



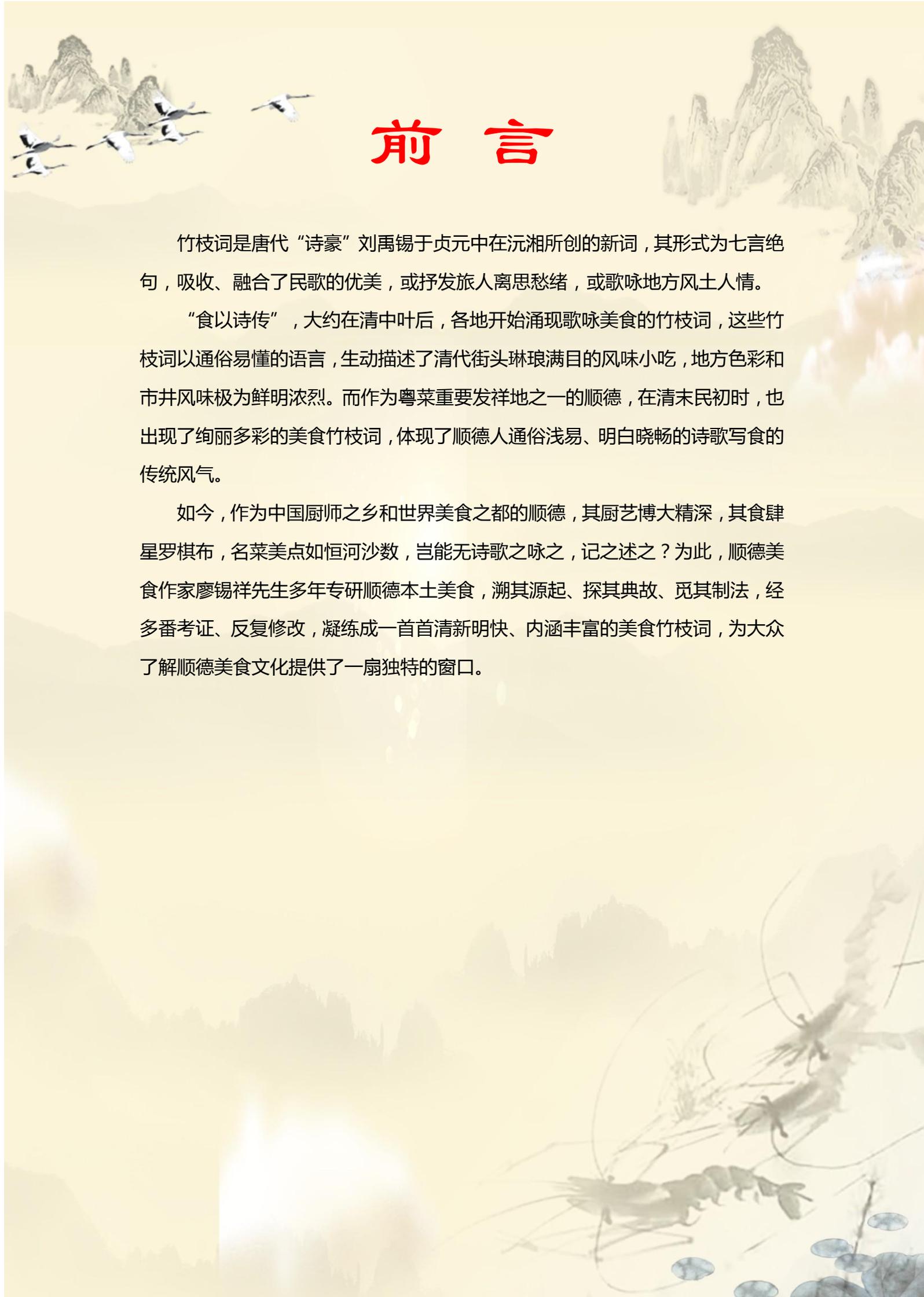
顺德
美食
竹枝词

作者简介

廖锡祥



- 顺德人，顺德饮食文化研究学者。
- 1968年毕业于中山大学，对顺德乃至广东饮食文化有深入系统的研究。
- 从20世纪90年代中期开始，独自或与人合作编著出版了《巧制广东菜》《精制广东菜》《顺德菜精选》《顺德菜烹调秘笈》《美味顺德》《顺德原生美食》等近40本著作。



前言

竹枝词是唐代“诗豪”刘禹锡于贞元中在沅湘所创的新词，其形式为七言绝句，吸收、融合了民歌的优美，或抒发旅人离思愁绪，或歌咏地方风土人情。

“食以诗传”，大约在清中叶后，各地开始涌现歌咏美食的竹枝词，这些竹枝词以通俗易懂的语言，生动描述了清代街头琳琅满目的风味小吃，地方色彩和市井风味极为鲜明浓烈。而作为粤菜重要发祥地之一的顺德，在清末民初时，也出现了绚丽多彩的美食竹枝词，体现了顺德人通俗浅易、明白晓畅的诗歌写食的传统风气。

如今，作为中国厨师之乡和世界美食之都的顺德，其厨艺博大精深，其食肆星罗棋布，名菜美点如恒河沙数，岂能无诗歌之咏之，记之述之？为此，顺德美食作家廖锡祥先生多年专研顺德本土美食，溯其源起、探其典故、觅其制法，经多番考证、反复修改，凝练成一首首清新明快、内涵丰富的美食竹枝词，为大众了解顺德美食文化提供了一扇独特的窗口。



目录

【名菜篇】

- 1、大良炒牛奶 Daliang Stir-fried Milk
- 2、菊花鲈鱼羹 Perch Soup with Chrysanthemum
- 3、无骨鲫鱼 Boneless Steamed Crucian Carp
- 4、松子鱼 Pinecone Fish (Crispy Fish with Sweet and Sour Sauce)
- 5、煎焗鱼嘴 Pan-fried Fish Head
- 6、酿鲮鱼 Home-style Stuffed Mud Carp
- 7、乐从鱼腐 Lecong Fish Curd
- 8、凉拌爽鱼皮 Crunchy Fish Skin Salad
- 9、柚皮炆大鳝 Braised Eel with Pomelo Peel
- 10、顺德烤鳗 Shunde-style Broiled Eel
- 11、大良煎虾饼 Daliang Pan-fried Shrimp Cake
- 12、煎酿三宝 Pan-fried Three Stuffed Treasures
- 13、百花酿蟹钳 Fried Crab Claws Stuffed with Minced Shrimp
- 14、蚬肉生菜包 Clam Lettuce Wrap
- 15、凤城四杯鸡 Chicken in Four Seasonings
- 16、凤城蜜软鸡 Honey-glazed Chicken
- 17、彭公鹅 Penggong Goose (Stewed Goose and Ginger in Black Vinegar)
- 18、黄连烧鹅 Huanglian Roast Goose
- 19、秘制陈皮鸽 Crispy Dried Tangerine Marinated Squab
- 20、春花肉 Deep-fried Pork Cake
- 21、均安蒸全猪 Jun' an Steamed Whole Pig
- 22、大良野鸡卷 Daliang Deep-fried Pork Rolls
- 23、陈村咕咾肉 Chencun Sweet and Sour Pork
- 24、北滘香芋扣肉 Beijiao Stewed Pork with Taro
- 25、猪脚姜 Stewed Pig' s Feet with Ginger
- 26、雕刻冬瓜盅 Assorted Delicacies Soup in Carved Winter Melon Pot
- 27、妈姐菜 Majie Cuisine



