

原书缺页

顺德文丛

美味顺德

廖锡祥 李健明 著

人民出版社

责任编辑：乔还田

图书在版编目（CIP）数据

顺德文丛．张解民 叶春生 等 编著

北京：人民出版社，2005

ISBN 7-01-005157-7

I．顺…

II．张…

III．文化史—顺德

IV．K296.53

中国版本图书馆CIP数据核字（2005）第112756号

人 民 出 版 社 出版发行

（北京朝阳门内大街166号 邮编：100706）

网址：<http://www.peoplepress.net>

佛山市顺德区百灵印刷有限公司印装 新华书店经销

2005年10月第1版 2005年10月第1次印刷

开本：890毫米×1 240毫米 1/32 印张：93.75 插页：90

字数：2000千字 印数：3000册 定价：260元

《顺德文丛》序

岑 桑

上世纪90年代初，经济日报记者南来采访，事后写了一组《北人南行记》系列文章，其中有专谈顺德之行观感的一篇，标题曰《可怕的顺德人》。随后，这话被一位策划人借用于商业行为，从此四下的传扬，一时成了一句不脛而走的流行语，令我辈顺德人听来稍觉困惑，却又不无飘飘之感。“可怕的顺德人”！语义有点儿含糊，如何理解，悉听尊便。而说这话的人显然没有任何不恭之意。在商品经济大潮汹涌澎湃，夺坝而出，扑面而来之际，这流行语也就成了南下拼搏的弄潮儿们仰视对手时的一声惊叹，那分明是一声饱含敬畏之情的由衷之叹。

在谈到“岭南精神”的时候，论者们的意见莫衷一是，而开拓、进取、求实、兼容这几个词儿，则是众皆认同、向无异议的。这所谓“岭南精神”，窃以为在作为整体的顺德人身上有着鲜明不过的体现。有云“仁者乐山，智者乐水”。世代生活在河汊如网、波光粼粼的水乡之中的顺德人，兴许为滔滔江河所塑造，形成了自己独特而鲜明的性格。就整体而言，顺德人将“岭南精神延而伸之，

勇敢而又审慎、机灵而又诚信，豁达大度而又不失精细；心怀旷远，容纳百川；不干则已干则一往无前；为天下先而义无反顾。”“可怕的顺德人”之所以“可怕”，盖在于此，古往今来，顺德人正是秉承如斯性格，撰写了自己的历史，主导了自己的命运，创造了难以估量的物质财富和精神财富。

不妨举一些随手拈来的事例：

明末清初，在那血雨腥风的乱世，孤忠耿耿的岩野先生陈邦彦，毕生以反清复明为职志，兵败被执，绝食拒降，慷慨就义；他唯一幸存的长子——与屈大均、梁佩兰被并称为“岭南三大家”的陈恭尹，也是一位义无反顾的反清斗士。辛亥革命前夕的黄花冈起义，七十二烈士中就不乏顺德籍的热血男儿。民国时期，广东农民运动风起云涌，顺德是当时农民运动最为活跃的地区之一；抗日战争期间，广东抗日游击总队第二支队在顺德一带浴血苦斗，令敌、伪、顽闻风丧胆。西海一役，当地老百姓不分男女老少，同仇敌忾，协助游击队奋勇作战，把暴敌打得落花流水，创造了以弱胜强、以少胜多的奇迹，写下了华南抗战史上十分动人的悲壮一页。这些史实，都无不迸射着顺德人勇敢无畏的性格光辉。

没有比顺德华侨的历史更能显示顺德人那种不避艰险、知难而进的性格的了。广东侨乡众多，潮汕地区、兴梅地区、“五邑”和顺德，都是著名的侨乡。从华侨分布的状况来看，潮汕地区、兴梅地区的华侨，以赴东南亚一带的居多；“五邑”华侨则大都侨居美洲；而顺

