡澜一行亲自走访了锦华农庄的无公害种植基地，品尝了庄园特色美食，对勒流美食赞赏不已。那些平时在报纸、电视上才能见到的政要巨贾，演艺名流，会不时出现在勒流的餐饮名店中。



香港特首曾荫权先生莅临勒流宏图海鲜酒家

香港特别行政区行政长官曾荫权等也曾微服驾临“东海海鲜酒家”和“宏图海鲜酒家”。澳门“特首”何厚铨对勒流美食情有独钟，到广州或珠海公干必绕道勒流，吃上一碗“菊花水蛇羹”，品尝几块“煎焗西江野生鲇”^①。他吃到动情处，曾欣然挥笔题下“宏图美食”四个大字。香港“影帝”梁家辉在佛山出席一项活动后，回程时专门进入“宏图海鲜酒家”吃饭。还有“跳水皇后”伏明霞、香港影视明星成奎安、香港新世界主席郑裕彤、国务院原港澳办公室主任鲁平等名流都纷纷充当勒流美食的“粉丝”，勒流餐饮业呈现出一片红红火火的景象。



《蔡澜逛菜栏》专辑

注：①鲇鱼：斑鳢

(二) 清鲜嫩滑的水乡风味菜

广大食客从四面八方涌到勒流觅食，为的是一品清、鲜、嫩、滑的乡土美食。食家认为，顺德菜的正宗风味在勒流。为什么？

首先，勒流美食源远流长，传统深厚。勒流东南部分散性小丘陵即龙眼、富裕一带，是顺德最古老的土地之一，早在西汉或更早，顺德人的祖先——南越人已在此繁衍生息，捕鱼事农，此地春秋战国到西汉东汉的古墓中出土的陶制烹器、网坠等文物，便可佐证。出生于石涌村的吕嘉是南越族的首领，他在南越国三代为相，与首位南越王赵佗共同揭开了汉越融合历史的第一页，也揭开了粤菜历史的第一页。如今勒流民间还保留了不少古老的烹技（如“甑”、“燎”、“碌”、“炙”等），和一些生食习俗（如食鱼生、虾生等），这些正是古南越族和唐代岭南人的遗风。勒流人最擅长的蒸鱼和烩制水蛇羹，就是南越人“饭稻羹鱼”和杂食的余韵。南越国宫廷里的烤猪、炮禾花雀等很可能是“黄连烧鹅”、“黄连叉烧”、“黄连三并烧”、“众涌豆豉烧”的远祖。

最主要的是勒流酒楼食肆里掌勺的大多是本土厨师，使得顺德菜在勒流保住了“根正苗纯”的“血统”。由于勒流厨师人多水平高，基本不必聘用那些只学到粤菜皮毛的外省厨师，所以仍能在锅台保持着绝对优势甚

至一统天下。令人感到宽慰的是，勒流的多数名厨开店当上老板后，仍然不下“火”线，行政管理和挥铲烧菜两不误，尚能确保出品不失顺德菜原味。

更可喜的是，勒流民间“藏龙卧虎”，乡野里隐藏着“几多高手”，他们几乎一辈子没有离开过生于斯、长于斯的家乡，执著地坚守着从祖辈或师父那里传承下来的手艺，有的居然拒绝港澳、日本等地酒楼的高薪礼聘，为的是正宗的黄连烧鹅技术不外流。或者，为了保证烧鹅的质量，不玷污祖辈传下来的正宗本色，他们放着财不发，坚持每天限量烧制发售。有一位叫“大头华”的乡间烧腊师，一次雇人买了一批二十多只肥鹅回来，烧制后才知道这些是江西杂鹅，有异味。为了保证烧鹅的纯洁性，“大头华”毅然决定把这批烧鹅全部送人，一只鹅掌也不容流出铺面。他们就是这样恪守家训师箴，在思想上、业务上“时时勤拂拭，勿使惹尘埃”。这样的勒流厨师世代薪火相传，使顺德菜的正宗风味得以保持和弘扬。当然，勒流厨师也重视在继承传统基础上进行创新，“勒流水蛇羹”、“酥炸春花卷”等传统菜在用料、制法上都有所改良，创新名菜“锅贴牛奶”更由勒流厨师创制，就是典型例子。



