



经典小吃成就 佛山饮食大文化

佛山有许多风格各异的美食菜点,佛山饮食的一些老店、名菜、美点、技艺早已名扬四海、有口皆碑。这里是珠江三角洲的“美食之乡”,土地肥沃,水网交错,物华天竞,“海陆空”物产颇丰。无论天上飞、地上走、土里钻、水中游的动物,还是那青葱滴翠的各种果蔬,在厨艺大师们的精心烹调之下,都能变成美味佳肴。

佛山小吃包括:佛山盲公饼、扎蹄、大良野鸡卷、炸牛奶、蹦沙、双皮奶、小凤饼、南海鱼生、大福饼、九江煎堆、三水狗仔鸭等等。佛山的柱侯食品和顺德的“凤城炒卖”也是声名远播,值得一尝。佛山的酒楼食府众多,美食山庄林立,日夜营业,丰俭由人。其中尤以顺德勒流和集北水蛇粥一条街生意火爆。来佛山不可不尝的佛山金牌菜式包括:燕奶金丝球、荷香豉蒜肉、佛宾清香鸡、金菊蟠龙鳝、鸳鸯彩虾彩、玉兰吉品鲍等。

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、信仰等多方面因素的影响。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,无论在物质结构还是精神本质上都有其鲜明的特色,呈现出独特的面貌。

孙中山先生曾说:“我中国近代文明进化、事业皆落人之后,唯饮食一道进步,至今尚为文明各国所不及。”

饮食文化是我们民族最悠久也最灿烂的传统文
化,是我们的宝贵资源,也是我们应该继承和发扬光
大的事业。(林晓)



◆ 特色美食 ◆



九层糕

佛山民间喜庆节日,尤其春节,家家必做九层糕,取其“长长久久,步步高升”之意。九层糕是一种甜米糕,做工讲究。民间用白米浸透,用石磨磨成水粉,搅拌成浆,加入糖水,用铜盘放一层薄水粉,加热蒸熟,然后逐层加粉至九层。蒸熟的九层糕层次分明,软滑可口。有些人

还将食用色素掺入,每层红白相间,十分好看。节日期间,人们将蒸好的九层糕切成菱形小块,每四块叠成一盘(三块在下,一块在上),先敬神、后敬祖先,然后是全家吃糕。取其吉祥之意。春节时,人们往往以松糕、年糕、煎堆、油角互赠亲友,但九层糕不赠与别人,据说分给别人会把吉祥分薄,于己不利。



佛山盲公饼

嘉庆年间,有个盲人名叫何声朝,十岁开始学卜易,学成后,就在佛山教善坊口开设“乾乾堂”卦馆,颇得当时一些人士信仰。生二子,长子名叫奋兴,字豫斋,长大后在馆中侍奉父亲。由于问卜者多携带小孩,喧闹啼哭,影响工作。豫斋就想出一个办

法:用饭焦干磨成米粉,加上芝麻、花生,用生油和匀,制成米饼,称为“肉饼”。盲公饼其实并非盲公所创,而是其儿子创制的,由于购买者习惯了到盲公处买饼,并将饼称为“盲公饼”。这样既可卖给问卜的人用来喂小孩,又可以多赚一些钱补助家计。由于制作别出心裁,甘香美味,价钱便宜,购买者很多,流传至今。



西樵大饼

明朝弘治年间,方献夫任吏部尚书时,一天他急着上朝,见案板上有已发酵好的面团,便叫厨子在面团中加上鸡蛋和糖揉匀,做成一个大饼子,放在炉子上烤。方献夫品尝时,发现饼子松软甘香,十分可口。同僚们闻到饼香四溢,都咽口水了,有官员还探头来问吃什么饼子。方献夫思乡情浓,不假思索便说:“这是西樵大饼。”后来方献夫称病还乡,在西樵山设石泉书院讲学10年,

将制饼方法教给山民。好方法加上佛山西樵山好泉水,制出来的西樵大饼更加可口,又因为饼子形如满月寓花好月圆的好意头,因此西樵人嫁娶喜庆、探亲 and 过年过节,都以此作礼品送人。到了清末民初,西樵大饼做得最好的是离西樵山不远的民乐圩一饼家,它制出来的西樵大饼除了甘香、松软、清甜外,还有刀切不掉渣,暑天在桌上放上10天半月不变质的特点,广州、佛山的商人纷纷仿制,但色、香、味均无法与地道的西樵大饼媲美。



应记云吞面

佛山应记云吞面始创于1936年,现今已是佛山街知巷闻的老字号,并深受广大群众欢迎。应记如今在佛山已有14家店面,人们在街头巷尾都能闻到应记云吞的香味。该店制作的上汤鲜虾云吞面,以其风味独特的上汤、鲜虾云吞、蛋面著称,驰名省港澳,并已载入佛山商业志和旅游杂志,在广东各地开有多家分店,广受好评。鲜虾

云吞主要原料为上肉,鲜虾肉、冬菇粒等拌匀包好,香味浓郁。至于上汤,则是用猪骨、地鱼及有关原料,按传统方法老火熬制。另外,面条的制作也相当考究,选用上等面粉,合理搭配,沿用传统人力过杠方法压制,专人制作,面条韧性均匀,条子粗细适中,入口爽中带滑,蛋香浓郁。应记鲜虾云吞面皮薄肉厚,一粒粒鲜红的虾肉在皮下隐约可见,其味脆口清甜,是中国名小吃之一。



陈村粉

陈村粉有三个重要特点:一是米香味浓郁,二是厚度很薄,只有0.5到0.7毫米,而普通粉的厚度都在1毫米以上,三是陈村粉的韧性适中,比普通粉好,可以说柔韧性十足而又嫩滑。大部分创意陈村粉菜式都是在佛山之外吃不到的,如煎酿陈村粉和特色凉拌粉。煎酿陈村粉与潮州的粉果有点像,薄薄的陈村粉包裹叉烧粒、韭菜、香菇等馅

料,煎成金黄,入口喷香。特色凉拌粉在天热的时候吃最合适不过了。切成细细条状的陈村粉,拌上叉烧粒、酸菜、酸子姜、小葱和芝麻,清爽酸甜,十分开胃。最有创意的是寿司陈村粉,寿司陈村粉是用整片粉和紫菜包着冰凉的鲜果,浇上一点日式八爪鱼碎,冰爽清甜。一顿陈村粉宴价廉物美,来几碟几块钱一份的粉,外加一碗2元钱的陈皮白粥,就吃得很爽了。