德华侨却大部分以非洲为侨居地，除南非外，马达加斯加、毛里求斯、塞舌尔群岛，都有大量顺德华侨在那里繁衍生息。这一现象是耐人寻味的。非洲从来就是十分落后的地区。从非洲目前的落后状况，可以推想我们的祖辈登临那片陌生的土地时，面对的该是何等荒凉和令人惊悚的境界！他们经历何等艰难，冒着何等风险，付出何等代价，需要具有何等智慧和胆略才得以站住脚跟。他们以惊人的勇气和意志力，筚路蓝缕，披荆斩棘，生存下来，并且开基立业，年复一年不断发展，创造了难以算计的财富，为当时的文明建设作出了巨大贡献。一部顺德华侨史，每一页都可以说是“可怕的顺德人”性格特征淋漓尽致的演绎。

“可怕的顺德人”敢作敢为，“顺德模式”的形成就是明证；“可怕的顺德人”勇于开拓，从无到有，飞速发展起来的家电王国、制造业之都便是明证；“可怕的顺德人”总是一往无前，所作所为总是力求臻于至善。国家工商行政管理局认定的广东十多件“中国驰名商标”中，顺德竟占有其六便是明证；“可怕的顺德人”缜密细致，历史上令人赞叹不已的桑基鱼塘生态格局，以及有口皆碑、长盛不衰的风城美食便是明证。

华人首富李嘉诚在汕头大学长江商学院向近300位EMBA学生所作的演讲中，提到这样的一段话：“栽种思想，成就行为；栽种行为，成就习惯；栽种习惯，成就性格；栽种性格，成就命运。”此话可以看作是“命运是性格的历史”这句嘉言的阐释。顺德曾经有过的辉煌，当然得力

于天之时、地之利；然而决定因素毕竟还是人，还是顺德人自己性格中令人敬畏的一面——由此升华而为如今常为人们所津津乐道的“顺德精神”。

顺德，天赋予极目平畴、纵横河汉，有别具一格的自然资源；顺德，跋涉于坎坷的漫漫历史途程，一路上留下了不知多少值得回味和思考的足印；顺德，贤才辈出，业绩煌煌，积淀着深厚的文化底蕴。而顺德弥足珍贵的还数那足以成就自己命运的顺德精神。顺德正是仰仗如此精神写下自身的历史，也是亟需仰仗如此精神奔向理想的未来的。顺德的历史需要总结，顺德的文化需要传承，顺德的魅力需要展示。顺德的文化建设不应仅仅是政府行为，需要全民的积极参与。因此让广大群众对自己乡土的历史文化有所认识，在广大群众中弘扬顺德曾经赖以辉煌，今后也必须赖以发展的“顺德精神”，也就成为当务之要了。顺德计划以3—5年时间出版一套涵盖顺德人文科学、历史政治、经济发展、社会文化、自然资源和人物传奇等领域的丛书《顺德文丛》，其意图即出于此。《顺德文丛》是一套具有相当学术含量而又兼顾普及需要的文化读物。预料这套图文并茂的丛书，将会进入千家万户，成为深受欢迎的乡土教材，在顺德的文化建设中起到应有的积极作用。

二〇〇五年八月六日

（作者系顺德籍人士，著名作家、
《岭南文库》执行副主编）

目 录

《顺德文丛》序.....	岑 桑 (1)
第一章 南国厨乡话顺德	(1)
第一节 中国厨师之乡 金漆招牌美名扬	(1)
第二节 物华天宝 鱼米之乡	(3)
第三节 人杰地灵 文化之乡	(5)
第四节 食风浓郁 “乳蜜之乡”	(6)
第五节 名厨辈出 美食之乡	(9)
第六节 历史悠久 粤菜之乡	(10)
第二章 凤城名厨 巧比易牙	(15)
第一节 民间食风炽盛 名厨含英咀华	(15)
第二节 名师身心投入 技艺精益求精	(18)
第三节 三大烹饪绝技 食客叹为观止	(20)
第四节 主理中外名店 大厨走向世界	(23)
第五节 中国烹饪名家 曾为主席掌勺	(25)
第六节 烹饪全国大赛 顺德屡获殊荣	(30)
第七节 开设专业培训 厨艺薪火相传	(31)