“大头华”（中）一出手，就摘得第三届顺德私房菜大赛“十佳厨王”桂冠他综合运用了泡、浸、煲、炸、炒、煨、烩等工艺，制成了鲜、清、香、爽、滑的“古法炆长鱼”，表现了勒流乡厨技艺的精湛。在率先举行的顺德烧腊大赛中，凭着正宗黄连烧鹅和黄连叉烧，大头华已经把两项个体最高奖项揽入怀中，从而成为第三届顺德岭南美食文化节获奖最多的民间厨王。





勒流——顺德厨师的摇篮

(一)勒流厨师，阵容鼎盛

如今，勒流到底有多少厨师？占顺德厨师几成？

2006年，我们用“解剖麻雀”的方法对“顺峰”旗下各店（中山神湾、澳洲珀斯店除外）的勒流厨师作了调查。据不完全统计，那时在“顺峰”工作的勒流厨师（不包括楼面服务员和后勤人员）有104人，有些分店，勒流厨师所占的比例相当高，例如北京方庄占39.4%，沈阳顺峰二部占30%，青岛山航店占21%，北京总店、广州流花店、佛山顺峰均占20%。仅在“顺峰”供职的勒流厨师中，高级技师3人，技师4人，特级中式烹调师5人，高级中式烹调师8人。从职务看，总监2人，厨师长8人，副厨师长1人。应该考虑到，“顺峰”招聘各地高手肯定为数不少，勒流厨师能在“顺峰”占有如此之高的比例，可见其人数之多与水平之高了。

(二)厨师之家·厨师世家·厨师村

我们把视角从“餐饮航母”转移到出产勒流厨师的摇篮。我们发现，勒流厨师是“抱团”、“扎堆”的。他们之间，多有血缘、亲缘或同乡关系。于是，形成了不少厨师之家、厨师世家甚至厨师村。

勒流锦丰的洪家，兄弟7人，有5人当厨师，其中有高级烹调技师和中国烹饪名师，连同他们的妻子（其中有中国餐饮服务大师）在内，洪家就有10名餐饮业从业人员，堪称厨师之家。在勒流名厨中，有不少出身厨师家庭：“康门三杰”——康添、康海（曾当过西哈努克亲王的“御厨”）、康志雄（曾在中国驻联合国总部从厨）；广东特一级点心师麦锡（曾为毛主席制作点心）及其3个当点心师的儿子；广东迎宾馆特级点心师、全国劳动模范伍长飞和他的名师父亲伍钊，还有其弟其甥；当然还有烧腊高手“烧鹅英”、“烧鹅棉”、“烧鹅强”（顺德厨王谭永强）父子……

资料图片

原“贤名山庄”老板兼总厨张永贤师傅出身厨师世家。祖父在黄连靠卖竹升云吞面起家，后来开了“金钟记”茶楼。祖母是位炸春花肉的高手。二叔公张远是上世纪60-80年代勒流饮食业的台柱。父亲张四根是位研究厨艺乐此不疲的名厨。叔叔张锦根是顺德桂洲“敦煌酒家”老板兼大厨，其他几位叔父都在“顺峰”效力，其中张鉴根更是“厨帅”，曾进北京钓鱼台国宾馆为党和国家领导人操持宴会，现任顺峰饮食酒店管理有限公司厨师长。姑姑是专烹鲍鱼的女易牙。还有舅父、兄弟等也是“抓镬铲”为生。这个厨师世家祖孙三代前后传承，薪火不绝。这样的厨师世家在勒流绝非仅此一例。

众多的厨师村也是撑起勒流美食天堂的强大支柱。据粗略估计，北头村外出谋生的厨房大佬就有50多人，据说该村50%左右的家庭有人外出从厨。百丈一条村二十多岁的小伙子有四五成当厨师。