【小吃篇】

- 28、双皮奶 Double-layer Milk Custard
- 29、伦教糕 Lunjiao Rice Cake
- 30、陈村粉 Chencun Rice Sheets
- 31、均安煎鱼饼 Jun' an Pan-fried Fish Cake
- 32、大良虫崩炒 Daliang Bengsha (Butterfly-shaped Cookies)
- 33、金榜牛乳饼 Jinbang Salted Milk Slices
- 34、凤城鱼皮角 Shunde Dumpling of Fish Wrapper
- 35、龙江煎堆 Longjiang Deep-fried Sesame Balls
- 36、南乳花生 Fermented Bean Curd Flavoured Peanuts
- 37、大良炸牛奶 Crispy Milk Curd

【食俗篇】

- 38、龙船饭 Dragon Boat Banquet
 - 39、生菜会 Lettuce Fair
 - 40、私房菜大赛 Private Kitchen Culinary Contest
- 

大良炒牛奶

Daliang Stir-fried Milk

巧手烹来箸下香^①，
鲜甜嫩滑诱人尝。

尤奇玉液^②凝仙酪，
享誉中华软炒王^③。

【注 释】

- ①**箸下香**：指炒牛奶成菜可用筷子夹着吃，气味香鲜。
- ②**玉液**：牛奶。
- ③**中华软炒王**：中华烹饪软炒法典型菜例的形象说法。软炒是以蛋液、牛奶等含蛋白质较高的液体原料为主料，配以一些无骨的肉料或细薄脆嫩的原料，炒成柔软嫩滑、凝结至熟菜肴的方法。

【美食简介】

大良炒牛奶是用鲜水牛奶加鸡蛋清、鹰粟粉、鲜虾仁、鸡肝粒、炸榄仁等以软炒法炒成半固体，熟后撒上火腿茸而成。成菜凝而不泻，奶香醇厚，洁白嫩滑，奶皮里各种馅料清晰可见。此菜被奉为中华烹饪软炒法的典型菜例，是最久负盛名的顺德名菜，为凤城厨师龙华所创。



菊花鲈鱼羹

Perch Soup with Chrysanthemum

秋风飒飒菊花黄，
玉脍金齑^①戏上汤。
若得张公^②评品味，
莼羹短^③却一番香。

【注 释】

- ①**玉脍金齑**：隋炀帝曾把鲈鱼之美赞为“金齑玉脍，东南佳味”。齑:念 jī。
②**张公**：张翰，晋代人，在洛阳做官。秋风起，因思念家乡吴地的莼羹鲈脍，辞官南还。
③**短**：这里指输、逊、欠。

【美食简介】

“菊花鲈鱼羹”是顺德一款历史名菜，其起源可能与仰慕屈原、陶潜、张翰等历史名人的高风亮节有关。制法是把草菇、笋花、菜远滚煨好，放入汤窝内，再将鲈鱼片飞水至熟，放在草菇等料上。把上汤调味烧沸，倾入汤窝，撒上洗净的菊花瓣，将火腿片一片放在菊花瓣上便成。此羹汤清鲜甜，鱼肉爽滑，色泽清雅。美食家、医生陈存仁博士在《津津有味谭》中写道：“顺德凤城的‘菊花鲈鱼脍’，清鲜甘美，颇负时誉。”



无骨鲫鱼

Boneless Steamed Crucian Carp

饔人^①雪刃斫如飞，
金屑^②满盘脍满几。
了却玲姑心底憾^③，
煎蒸涮炸总鲜肥。

【注 释】

①饔人：官名，掌割烹煎和之事。唐代杜甫诗云：“饔人受鱼鲛人手，洗鱼磨刀鱼眼红。”这里指负责掌砧切配的厨师。

②金屑：指姜丝等佐料。

③玲姑心底憾：民国著名女作家张爱玲曾谓鲫鱼多刺乃人生憾事之一。

【美食简介】

“无骨鲫鱼”是顺德大良一食肆的招牌菜，通过熟练刀功使原本多骨刺的鲫鱼骨肉分离，让人吃鱼肴时完全感觉不到骨刺的存在，每吃一口只会感到鱼肉的鲜甜和嫩滑。这一无骨鲫鱼组合菜包括“鱼籽煎蛋”“豉椒蒸鱼骨”“火锅鱼片”“酥炸无骨鲫鱼”等菜肴。



松子鱼

Pinecone Fish

(Crispy Fish with Sweet and Sour Sauce)

硕果香酥灿灿然，
松针两簇诱鱼鲜。
焉容鼠辈登高席^①，
却引珠玑^②落玉筵。

【注 释】

- ① “焉容鼠辈登高席”：广东人素有不以“鼠”字上筵席的观念习惯。
- ② 珠玑：比喻松子仁。金代雷思《食松子》诗云：“千岩玉立尽长松，半夜珠玑落雪风。休道东游无所得，岁寒梁栋满胸中。”清代王士雄《随息居饮食谱》谓松子仁“果中仙品”“服食所珍”。

【美食简介】

“松子鱼”是顺德籍粤菜大师黎和于上世纪 60 年代改良而成的名菜。黎大师在北京见同行表演烹制“松鼠鱼”特技，遂萌生移植之念。他考虑到广东人不宜以“鼠”字上筵席菜单这一传统，就改成松子(松果)形，他去掉鱼脊骨，把鱼剖上“井”字形花纹后油炸，使鱼皮紧缩，鱼肉膨胀，因而皮朝里而肉朝外，宛若一颗巨型松果，两片尾鳍恰似两簇松针，名之为“松子鱼”，十分形象。此菜成为广州北园酒家十大名菜之一。



煎焗鱼嘴^①

Pan-fried Fish Head

鱸鱼味美在于头，
枕骨^②冥顽不可留。
精选颊唇煎后焗，
鲜香嫩滑悦君喉。

【注 释】

①**鱼嘴**：鱼眼以下的部位，包括鱼脸颊肉、鱼头皮和鱼唇，是鱼头的精华。

②**枕骨**：构成鱼颅腔底部与后部的骨头。

【美食简介】

“松子鱼”是顺德籍粤菜大师黎和于上世纪 60 年代改良而成的名菜。黎大师在北京见同行表演烹制“松鼠鱼”特技，遂萌生移植之念。他考虑到广东人不以“鼠”字上筵席菜单这一传统，就改成松子(松果)形，他去掉鱼脊骨，把鱼剖上“井”字形花纹后油炸，使鱼皮紧缩，鱼肉膨胀，因而皮朝里而肉朝外，宛若一颗巨型松果，两片尾鳍恰似两簇松针，名之为“松子鱼”，十分形象。此菜成为广州北园酒家十大名菜之一。