第三章 顺德名菜 丰富多彩	(33)
第一节 雅淡清新顺德菜	(33)
第二节 美滋美味顺德鱼	(37)
第三节 牛奶菜品独风流	(49)
第四节 餐桌妙品数德禽	(53)
第五节 禽畜佳饌惹食指	(60)
第六节 田基美食最清新	(67)
第七节 蔬果佳肴醉宾客	(74)
第八节 鲍参翅燕极品菜	(79)
第四章 顺德小吃 精工巧制	(85)
第一节 顺德小吃技艺精	(85)
第二节 牛乳饼·双皮奶·姜撞奶	(89)
第三节 云吞·鱼皮云吞·鱼皮角	(93)
第四节 大良蠔蚬与大良膏煎	(94)
第五节 伦教糕的前世今生	(96)
第六节 薄爽滑软的陈村粉	(99)
第七节 煎堆的正宗——龙江煎堆	(102)
第八节 爽滑甘香的均安鱼饼	(104)
第九节 从明火白粥到粥底火锅	(106)
第十节 鸡仔饼与南乳花生	(110)
第五章 顺德餐饮 日益繁荣	(114)
第一节 顺德餐饮发展小史	(114)
第二节 中华餐饮名店	(119)

第三节	老字号·····	(125)
第四节	特色专门食店·····	(129)
第五节	农家小饭店与私房菜馆·····	(131)
第六节	外地餐饮 融入顺德·····	(133)

第六章 顺德食俗 五光十色····· (135)

第一节	顺德食风与顺德创造·····	(135)
第二节	顺德春节食俗·····	(138)
第三节	“庆灯酒”的演变·····	(140)
第四节	生菜·生菜包·生菜会·····	(141)
第五节	太公分猪肉·····	(144)
第六节	规模盛大的“龙船饭”·····	(146)
第七节	啖饼、剥芋与啜螺·····	(148)
第八节	吃鱼生与打边炉·····	(150)
第九节	热闹的“到会”·····	(155)
第十节	吃薄撑品民俗·····	(157)
第十一节	腌食之风·····	(158)
第十二节	叹茶·····	(162)

第七章 饮食文化 绚丽多彩····· (165)

第一节	顺德文化名人饮食趣事·····	(165)
第二节	顺德美食掌故·····	(167)
第三节	顺德咏食诗·····	(177)
第四节	顺德人的美食著作·····	(185)
第五节	顺德美食电影·····	(186)

第六节 顺德饮食谚语·····	(188)
第七节 顺德籍名厨与中外烹饪文化·····	(192)
附录一：中国烹饪协会《关于同意顺德冠名“广东佛山顺德——中国厨师之乡”的批复》·····	(198)
附录二：著名美食家谈顺德美食·····	(203)
附录三：濒于或已经失传的顺德美食·····	(212)
参考书目·····	(217)
后记·····	(221)
《顺德文丛》编后记·····	招汝基 (223)

第一章 南国厨乡话顺德

第一节 中国厨师之乡 金漆招牌美名扬

2004年10月1日晚上7时，这是顺德美食史上具里程碑意义的时刻。

在顺德顺峰山庄，代表顺德最高烹饪水平的十大名厨联手献上50席“美食慈善晚宴”。席间，在数百位各界人士长久的掌声

中，顺德代表从中国烹饪协会负责人手中接过“中国厨师之乡”证书和金光闪闪的牌匾。此时，掌声骤起，气氛热烈。是的，这是顺德餐饮业历史上最辉煌的一刻！因为，从这一



“中国厨师之乡”
颁牌仪式



顺德代表接过金漆招牌

刻开始，顺德继河南长垣和陕西蓝田后，成为中国第三个“中国厨师之乡”。

“食在广州，厨出凤城（顺德中心城区大良的雅称）”，这是流传百年民间对顺德美食的最高称誉。这

次顺德荣获中国烹饪协会颁发的“中国厨师之乡”称号，更是顺德首次获得国家最高专业机构的认可。专家认证组认为，三个“中国厨师之乡”中，顺德的餐饮规模最大，水平最高，名牌最多。《广州日报》更发表评论说：“这个荣誉不单属于顺德，这是广东人的骄傲，更是粤菜的骄傲。”