黄连社区是一个有着悠久历史的文化之乡，据一位耆老估计，当地在本地和外出工作的厨师有500多人，他说：“勒流街几乎每家酒楼饭店都有黄连厨师。”“君王酒店”就有“黄连公十个八个”，该店行政总厨吴焕鏢就是黄连人。早在上世纪80年代，黄连就已被群众誉为“厨师之乡”。这些厨师村不仅厨师众多，民间菜肴美点也有名，比如“黄连叉烧”、“黄连烧鹅”、“黄连鱼生”、“黄连三拼烧”都富有地方特色。

众多的厨师之家、厨师世家和厨师村，为勒流这个美食之乡，为顺德这个“中国厨师之乡”，为祖国各地乃至海外，输送了源源不绝的烹调人才。外地的一些同行略带夸张地说：“不是猛龙不过江，勒流师傅满厨房。”一句新俗谚在业界渐渐传开：“厨房龙，勒流公。”



在北京钓鱼台国宾馆操持宴会后，张鉴根（次排右起第三人）等顺峰名厨受到了当时党和国家领导人的亲切接见



荣获顺德专场擂台赛季军的聚福山庄行政总厨卢建辉

(三)勒流厨艺，出神入化

勒流厨师善于烹制顺德水乡风味菜，特别长于制作蛇类(尤其是水蛇)菜、四大家鱼菜和鲍参翅燕高档菜。一料多制，往往是厨艺高超的突出表现。请看勒流蛇宴：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……把蛇的全部资源统统利用起来，可谓彻头彻尾，彻里彻外，全部化为佳饌美肴，了无浪费。高档菜也是勒流厨师的拿手好菜。勒流“东海海鲜酒家”专攻日本吉品鲍、网鲍、禾麻鲍的烹制；“宏图海鲜酒家”是澳门两家大酒店的鲍鱼菜肴的供应商；“君王酒店”月均售出极品鲍鱼七八百只。在“顺峰”担纲的勒流厨师更是精于高档粤菜的制作。洪连勤的“子母鲍鱼”获第四届全国烹饪大赛金奖，刘均平的“涮鲍鱼”、卢锦亮的“桂花炒鱼翅”、刘炽平的“日本冻鲍”、罗乐昌的“燕液金球”都获得过烹饪大赛金奖或是酒店的名菜。

就烹调技法而言，勒流厨师可谓十八般武艺样样皆能，而特别擅长“蒸”、“炒”、“浸”、“烧(烤)”、“焖”、煎焗等。曾在“顺峰”北京总店任厨师长的汤财教师傅有一手蒸鱼绝活，被食家称为“阿教蒸鱼”。“阿教蒸鱼”曾是北京人“去顺峰，吃海鲜”的动力之一。“炒水蛇片”被行家公认是“顺德小炒”的范例(制法见下文)。“烧”是勒流人特别是“黄连公”的绝技。黄连厨师或烧腊师往往被人用其擅制的烧鹅作绰号代替其职业，与他的名组成偏正式合成词来称之，例如“烧鹅英”、“烧鹅棉”、“烧鹅强”、“烧鹅华”、“烧鹅源”……“烧鹅强”的“家乡烧鹅”曾在全国烹饪大赛上得奖，就是这些乡野烧腊师“烧”技不凡的明证。下面着重介绍一下“煎焗”。