酿 鲮 鱼

Home-style Stuffed Mud Carp

脱胎换骨^①见刀工，
煎酿鲮鱼自不同。
但嚼无妨宜老幼^②，
鲜甜可口味和融。

【注 释】

①**脱胎换骨**：比喻把鲮鱼剥出皮囊，起去其骨，酿回其肉糜，保持其形的加工过程。

②此句谓去骨后的酿鲮鱼尽是肉，让人放心进食，老少咸宜。

【美食简介】

“酿鲮鱼”是与“炒牛奶”“野鸡卷”齐名的顺德传统名菜，被视为顺德人食鱼八法中“酿食”的典型菜例。专家认为，“令鲮鱼脱胎换骨、改进滋味的构思堪称一绝”（见《新概念中华名菜谱·广东名菜》）。刀工精细是第二绝，起骨取肉剝茸不啻是精确无误的实验解剖，仿佛一幅纤毫毕现的工笔画。香港美食作家欧阳应霁称“酿鲮鱼”“外皮香脆，肉地结实柔韧，啖啖鱼鲜肉香，叫人惊叹前人对饮食品味要求之精专刁钻”，并指出此菜“吃的当然也是超越时空的心思和手艺”。



乐从鱼腐^①

Lecong Fish Curd

甘香幼滑色金黄，
浸烩炆扒尽擅长。
信手拈来皆入馔，
须臾^②可作靓羹汤。

【注 释】

①**乐从鱼腐**：原名“沙滘鱼腐”，相传是一孝女为“娱父”而创制，后因此品主料是鱼，形略似炸豆腐，故称“鱼腐”。

②**须臾**：极短的时间，片刻。

【美食简介】

鱼腐是顺德乐从镇一带的美食。从鲮鱼脊肉上刮出鱼青，加入配料和鸡蛋液，搅匀，捏成丸子，放入油锅炸成金黄色便成。鱼腐甘香浓郁，软滑可口。它作为已炸熟的半成品，具有成菜快捷、组合性强、适应面广等特点，入馔最宜炆(焖)、酿、浸、烩，因此一直是乐从一带水乡菜肴主角之一。鱼腐入馔，可以提高菜肴的档次。“玉树顺德鱼腐”曾夺得第三届全国烹饪技术大赛银奖，又跻身于1998顺德美食大赛金牌菜之列。



凉拌爽鱼皮

Crunchy Fish Skin Salad

鱼皮爽脆拌姜丝，
宛似金沙织锦时^①。
艇上同餐糜更好^②，
天成绝配两相宜。

【注 释】

①此句谓凉涇涇的鱼皮与黄灿灿的姜丝纵横交织，像是金色纱线织成的锦衣。“凉拌爽鱼皮”雅称“寒衣织锦”。

②此句谓将凉拌爽鱼皮与艇仔粥同吃，风味更好。

【美食简介】

鱼皮含有胶体蛋白质和脂肪，滑嫩爽口，或柔软耐嚼，味鲜香。把鱼皮妙手加工，去除黏液后稍煮，加入姜葱去腥后，佐以姜、蒜、麻油、酱油、醋，是夏日佳品。食家认为，用凉拌鱼皮就着艇仔粥吃，简直是天造地设的绝配。《食在广州 [岭南饮食文化经典] 》评论说，“凉拌爽鱼皮”是“粗料精做，化腐朽为神奇”的典型菜例，该品“最早由顺德人创制，故亦称‘顺德爽鱼皮’”。陈村人陈添制作的“顺德爽鱼皮”颇有名气。



柚皮炆大鱈

Braised Eel with Pomelo Peel

烈火焚衣吐涩浆，
又凭甘露沐清凉^①。
上汤^②虾籽添鲜味，
熟扣红炆大鱈香。

【注 释】

- ①此两句是说柚皮的皮青味苦涩，用火把柚皮的黏性分泌液烧掉，用刀将焦黑的炭化物刮除，放在清水中复吸挤洗压，去清涩味。
- ②上汤：用老光鸡、猪瘦肉、火腿煲数小时经过滤而成，有增鲜作用，适用于制较名贵的菜。

【美食简介】

柚皮是被弃之物，然而，“经过又烧又刮又吸又洗又压，然后用上汤煨用浓芡配”，柚皮获得“脱胎换骨的新生”（见《香港味道》）。柚皮为絮状结构物，吸味性强。与大鱈一道经红炆熟扣后，柚皮入口绵软松化，让人回味无穷，往往能“喧宾夺主”，比主料大鱈更具吸引力。大鱈肥腴细滑，柚皮吸收了动物性油脂后变得香滑味鲜。”柚皮焖大鱈“是顺德一款传统佳馐。



顺德烤鳗

Shunde-style Broiled Eel

唛^①食纷争久未沉^②，
池池尽是水中参^③。
何时顺德蒲烧鳗^④，
亮丽甘香上我砧^⑤？

【注 释】

①唛：鱼或鸟吃东西，念 shà。

②此句描写鳗鱼争吃时纷纷游出水面，奋力缠绕，活力十足的生动景象。

③水中参：鳗鱼营养丰富，十分滋补，被誉为“水中人参”。

④蒲烧鳗：加入浓烈酱汁反复蒸烤冷冻而成的烤鳗。

⑤上我砧：意谓让我们中国人能吃上。

【美食简介】

顺德目前是广东最大的鳗鱼养殖基地，烤鳗占全国出口量的 55%，有“中国鳗鱼之乡”美誉。顺德烤鳗有蒲烧鳗和白烧鳗等不同种类，蒲烧鳗即调制鳗，经烧烤后通体金黄，发出扑鼻的浓香；白烧鳗没有蒲烧鳗般浓烈的酱汁陪衬，白净的外表下多了一份鱼肉清甜的味道。以前基本上用于出口。首届中国鳗鱼节试图开拓烤鳗的国内市场。



大良煎虾饼

Daliang Pan-fried Shrimp Cake

薄饼金黄悦齿牙，
绝香煎蛋绝鲜虾。
厨乡^①小菜登高席，
谱入羊城第一家^②。

【注 释】

- ①厨乡：这里指顺德。2004年，顺德被中国烹饪协会授予“中国厨师之乡”的称号。
- ②羊城第一家：广州酒家号称“广州第一家”。广州又称羊城。

【美食简介】

“大良煎虾饼”是顺德传统虾馐中名声最响的。其制法是把已腌味的大只鲜剥虾仁拉油(也可先用沸水拖至八九成熟)，然后与葱白粒、榄仁放到鸡蛋液中和匀，分次舀入平底锅中，搪为圆形，用慢火煎至两面呈金黄色便成。此菜的妙处是易于制作，鲜香甘美，故能传之久远。在传统粤菜筵席之“九大件”中，就有“大良煎虾饼”。在顺德，它是中华餐饮名店顺峰山庄的名菜；在广州，它成了广州酒家的招牌菜。“大良煎虾饼”的制法对广州人煎虾的技艺产生了影响。