中国烹饪名师、顺德十大名厨之一陈德和

顺德位于珠江三角洲中部，靠近广州、江门等大中城市，毗邻港澳，面积 806 平方公里，建县于明景泰三年（1452 年），1992 年撤县建市，2003 年根据省委省政府统一部署，撤市建区。全区现有 10 个镇（街道），户籍人口 112.19 万人，流动人口 66.95 万人，旅居港澳台的乡亲及国外华侨 40 多万人。

改革开放以来，顺德在经济高速增长的同时，餐饮业迅猛发展。据统计，顺德现有餐饮企业近 5000 家，从业人员超 10 万人，厨师达 2.5 万人，2003 年营业收入达 29.18 亿元；



中国烹饪名师、顺德十大名厨之一连庚明

顺德籍厨师在全国各地及海外开办酒楼近百家，2003 年营业收入达 6 亿元。截至目前，顺德有 5 家餐饮企业被命名为“中华餐饮名店”，3 人获“中国烹饪大师”称号，21 人获“中国烹饪名师”称号，14 人获“广东烹饪名师”称号，18 人获“广



顺德大地生机勃勃

东优秀青年烹饪名师”称号，分布各地的顺德籍大厨名师更难胜数。为使烹调精粹的承传后继有人，顺德还在梁钊琚中学开办烹饪培训中心，名师言传身教，后学庚续薪火，令人望闻欣悦。

第二节 物华天宝 鱼米之乡

顺德气候湿润，土地肥沃，河涌纵横，田畴交错，28万亩鱼塘星罗棋布，人称“开门见水，举步登舟”，“出门三步水，入村四处塘”。早在宋代，本地农民借助南迁移民的先进技术开始挖塘筑堰养鱼。从明代起，顺德人更推行先进的基塘生产，故顺德素有“鱼米花果之乡”美称。明代，顺德盛产鳙、鲢、鲩、鲮、鲤、鳊、鲫等家鱼。近数十年来，大量养殖鳊鲮、罗非鱼、淡水白鲳、淡水石斑、淡水鲮鱼、加州鲈、桂花鲈、大口黑鲈、梭鲈、叉尾鲷、长吻鲢、中华鳖、丁鲶鱼、团头鲂、鲟鱼、缩骨鳊、脆肉鲩、仙骨鱼、罗氏沼虾、南美白对虾等几十种优质水产。顺德是我国最重要的淡水鱼养殖基地之一。

顺德又是岭南河鲜的重要产地。密如蛛网的河涌盛产鳊、鲮、鳙、鲮（斑鳊）、舌鳎、风鳙等河鲜和洄游鱼类。



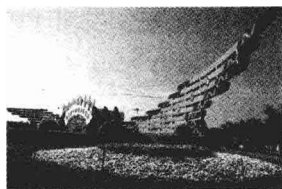
水乡秀色，令人想到顺德人擅养水产的客观原因

特别是甘竹滩，它贯通西江、北江，所产鲮鱼、嘉鱼在历史上素负盛名，明末清初诗人屈大均诗云：“甘滩最好是鲮鱼”，清人刘彤在《鲮鱼诗》附记中更说：“鲮鱼以顺德甘竹滩者为贵。”清代陶心云《顺德杂事诗》云：“冰鳞七寸泼嘉鱼，甘竹滩头举纲初。新试南烹风味好，莼鲈千里转忘渠。”这些优美诗句连同那美味河鲜给人们留下美好而深刻的印象。

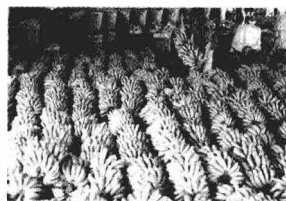
另外，顺德近海地区盛产禾虫（疣吻沙蚕）、蜆蜞子（卵）等奇珍妙品，古人有“十万禾虫上市时”之咏，足见当时禾虫之盛。