近三十年间，由于鱼肴大多采用饲料鱼来制作，这些鱼肉质松，味道淡，脂肪含量高，于是勒流厨师采用煎焗技法，逼出饲料鱼体内的一些油脂，使肌理组织出现空隙，以便焗时能更多地吸收味汁。当然，煎还可令原料增添香气，产生酥脆的质感和金黄的色泽，获得一定的成熟度。原料煎至一定的成熟度后，焗则可以让热力和味道深入到原料内部。溅水而焗，可补充原料煎制时损失的水分，使其保持嫩滑的质地；溅酒而焗，待酒液汽化挥发，可以溶解并带走鱼虾的部分腥味物质，这样就可以除去原料的腥味，使成菜收到酒香怡人的效果；溅味汁而焗，则可以让成菜变得浓香多汁。后来流风所及，煎焗对象由鱼扩展到了虾和鲍鱼，由家畜延伸到了家禽，直至青菜瓜果等物，一时，勒流煎焗成风。勒流“东海海鲜酒家”的“煎焗鲑鱼”被香港美食家唯灵先生评为“达世界第一流水准”。

勒流厨师的刀工也十分了得。现在正进行的顺德美食全国巡回展，勒流厨师林潮带现场表演他的绝活——蒙眼起水蛇片，只用了短短3分钟，便将长长的水蛇起成片！

(五)薪火相传，苦练好学

勒流厨师技艺精湛，首先得益于优良传统。勒流自古出名厨。只是由于历史文人的偏见，没有把被歧视的乡厨载入史册。但在勒流民间却流传着一些名厨的传说。相传清末勒流圩有一位绰号叫“野仙”的鱼生师傅，他能在蒙目的情况下切脍如飞，只用一盏茶工夫，就能把一条鱼起皮拆骨，切成薄如蝉翼、轻可吹起的鱼片，一时名动岭南。经李鸿章南海里水籍家厨的推荐，“野仙”被“中堂大人”李鸿章召上北京献技。看，林潮带的绝活与“野仙”的神功何其相似！有案可稽的厨艺相传，要从民国三十五年左右开始。据老前辈回忆，那时，勒流悦来街上商贸繁荣，有二三十家酒楼食肆，成了“美食一条堤”。其中“永乐大酒家”名厨荟萃。他们中有原澳门“国际酒店”的候镬罗二，原澳门“珍珠酒家”点心师康添，原香港“英京酒家”点心师伍钊，原广州“半瓯茶室”厨师谢科、廖鉴，还有来自勒流本地“荣记”的卢根以及廖炳等厨点师。罗二擅长烹制鲍参翅肚极品菜，拿手菜有“滑鸡丝大翅”、“炒水蛇丁”等，谢科善于制作“红烧水鱼”、“葱油焗鸡”、“莲蓉乳鸽”等菜；伍钊、康添、廖炳等都是制作“星期美点”的高手。“永乐”一时人才济济，厨星辉耀。罗二等名厨不但给“永乐”带来了盛名，而且还为勒流带出了张远、卢根、简财、余运等高徒。建国后，一代名厨张远等人在“鼎力”等酒楼掌勺，成为勒流饮食业的擎天柱。张远不仅创制了“香麻手撕鸡”、“香麻白水肚”、“三色凤眼润”等名菜，而且培养出当今“厨王”谭永强、特级厨师张永贤等名师和50多位高徒，而谭永强又带出了顺德厨王擂台赛季军卢建辉等高手。可谓薪火相传，勒流厨艺代有传人。“永乐”崇尚厨艺的风气一直在勒流厨界熏陶着代代厨人，经后来的名店“鼎力”、“胜利”、再后的“侨社”，一直传至今天的四大食府，厨艺也传至当今“当打一代”林潮带、麦显勤、关家乐等烹饪名师，可谓“此‘技’绵绵无绝期”。有些在勒流学艺的厨师，后来扬威海外。例如康海的儿子康志雄，曾在联合国总部从厨，让外国朋友见识到顺德厨师炒牛奶、炸牛奶等绝技；著名点心师简财曾到中国驻几内亚大使馆从厨，他制作的美点得到了包括几内亚总理在内的政要赞赏；中国烹饪大师汤财教，被法国厨皇美食会协会授予“蓝带美食优异之星”称号；“侨社”的一位黄姓学徒，后来更成了挪威的一名中国粤菜大师……