煎酿三宝

Pan-fried Three Stuffed Treasures

诗人节庆有佳肴^①，
嵌玉镶金^②见上庖。
三宝共烹成一品^③，
香鲜苦辣列前茅。

【注 释】

- ①“诗人”句谓“煎酿三宝”本是顺德、南海等地民间端午节节庆菜式。端午节为纪念诗人屈原而设，故有人提议把诗人节定于端午节。
- ②**嵌玉镶金**：喻塞入肉料，煎至呈金黄色。
- ③**一品**：一语三关。既指一种菜品，又指高品位之菜肴，还指装盘时摆成“品”字形。

【美食简介】

顺德传统煎酿佳肴，除“酿鲮鱼”外，比较著名的还有“煎酿三宝”，就是煎酿凉瓜、茄子、尖椒。与“酿鲮鱼”相比，其荤素结合、妙在家常的特色更为明显。此菜的酒楼版是把虾胶填入去瓢凉瓜段、“双飞”茄子件和去籽开边尖椒中，煎至呈金黄色，注入上汤和调味料后加盖焖熟，装盘摆成“品”字形。此菜鲜香、清凉、爽滑、微辣，造型别致，传至香港，其芳名被移赠于一部香港电影。



百花^①酿蟹钳

Fried Crab Claws Stuffed with Minced Shrimp

玉钳^②清煮欠甘香，
又畏银牙带壳尝。
巧酿虾胶酥炸后，
满螯明月照秋霜^③。

【注 释】

- ①**百花**：广东饮食业所称的“百花”是对用肉料剁成茸后(或腌制后)所制的馅料的美称。也专指做馅的虾胶(由虾肉、蛋清、猪肥肉拌匀搽成)。
- ②**玉钳**：蟹螯足。
- ③此句从宋代黄庭坚咏蟹诗句“一腹金相玉质，两螯明月秋江”脱化而来。这里用“明月照秋霜”形容“百花酿蟹钳”外层焦香酥化，内里鲜爽滑嫩。秋霜，比喻雪白的蟹螯肉。

【美食简介】

“百花酿蟹钳”是顺德传统筵席的经典菜之一。制法：用沸水把蟹钳滚至刚熟拆出肉，把虾胶与蟹肉拌匀后，酿到蟹的扇骨上，捏成蟹钳形，拍上面包糠，入热油浸炸至金黄色便成。香港顺德菜老店凤城酒家把这款元老级的精品菜做得出神入化。



蚬肉生菜^①包

Clam Lettuce Wrap

玻璃翠叶^②主华筵，
早韭清香玉蚬鲜。
熟馅生包尝野趣，
方知至味^③出天然。

【注 释】

- ①**生菜**：叶用莴苣的一个变种，“粤人因其菜可生食，故以名之”（《点石斋画报》）。
- ②**玻璃翠叶**：生菜中的优良品种玻璃生菜质地特别脆嫩爽口，其梗几乎一触即断。
- ③**至味**：极品美味。

【美食简介】

生菜包是顺德等地民俗活动——生菜会上的食品，当然与生财求子的主旨有关。生菜包的材料几乎都含有吉祥如意：生菜寓生财，粉丝象征长寿，酸菜表示子孙，蚬肉表示显贵发达，韭菜表示长长久久，总之，吃生菜包希冀人财两旺，长久发达。从美食角度看，蚬肉鲜甜，生菜爽脆，韭菜清香。生菜包熟馅，饶有野趣，别有一番风味。制法是把洗净的玻璃生菜叶改成碗口大小，把熟蚬肉、腊肠粒、韭菜粒、咸酸菜梗粒、蒜白粒、虾米、葱粒、炸米粉碎包而吃之。



凤城四杯鸡

Chicken in Four Seasonings

老饕停箸喜吟哦，
指点金禽^①妙语多：
调料四杯^②融美味，
佳肴饮誉贵谐和。

【注 释】

①**金禽**：鸡的美称之一。

②**调料四杯**：一杯油、一杯酒、一杯酱油、一杯糖。今有人把一杯油改为一杯醋。

【美食简介】

“凤城四杯鸡”是顺德传统名菜之一，因用四杯调料调味而得名。制法是将鸡宰净落镬上色，慢火加热浸熟，取起切件，淋上原汁。香港食评家唯灵先生指出：“四杯作料缺一不可，真正达到食味调和的境界。”有人这样描述“凤城四杯鸡”的特点：“肥瘦刚好的‘妙龄’三黄鸡，与糖、酒、油、酱油亲密接触后，居然能幻化出摄人心魄的魅力，皮爽肉滑，汁浓甘香。”“凤城四杯鸡”被传媒列入顺德“十大名鸡”；唯灵先生认为顺德“有六鸡不可不食”，其中赫然名列首位的就是“凤城四杯鸡”。



凤城蜜软鸡

Honey-glazed Chicken

芳魂赋自百花精^①，
爽滑鲜甜格调清。
六十年前名饌会^②，
厨乡荔凤^③艳羊城。

【注 释】

- ①**百花精**：蜜糖的雅称。
②**六十年前名饌会**：指 1956 年广州市名菜美点评比展览。
③**荔凤**：香荔蜜软鸡，选用荔枝蜜做原料，以去壳去核的鲜荔枝为鸡肴伴边。

【美食简介】

“凤城蜜软鸡”的“亮点”是用蜂蜜调味。东晋文学家郭璞《蜜赋》云：“散仙甘露，凝如割肪，冰鲜如润，髓滑兰香，穷味之美，极甜之长，百果须以谐和，灵娥御以艳颜。”此菜将光鸡浸熟切件，用四分之一蜜糖、味料和匀鸡骨，再用四分之三蜜糖、味料浇在鸡肉上。将姜葱茸用滚油溅香做蘸料。“香荔蜜软鸡”是此中精品。在 1956 年广州市名菜美点评比展览中，“凤城蜜软鸡”从 210 款鸡肴中脱颖而出，当选名菜。



彭公^①鹅

Penggong Goose

(Stewed Goose and Ginger in Black Vinegar)