顺德人种植花果佳蔬历史悠久。据志书记载，顺德陈村早在公元前 111 年就为汉武帝的“扶荔宫”进贡珍贵花卉和果树苗。长期以来，顺德人在河边、塘边田基上广植香蕉、荔枝、龙眼、木瓜等岭南佳果以及黑毛节瓜、鱼翅瓜、金边黑叶白菜、“丝绸芥菜”、大头菜、菊花、夜香花等多种园蔬花卉。

此外，顺德众多养殖场大批饲养乳鸽、鹧鸪、珍珠鸡、蓝孔雀、乌鸡、香猪、鳄鱼、鳄龟等珍禽异兽以及挤取“滴珠”水牛奶，食品厂还大量生产罐头鱼、甜玉米、米酒、辣椒酱、蜆蚶酱、陈村枧水等美食佳品或优质原料。



“花都”陈村二千年前就向汉朝廷进贡奇花佳果



不仅如此，顺德面临南海，生猛海鲜招手即至；背靠五岭，山珍野味朝运夕至。正如《广州府志·物产篇》所说：“其植物则郁然以馨，其动物则粲然以文”，“水陆之产，珍物奇宝，

民丰物阜，佳果飘香 非他郡所及”。所有这些优质物料，都为顺德人烹制美味佳肴提供了丰厚的物质基础和广阔的施展空间，也为顺德名厨制作独具水乡风味的特色菜肴提供了优质食材。2003年，顺德厨师在香港君悦酒店烹制“正宗顺德菜”时，就特意运去大良水牛奶、桂洲大头菜、大良土猪肉等土产原料。因大良水牛奶奶味特浓，质地尤滑；桂洲大头菜味咸香，最具田园风味；大良土猪则以天然饲料饲养，口感好，味道鲜。它们都是烹制“大良炒牛奶”、“野鸡卷”、“污糟鸡”等正宗顺德菜的上佳物料。

第三节 人杰地灵 文化之乡

宋代以来，长期受南传中原文化潜移默化，特别是受醇厚正统儒家思想的熏陶，顺德人日渐“务本崇证，质而弦诵，商贾阜通，科名称盛”。顺德拥有广东最早的一批书院。清代中后期，顺德更是书院林立，私塾星布，科甲鼎盛，人才辈出，被称为“人文渊藪”。据统计，顺德明代出进士112人，占全国进士总数5%；清代出进士210人，占全国进士总数8%；自隋朝开科取士至清末，广东出文状元9人，顺德占其三。

顺德人“好文学”，喜艺术。顺德是粤剧最重要的发祥地，粤剧表演大师中，顺德人占其大半。顺德书画艺术驰名华夏，广东省博物馆收藏的广东明清画家作品中，顺德人丹青作品几占三分之一。顺德又是广绣重要发源地，清末以来，七成广绣都出自心灵手巧的顺德女子。特别令人惊讶的是，清代顺德木刻书版异军突起，成为当时国内木刻雕版中心之一。据当时游粤的文人记载：书版之多，以江西、广东两省为最……广东刻工，在顺德县之马岗，均以书版多者为富。

深厚的文化底蕴孕育出淡雅精致的美食文化。温文尔雅、精明内秀、巧手慧心的人文素质更不断催生顿悟于心、妙手出神的大师名厨。

第四节 食风浓郁 “乳蜜之乡”

建县以来，顺德一直是以桑、蔗、果、鱼为主的经济作物区，历来是“百物辐辏，商贾常满”的富庶地区，更是经济发达的“岭南壮县”。鸦片战争后，顺德加速了商品性农业和工业化进程，成为我国最早出现民族资本主义经济的地区之一。特别是清末民初，以缫丝业为代表的民族工业步入空前发展时期。据史书记载，19 世纪末，顺德缫丝厂发展至百家以上，缫丝工人 6 万余人，超过当时上海和天津产业工人的总和。清末民初，顺德还是广东著名的钱庄集中地，容桂一带钱庄可在广东金融市场长袖善舞，呼风唤雨。上世纪初，顺德更成为广东省的蚕业中心，其中大规模缫丝厂超 200 家，