潜心厨艺的宏图海鲜酒家老板兼总厨麦超信

中央电视台“满汉全席”全国电视烹饪大赛厨师之乡顺德专场擂台赛成功进入决赛的四位选手。勒流东海海鲜酒家选手谭永强（左二），勒流聚福山庄选手卢建辉（左一）



自然，还有勒流厨师自身的成才优势：一是他们心怀制作美食的光荣感和使命感。“顺德厨王”谭永强说过：“做一桌好菜，能得到食家的夸奖，其成功的喜悦毫不亚于赚大钱。”正是出于对制作美食服务人生的不懈追求，勒流厨师无休止地钻研技术，勇攀厨艺高峰。二是具有刻苦学艺、不畏辛劳的坚强意志。厨房工作是极其辛苦的工作，许多城里年轻人不愿步入厨房，怕的就是烟熏火燎太辛苦。大多农家子弟出身的勒流厨师不怕苦不怕热，拿起别人搁下的勺子，开始自己的美味人生。“宏图海鲜酒家”的老板兼总厨麦超信自小家贫，12岁就踏在小凳子上，替别人宰鱼，从早到晚，刀不停挥，日宰鲮鱼千余斤，直至右手酸痛麻木，臂弯伸展不得。长时间的宰鱼，让麦超信练出了“鬼斧神工”般的刀工！三是转益多师，博采众长。勒流厨师乐于拜师学艺，就是成名后仍勤学不辍。谭永强已是中国烹饪名师了，还不时抽空到香港向私房菜馆的高手学习秘技。“君王酒店”行政总厨吴焕镖带领手下厨师，每月两次自带材料，参加广州市厨师俱乐部组织的厨艺现场展演，在与同行的切磋中不断提高厨艺水平。连乡间小食肆的老板、厨师，都喜欢偷得闲暇，驾车前往周边县市试食，或出席区厨师协会的厨艺交流活动，以便提高厨艺。

如今，勒流美食公认代表顺德菜点的高水平，勒流厨师成了本地外地不少酒楼争相礼聘的对象。于是，在中国粤菜制造业中，出现了一个闪光亮丽的品牌：勒流厨师。



勒流人爱品尝乡村美食

勒流饮食文化底蕴深厚

(一)物华天宝，食材丰富

勒流全境几乎为珠三角冲积平原，土地肥沃，河网密布，长期以来是富饶的经济作物区。如今，菜基鱼塘、果基鱼塘、花基鱼塘展新貌，特色农业百花齐放。勒流人大量养殖几十种优质水产，众多的养殖场和农户大批饲养乳鸽、鹧鸪、乌鸡、香猪、龟、鳄鱼，种植各种优质蔬果。加之勒流三面环水，绕境流过的北江、甘竹溪、顺德水道盛产鳊、鲮、鳙、斑、黄鱼、风鳙、舌鳎等河鲜、洄游鱼类和水蛇。这些优质食材为勒流人烹制水乡风味菜提供了丰厚的物质基础和广阔的施展空间。

(二)百业兴旺，食风浓郁

鸦片战争前后，勒流加速了商品性农业和民族工业发展进程，制酱业、制药业、风炉制造业、缫丝业、纺织业、商贸业都相当繁荣。现在的勒流作为珠三角工业卫星镇，已经形成了以交通机械、小五金、小家电为支柱，塑料、印刷、制药并驾齐驱的工业格局。可以说，勒流向来民丰物阜，是富庶地区。清代乾隆年间进士龙廷槐在《敬学轩文集》中就说，勒流、黄连人“务商贾，称为富庶”。经济的发展和人民生活水平的提高，促进了勒流饮食文化整体水平的提高。丰富多彩、规模盛大的乡间群众性会饮，历来是美食之乡勒流的一道亮丽风景。农历正月的“饮灯酒”、“生财会”，农历三月廿三的“天后诞”宴，清明、冬至的祭祖宴，端午的“龙船饭”，六月十九“观音诞”宴，重阳敬老宴……都是勒流的“乡饮”活动。