酱色生光乌醋^②鹅，
盛行姜酌^③味融和。
敬祈彭祖施恩泽，
百载欢吟贺寿歌。

【注 释】

①彭公：即彭祖，民间传说中活了 880 岁的寿星厨神。

②乌醋：广东甜醋，色泽乌褐，气味浓郁芳香，甜中带酸，民间多用以制作猪脚姜。

③姜酌：婴儿满月酒宴。

【美食简介】

顺德民风淳朴，向有以鹅宴客的风俗。“彭公鹅”是容桂地区的一款传统名菜，多出现在婴儿满月筵席和老人寿宴上，以子姜、乌醋(甜中带酸)和彭公之名表达子孙昌盛的吉祥意蕴和寄托健康长寿的美好愿望。“彭公鹅”醋香扑鼻，酱色耀眼，有消滞开胃之效，且主次分明，结构合理，成为名菜并非偶然。龙的酒楼的“古法彭公鹅”将乌醋改为果醋，加入法国鹅肝，在第五届中国烹饪世界大赛夺得热菜金奖。



黄连^①烧鹅

Huanglian Roast Goose

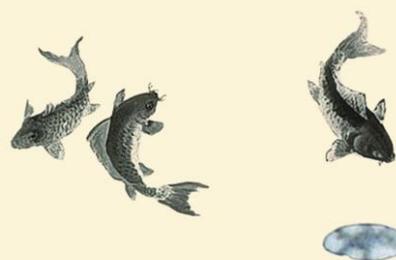
浓香袅袅诱醇醪，
羽化^②羲禽^③品位高。
皮薄色红光可鉴，
宛如佳丽著绸袍。

【注 释】

- ①**黄连**：顺德勒流街道黄连社区，是一个有一千多年历史的文化之乡、美食之乡，出过 11 位进士、34 位举人，近几十年间有厨师约 500 名，其中包括“顺德厨王”谭永强等。
- ②**羽化**：古人说仙人能飞升变化，把成仙叫做羽化。这里指鹅经烤制进入了一个更高境界。
- ③**羲禽**：鹅的别称(见《事物异名》)。

【美食简介】

黄连烧鹅大约成名于上世纪 50 年代，“烧鹅英”（谭德英，“顺德厨王”谭永强之父）是黄连烧鹅品牌的“鼻祖”。他烤制的烧鹅油光耀眼，色如重枣，皮薄如绸而不起皱，宛如模特儿身穿薄缎云纱，而且香气四溢。在“烧鹅英”为黄连烧鹅开创品牌之后，黄连烧腊名师迭出，形成了一个乡间烧腊高手群体，黄连烧鹅声名远播。



秘制陈皮鸽

Crispy Dried Tangerine Marinated Squab

廿载陈皮廿日雏^①，
机缘契合味鲜殊。
和中理气真神品，
绝色奇香彻骨酥。

【注 释】

①廿载陈皮廿日雏：老年陈皮配上嫩乳鸽。“廿”在这里是约数。雏(chú)：幼小的鸟。出壳后 25-30 天的肉鸽称“乳鸽”或“鸽雏”。

【美食简介】

“秘制陈皮鸽”其实是陈皮香炸乳鸽。用 25 年新会老陈皮加上九制陈皮，把 25 天左右小的石岐乳鸽腌制后，先用 130°C 的油温炸熟，起锅前用更高的油温将乳鸽中的油分逼出，使这道菜带有陈皮的清香和功效，吃起来格外清爽。此鸽皮脆肉嫩骨酥化，色泽深红，油光可鉴。顺德大良君莱酒店出品的“秘制陈皮鸽”是一道口碑颇好的佳肴。



春花肉

Deep-fried Pork Cake

酥化甘香悦颊牙，
群芳宴^①上赏春花。
品高堪比野鸡卷，
饮誉京华吐艳葩^②。

【注 释】

- ①**群芳宴**：过去顺德宴饮男女不同席。女席菜肴的品位、档次低于男席。“春花肉”是女席上的一款菜肴，男席对应的是“野鸡卷”。
- ②此句说在第四届中国烹饪大赛(在北京举行)上，“春花肉”是大众筵席最高奖——优胜奖获奖菜品之一。

【美食简介】

“春花肉”是顺德的一款历史悠久的传统佐酒菜。它酥脆甘香，博得普罗大众的喜爱。较高档的“春花肉”是将大地鱼、蚝豉、云腿、马蹄等切成小粒，卷以猪网油，炸之，切成寸长的卷。成菜皮薄馅靓，马蹄粒晶莹洁白，若隐若现，让“春花肉”仿佛云石一样，有含蓄美和朦胧美。“春花肉”常出现在团年宴(农历大年三十晚筵席)上。



均安蒸全猪

Jun' an Steamed Whole Pig

蔡澜翘指叹雄哉^①，
港澳游人眼界开。
凜凜香豚成百重^②，
谁知甑^③自木笼来。

【注 释】

- ①**蔡澜翘指叹雄哉**：世界著名美食家蔡澜先生曾在《蔡澜叹世界》《蒸大猪》《蔡澜逛菜栏》等书、文、电视节目中，多次赞叹“均安蒸全猪”实在是一种珍味，具“豪迈的味道”。
- ②**成百重**：近一百市斤重。
- ③**甑**：这里是用笼蒸的意思。现代的蒸笼是从古代炊具甑演化而成的。

【美食简介】

“均安蒸全猪”的历史“可以追溯到‘太公分猪肉’时代”，均安江尾用蒸猪做春秋二祭的胙肉。蒸全猪用超大的农家土灶，特大口径的铁锅，很大的长方形木盒，盒上放拱形疏木架子。将大猪宰杀治净剔骨剖刀后，将味料、香料涂遍猪身内外，摊放在木盒里的木架上，加盖，放入土灶铁锅内隔水蒸熟。此猪皮滑肉爽，肥而不腻，香气四溢，民间风味特色极浓。经中央电视台《舌尖上的中国》推介后风靡全国。



大良野鸡卷^①

Daliang Deep-fried Pork Rolls

弄假成真寄巧思，
厨乡肉卷美名驰。
精烹靓料甘香化，
一色金棋^②一韵诗。

【注 释】

- ①**野鸡卷**：因用猪肉代替鸡肉而得名。野，指非真正的，其意义略似于野史与正史之不可同日而语。“大良野鸡卷”又名“大良肉卷”。
- ②**金棋**：野鸡卷成菜形似金色的棋子。

【美食简介】

“大良野鸡卷”是位列三甲的顺德传统名菜。据史料记载，野鸡卷初时是“干镬炕熟”而成。后因“龙季许中副榜”宴客，“筵席较多，急不及待，改用油炸”。野鸡卷用靓料精制而成：用贴近五花肉处的猪肥膘，片得其薄如纸，加玫瑰露酒和冰糖腌成晶莹的“冰肉”，上放一层里脊薄肉，卷成圆筒形，蒸熟，入冰箱冷藏，切棋子形油炸至半沉浮捞起即成。此菜口感甘脆绝不腻口，外层满布金黄芝麻点，赏心悦目，是“凤城菜选料严格、刀章细腻、加工讲究、调味和谐、火候精到”的代表之一（唯灵语）。



陈村咕佬肉

Chencun Sweet and Sour Pork

古镇^①佳肴古老名^②，

皮酥肉软果香清。

洋人爱试酸甜味，

叽里咕噜作好评^③。

【注 释】

- ①**古镇**：陈村早在汉代已是花乡，清代一跃而成广东四大名镇之一，不仅是珠三角的谷埠，而且还是重要的外贸口岸。
- ②**古老名**：“咕佬肉”直至清代仍用梅子调味的古老方法，故言其古老，粤语则谐音以“咕佬”名之。后改用糖醋制作，以图方便。
- ③**作好评**：good、good 赞好，仿为“叽里咕噜”。

【美食简介】

清代的陈村镇作为重要的外贸口岸，“疍户以巨艘驶出海洋，载货还售”，与外洋各地通商。外商云集，他们喜吃酸甜醒胃的“咕佬肉”，故陈村所制“咕佬肉”十分出名。此菜将去皮五花肉切成菱形件，蘸粉炸熟，与配料、糖醋勾芡拌炒而成，香脆微辣，略带酸甜，色泽金黄。早在 1978 年，“陈村咕佬肉”已被认定为地方名菜。此菜传至海外，成为流传最广的中国菜肴之一。



北滘香芋扣肉

Beijiao Stewed Pork with Taro

喜庆中秋治饌忙，
家家肉扣芋头王^①。

闻香应悔偷灵药，
指动姮娥^②独举觞。

【注 释】

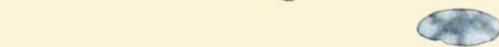
①芋头王：荔浦芋粉糯，香浓，有“芋头之王”美誉。

②姮娥：神话传说中的嫦娥，因偷吃了长生不老的灵药，飞往月宫，过着寂寞的生活。

【美食简介】

“香芋扣肉”是以广西荔浦芋与猪五花肉相夹烹制而成的名菜，在清代嘉庆年间已在民间出现。过去，在顺德大小宴会上，几乎都少不了这道名菜，特别在中秋佳节，必制“香芋扣肉”，顺德人称之为“中秋叠肉”。因北滘所制最佳，故称“北滘香芋扣肉”。

“香芋扣肉”是烹调中物料相配的一个典型，它肥“瘦”互补，荤素结合，滋味相得益彰，也是顺德饮食“性清淡”的典型菜例。它引出了葛扣、柚皮扣、凉瓜扣、南瓜扣、子姜扣、藕扣、双冬（冬菇、冬笋）扣、梅菜扣等众多扣肉。



猪脚姜^①

Stewed Pig's Feet with Ginger

猪脚煲来蛋自香，
祛风活血护群芳^②。
今时七尺奇男子，
吃醋犹如坐月娘。

【注 释】

①猪脚姜：又名“猪脚姜醋蛋”。

②群芳：本义是各种美丽芳香的花草。这里喻指妇女，特指产妇。

【美食简介】

猪脚(或手)煲姜是珠三角、港澳地区妇女的产后补品，通常用猪脚(后蹄)、鸡蛋、老姜、甜醋煲透而成。《广东小吃》一书写道：“猪脚(手)姜醋蛋始创于广东顺德，已有几百年的历史。”此品中的老姜可祛除孕妇在生产时吸入的“风”；甜醋将猪脚骨的钙质溶出，补充孕妇被婴儿吸收而失去的大量钙质；至于带壳鸡蛋加入同煲，自然起到增加蛋白质和钙质的作用。煲透的老姜爽脆而不辣，猪脚皮焮软而不腻，甜醋甜而不酸，反复煲之，味厚而隽永。所以不仅产妇钟爱，男士也多有爱好者。猪脚姜成了广东民间最具特色的滋补小吃，还成了佳肴。



雕刻冬瓜盅^①

Assorted Delicacies Soup in Carved Winter Melon Pot

炖得琼盅^②透壁香，
羹涵八宝^③润衷肠。
青皮绽放熊猫观，
鬼斧神工韵味长。

【注 释】

- ①**冬瓜盅**：广东夏令汤菜佳品，被誉为“粤菜中的鸿篇巨制”。因用料多，又名“八宝（或什锦）冬瓜盅”；因采用原炖制法，故又称“炖冬瓜盅”；因用夜香花装饰，又称“夜香冬瓜盅”。
- ②**琼盅**：1988年，广州北园酒家厨师陈志强（籍贯顺德）把他参加第二届全国烹饪大赛作品冬瓜盅命名为“玉液琼盅”。
- ③**八宝**：形容用料多。一般有鸡肉、田鸡肉、猪肉、冬菇、虾仁、蟹肉、鸭肫、烧鸭肉、熟火腿粒等料。

【美食简介】

顺德籍广东十大名厨之一林壤明，创造性地在冬瓜盅上雕刻出一对憨态可掬的大熊猫，把此菜献给西哈努克亲王，并以此菜在世界烹饪大赛上获金奖，使“雕刻冬瓜盅”成了粤菜经典菜肴。



妈姐菜^①

Majie Cuisine

白衣乌裤^②俏厨娘，
妈姐^③潜心技艺良。
玉手捻^④来家馔美，
凤城小炒过洋香。

【注 释】

- ①**妈姐菜**：“顺德帮佣做厨娘的‘自梳女’随其主人外出，把顺德菜带往穗、港、澳及东南亚，她们精制的菜点被誉为‘妈姐菜’。”（见《广东佛山顺德——中国厨师之乡专家考察认证纪要》）
- ②**白衣乌裤**：妈姐的衣着特色，她们被称为“乌衣队”。
- ③**妈姐**：尊称，意谓介乎于干妈与远房大姐之间。妈，念 má。
- ④**捻**：粤方言词，即精雕细琢地烹调。

【美食简介】

妈姐是顺德等地在清末民国时堪与须眉媲美的厨艺高手群体，她们是广东妇女精通烹饪的楷模，广州西关美食的制作者。妈姐菜的代表有“荷香鱼”“荷香冬瓜卷”“鱼羹”等。鸡仔饼、中山杏仁饼、粉果等小吃均为妈姐所创制。



双皮奶^①

Double-layer Milk Custard

甘香嫩滑奶双皮，
玉液凝脂润雪肌。
寄语修容诸倩女^②，
醍醐可助养丰姿。

【注 释】

①**双皮奶**：有上下两层奶皮的炖牛奶。所谓奶皮，是指经煮沸的牛奶表层奶脂冷凝而成的一层膜。奶皮又甘又滑，是炖奶的精华所在。

②**倩女**：美女。

【美食简介】

双皮奶因首创于大良，故称“大良双皮奶”。双皮奶制作讲究：选用未经稀释的鲜水牛奶，加入适量白糖，用慢火煮沸，分在小碗里冷却，待表面结成一块奶皮后，用竹签轻轻挑起奶皮一角，把牛奶倒出，把奶皮留在碗底。在倒出的牛奶中放进蛋清和白糖，倒入放有奶皮的碗中，让奶皮浮面，隔水炖约 20 分钟便成。双皮奶洁若凝脂，味胜奶糕，热吃暖滑甘甜，凉食清润香浓，两层奶皮薄如轻纱，上层甘香浓郁，下层滋润可口，有滋润养颜功效。双皮奶是岭南小吃的龙头老大，仁信双皮奶被认定为“中华名小吃”。