这些“乡饮”，动辄宴开百千席，造就了为数众多的农村烹饪服务队伍，造就了不少草根厨工。这些烹饪服务队专门上门为人们提供摆酒席服务，被称为“烹饪游击队”。据媒体估计，勒流农村的烹饪服务队有过百之数。其中，连杜烹饪服务队曾办过1000多桌/次的盛宴，场面之壮观有如“沙场秋点兵”，令人叹为观止！

(三)翰墨飘香，食趣高雅

勒流能成为美食之乡，与其深厚的文化底蕴密不可分。勒流历史上文人辈出，仅黄连一地，就出了11位进士，34位举人。道光进士潘楷，清末外交部尚书梁敦彦，爱国文士廖子平，翻译《美国宪法史》的报界名人卢信，都是盛有文名的勒流人。勒流又是书画之乡，素有“勒流翰墨”之誉。历史上出过苏六朋、伍学藻、何磊、卢传远等书画家。在勒流，曾经诞生了中国第一个农民书法研究会。勒流人的高文化素质决定了其美食文化的高雅精美。勒流人大多温文尔雅，有一定的审美眼光，对菜品的造型艺术和色香味要求颇有研究，食趣高雅。本地一位书法家善于用艺术家的独到眼光去鉴赏美食，他曾促成了某饭店招牌菜“大鱼两味”的问世，就是一例。不少人把书法艺术与烹调艺术融会贯通，做到菜如其书。一些家庭主妇一手握笔，一手挥勺，书艺与厨艺“两手抓”，做到相得益彰。



勒流乡村大厨在烹制“大锅”菜

勒流厨师培训中心



勒流农村烹饪服务队扬威羊城

(四)培养人才，繁荣美食

勒流有着一支数量庞大的厨师队伍，据统计，勒流餐饮业店铺超过400家，餐饮业从业人员超过8000人；经过培训结业或考证达级者超过3000人。勒流街道办事处非常重视勒流餐饮业的发展，特别是在职业教育、培养人才方面可谓是不遗余力。近年来，勒流街道先后由劳动部门牵头在职业技术学校设立厨师培训班，有独立的办学场所，通过培训，为餐饮业的发展提供初级及中级人才。此外计划开办一个集厨师技能培训、证书考核为一体的机构——勒流厨师培训中心，并开设烹饪专业，学制三年，为勒流餐饮业的发展提供技术人才保障。通过以上多个职业教育的办学层次，首先可以解决珠三角餐饮业人才短缺的问题，其次可以令到勒流厨师队伍不断壮大，后继有人，把勒流的饮食文化发扬光大。

与此同时，勒流经济办于2006年编印了勒流历史上首本记述勒流餐饮业界古今情况的书——《美食勒流》，意义深远，显示出勒流美食文化源远流长，在顺德乃至珠三角烹饪界中占举足轻重的地位。

(五)精心打造，食乡驰名

勒流美食之乡能够名满珠三角，政府部门的正确引导和精心打造功不可没。在2004年9月6日区经贸工作会议上，主抓经贸工作的副区长就明确指出：“以后要做好规划，大良、勒流作为餐饮美食名镇，要利用现有条件，把资源集中利用。”为了保存与继承勒流美食文化，计划以由政府牵头，商家参与的模式，建设“勒流美食风情街”，现正在密锣紧鼓地规划当中。

按照区的部署，我街道在打造美食名镇过程中，做了大量具体工作并制订了推动勒流餐饮业发展的计划，包括举办美食文化节、私房菜大赛以及开展争创“十佳厨师”、“十大名牌菜”等活动，大力开发餐馆品牌；积极引进国内餐饮企业进驻勒流，也鼓励街道内的餐饮企业开拓外埠市场。我们还希望通过这次申报“中华美食名镇”活动，拓展我街道的特色行业，建造勒流餐饮特色的品牌形象，为弘扬顺德乃至广东、岭南饮食文化做出更大的贡献！

2006年顺德首届私房菜大赛总决赛现场