伦教糕

Lunjiao Rice Cake

玉洁冰清品自高，
甜酸爽韧领风骚^①。
仙泉洗得糖浆白^②，
蒸出华南第一糕。

【注 释】

- ①**领风骚**：引领饮食潮流。“风”指《诗经》的《国风》，“骚”指屈原的《离骚》，后世用来泛称文学。因烹饪属文化，故作此借用。
- ②此句谓伦教糕老店用清泉淘糖以去浊澄清，使蒸出的糕更白更清甜。白，纯洁无杂质。

【美食简介】

伦教糕始于明代。清咸丰《顺德县志》记载：“伦教糕，前明士大夫家每不远百里，泊舟就之。”伦教糕是一种白糖米糕，因首创于顺德伦教而得名。它的特点，被《中国烹饪百科全书》概括为：“糕体晶莹雪白，表层油润光洁；内层横竖小眼相连，均匀有序；质爽软而润滑，味甜冽而清香。”由于伦教糕的发酵用米浆而不需发酵粉和添加剂，属自然过程，故伦教糕是绿色健康食品。顺德荔园酒家出品的伦教糕曾获第三届全国烹饪大赛金奖和“中华名小吃”殊荣。



陈村粉^①

Chencun Rice Sheets

陈村米粉似银绸，
爽韧清香第一流。
石磨悠悠旋百载^②，
惟求软滑合君喉^③。

【注 释】

- ①**陈村粉**：因创制者黄但系顺德陈村人而得名。当地人称之为“黄但粉”“但记粉”。
- ②**百载**：这里是约数。陈村粉创于1927年。
- ③此句由黄但家训“寄赖糕香合客喉，但求粉滑宜君口”脱化而来。

【美食简介】

陈村在历史上曾是珠三角的谷埠。陈村粉是一种米粉，以薄、爽、滑、软为特色。制作陈村粉有十几道工序，道道工序都有秘诀。黄但的传人为了确保陈村粉的正宗风味，坚守家传工艺，他们做出的陈村粉，像白缎子般亮丽，没有任何化学成分，只有天然纯正的米香味，与广州沙河粉相比，陈村粉“更薄更爽”（美食散文家沈宏非语）。陈村粉烹法现已发展至几十种，蒸着吃糯，炒着吃爽，滚着吃韧，冷拌吃软。陈村粉享有“佛山名小吃”美誉。



均安煎鱼饼

Jun' an Pan-fried Fish Cake

均安有饼百年香，
诱得乡亲把酒尝。
更喜荣登龙虎榜^①，
农家小吃竟称王^②！

【注 释】

- ①**荣登龙虎榜**：唐贞元八年，韩愈等 23 人金榜题名，他们皆有文名，时称“龙虎榜”。后因谓会试中选为登龙虎榜。这里借用科举术语，喻指被列入“中华名小吃”名录。
- ②此句谓在 2007 年第二届顺德岭南美食文化节上，按照均安传统配方，烹制出一块巨型的“世界第一鱼饼王”。

【美食简介】

均安鱼饼始创于清代同治年间，相传为仓门圩石步街农民欧阳华长所创。其子欧阳礼智把制作鱼饼的技艺发扬光大，时至今日，港澳仍有“顺德礼智鱼饼”出售。均安鱼饼系用鲜鲮鱼剥皮剁茸搤成胶，加入配料拌匀，下油锅煎至两面起微黄色而成。1997 年，均安煎鱼饼被中国烹饪协会认定为“中华名小吃”。



大良虫崩沙^①

Daliang Bengsha (Butterfly-shaped Cookies)

清朝始创名牌老，
南乳为魂面作胎^②。
飞出釜中金蛱蝶，
驾香飘落凤城来。

【注 释】

①**虫崩沙**：粤方言词，念“崩沙”，当地人称小蝴蝶为虫崩沙。

②第二句诗大意是大良虫崩沙是用面做饼坯，而南乳则赋予了大良虫崩沙以灵魂。

【美食简介】

大良虫崩沙是顺德的一种油炸面食品，有4片小翼，形似赤橙色蝴蝶而得名，相传其前身——龙耳创制于清乾隆五十三年，至今有两百多年历史。

大良虫崩沙以高级面粉、精制白糖、南乳、盐、猪油等为原料，和面成团，然后用手和工具搓成粉条，再用刀切成相连的4片，掰开制成蝴蝶形的饼坯，入油炸成。《广东小吃》一书把大良虫崩沙的特点概括为：“形似蝴蝶，甘香酥脆。”有南乳香味成了大良虫崩沙主要的风味特色。1997年，顺德李禧记(辉店)大良虫崩沙荣获“中华名小吃”称号。



金榜牛乳饼

Jinbang Salted Milk Slices

薄如绵纸^①白如霜，
朗月圆飘乳酪香。
降火祛烦称正气，
东方芝士^②润肝肠。

【注 释】

①**绵纸**：用树木的韧皮纤维制的纸，色白，柔软而有韧性，纤维细长如绵，故称绵纸。

②**东方芝士**：牛乳饼的美称。芝士，亦译吉士，英文词 cheese(干酪)的音译。

【美食简介】

金榜牛乳饼是顺德著名土特产，以大良金榜社区所制质量最佳，故名。将水牛奶和适量白醋分别用瓦锅盛着，加热至 30-40℃，用杯子将热牛奶和热白醋按一定比例调配，注入浅杯内让牛奶凝结，转入木模内用手指延压成薄可透光的圆片，浸入浓盐水中至入味，叠好便成。金榜牛乳饼一片片，白莹莹，还有花纹图案。它甘香味美，味略咸而散发出浓浓奶香，营养丰富，不肥不腻，有正气补身之妙，“是下饭送粥的妙品”。



凤城鱼皮角^①

Shunde Dumpling of Fish Wrapper

碾薄鱼茸巧作皮，
余烹并不损毫厘。
高汤玉饺翩翩舞，
恰似芙蓉^②濯碧漓^③。

【注 释】

①**凤城鱼皮角**：亦称鱼皮饺，始创于凤城(大良)，因外皮系用鱼肉制作，外型扁平且呈半圆形角状而得名。角，古时义同“包”。

②**芙蓉**：荷花。

③**碧漓**：清澈的漓江。

【美食简介】

凤城鱼皮角系大良“冯不记”云吞面老店于民国初年所创。鉴于云吞火候稍过面皮易烂的缺点，该店改用鱼肉制成比纸还薄的皮，取代面皮，推出爽滑耐煮的鱼皮云吞，其后将其形状改为扁平半圆形粉角状，鱼皮角遂告问世。

鱼皮角选用鲜活鲮鱼去鱼皮，将脊背肉制成鱼茸，与澄面搓拌擀成饺皮，用优质的猪肉、鲜虾仁，配以韭黄、嫩竹笋粒、白芝麻等近十种高级配料和匀成馅，然后捏制而成。特点是洁白鲜嫩，香滑爽口，久煮不烂。干蒸、煎焗、放汤都十分可口。“清晖鱼皮角”被认定为“中华名小吃”。



龙江煎堆

Longjiang Deep-fried Sesame Balls

谢灶声声宝鼎开^①，
家家喜炸脆煎堆。
油香味美团圆满，
碌得金银滚滚来^②。

【注 释】

- ①**谢灶声声宝鼎开**：在大年廿四谢灶时，顺德习俗是开油镬炸煎堆的时候。宝鼎，指油镬。
- ②**碌得金银滚滚来**：炸煎堆寄托了顺德人发财致富的憧憬。油炸时，人们念念有词：“煎堆碌碌，金银满屋。”碌，滚动。

【美食简介】

据传煎堆的原产地为南雄珠玑巷。宋末，珠玑巷人大迁徙，有人落户顺德龙江，以后每逢过年都制作煎堆怀念家乡，并融进了广府人的功利色彩和吉祥意蕴，以油、糖、谷花、芝麻寄寓了人丁兴旺、发财肥润、生活甜蜜、节节高升之意。龙江煎堆因圆而不滑、实心内美、刚而不柔而赢得广东煎堆正宗的江湖地位。而龙江趣香酒楼的龙江煎堆外皮松化，馅料甘香，酥脆甜蜜，获评“中华名小吃”。



南乳花生

Fermented Bean Curd Flavoured Peanuts

盲公创制探花名^①，
脆化甘香美誉声。
闲买几钱南乳肉^②，
当街佐酒胜公卿^③。

【注 释】

①探花名：由咸丰探花顺德李文田命名。

②南乳肉：南乳花生肉的简称。

③公卿：原指三公九卿，后泛指朝廷中的高级官员。《论语·子罕》：“出则事公卿。”

【美食简介】

所谓南乳花生，其实是以南乳(红腐乳)调味制成的五香花生仁。据传南乳花生是清代咸丰年间广州西关盲人阿德(原籍顺德县黄连乡)所创制。阿德凭着失明人特别的记忆力和耐性，炒出特别酥脆的南乳花生来。与阿德同住在多宝坊的退休大官、顺德著名书法家李文田十分欣赏阿德的炒花生，知道是用南乳酱水浸泡花生米一夜，风干，与炒熟的大粒黄砂一起炒焖至熟制成，于是把这种炒花生米叫做“南乳花生肉”。后来经顺德高手改进，风味更佳。顺德李禧记(辉店)的南乳花生入选“中华名小吃”。



大良炸牛奶

Crispy Milk Curd

朱唇热吻脆而温，
奶味深随齿颊存。
疑是易牙施幻术，
为何琼液^①变金砖^②？

【注 释】

①琼液：指牛奶。

②金砖：此处比喻表皮金黄、大小似骨牌的炸牛奶块。

【美食简介】

炸牛奶甜咸皆可，以甜味型较常见。甜炸奶以白糖、椰糠入味；咸炸奶则以精盐入味。炸甜奶是把鲜水牛奶、白糖、椰糠、鹰粟粉放入碗内拌匀，稍加热调成糊状，放入器皿内蒸熟，晾凉后放入冰箱内冷冻至硬，切成块，裹上脆浆，用热油炸至酥脆而成。《中国名食百科》评价此菜：“大小似骨牌，色泽似蛋黄，外皮酥脆甘香，内里松化软滑，奶香宜人，营养丰富。”中山大学叶春生教授认为，把大良炒牛奶发展为西点式的炸牛奶，是粤菜博采西方烹饪技艺精华的一个实例。此菜诞生于 1976 年左右。



龙船饭

Dragon Boat Banquet

夺锦^①飞龙庆凯旋，
簪花^②赴宴气昂然。
开怀痛饮群英酒，
扒仔^③今时大过天！

【注 释】

①锦：锦标。锦标，给竞赛优胜者的奖品。

②簪花：头上插花。

③扒仔：划手。

【食俗简介】

吃龙船饭是顺德水乡端午节民俗的一项盛事，是赛龙舟衍生而来的美食活动，吃龙船饭希冀能像龙一样威猛矫健。清初文学家屈大均在《广东新语》中，对顺德龙江乡的赛龙喜庆场面作过这样的描述：主办者给全胜者赠“与状元标，张伎乐，簪花挂红”。龙船“得胜还埠，则广召亲朋燕饮”。显然，吃龙船饭目的之一，是为了祝捷。质朴、原味是龙船饭一贯的特色，龙船饭是带有明显乡村特色的中式快餐。煮的是大锅饭，炒的是大锅菜，进食方式由蹲着吃，到坐小矮凳，围方木桌，端粗碗，持竹筷。近年，龙船饭升格为龙舟宴，有的社区还把它办到酒楼上。



生菜会

Lettuce Fair

百席齐开笑语传，
包包翠绿为儿缘^①。
观音庙内生财会^②，
世俗情深醉意玄。

【注 释】

①为儿缘：为求子的缘故。

②生财会：生菜会的目的之一是求财，故生菜会亦称“生财会”。

【食俗简介】

生菜会流行于广州、南海、顺德一带，起源于明末清初，式微于解放初期，复兴于改革开放之后，有 300 多年历史。生菜会吃生菜，起初是为了“迎生气”，“以取其生机”（见《点石斋画报》）。后来，生菜会与观音信仰联系在一起，并“在珠江三角洲务实重商的社会气氛中发展，带有明显的功利色彩”（见《岭南民间文化》）。生菜会的目的变成求财和求子。生菜会的日期在白衣观音诞——农历正月二十六，地点在观音庙内或附近，活动除看戏、听曲外，就是朝拜观音、摸螺求子，食生菜包更是不可少的活动。



私房菜^①大赛

Private Kitchen Culinary Contest

鼎鼐调和赛正酣，
千般秘饌尽包函。
私房有菜皆精品，
味独家常永不贪^②。

【注 释】

- ①**私房菜**：本是以往由官府、富商、文人等中上阶层的私密住家菜，其后流入民间，渐次滴渗中下阶层，由私而公普及社会，反过来回馈主流菜式。这里的私房菜，系指民间住家菜。
- ②**贪**：意即《随园食单》所谓“目食”，“贪多之谓也”，袁枚批评有人慕“食前方丈”，“是以目食”。

【食俗简介】

从 2006 年起，顺德每年在岭南美食文化节中，都开展私房菜大赛。经数年经营，该大赛已成为顺德一块响当当的美食品牌。通过层层选拔和比赛，挖掘出一大批深藏于民间的私密佳肴美点，培养出一大批民间厨艺高手。2009 年，大赛组委会还与酒楼合办顺德历届私房菜大赛精品宴巡展活动，让市民品尝到大赛美食经典。

