

城市地圖

「蓼茸蒿筍試春盤，人間有味是清歡。」宋代文學家蘇軾筆下那種清淡而恬靜的歡愉，用現代語言來表達就是「小確幸」。在粵港澳大灣區，最能感悟這種歡愉的地方，佛山順德當有一席之地。這個被譽為「世界美食之都」的小城，當地人對美食的熱愛與鑽研，達到了令人驚嘆的境界，再簡單日常的食材，在順德人手中都能拆解出數十種誘人風味。順德，以其精湛的烹飪技藝和豐富多樣的美食文化而聞名於世。漫步在順德，大小店鋪的人間煙火，瀰漫在空氣中的誘人美食香氣，讓當地居民及遠道而來的食客，都能在這裏找到幸福的滋味。

大公報記者黃寶儀順德報道



▲金榜街上的打卡位。大公報記者黃寶儀攝

遊客要在順德尋找必打卡美食，就像是讓老師給學生畫期末考試重點，答案只有一個：全都是！

無論是作為正餐的煲仔飯、陳村粉、粥底火鍋、桑拿菜、順德魚生，還是甜品雙皮奶、薑撞奶、炸牛奶，或者是各式小吃如牛雜、龜苓膏、倫敦糕、崩砂等，順德的美食之旅就像是一場不需要落幕的盛宴。從街頭巷尾的小吃攤，到裝修考究的特色餐館，每一家餐飲食肆，每一道菜，都承載着順德人對食材的極致追求和對烹飪技藝的深刻理解。

從金榜牌坊探尋美食魅力

「巧婦難為無米之炊」。地處珠江三角洲腹地的順德，在明景泰三年（1452年）建縣，這裏臨近作為通商口岸的廣州，商品性農業蓬勃發展，桑基鱼塘相繼出現，富庶一方的歷史序幕從此拉開。在這裏，食材原料從來不是問題。當時的順德「膏壤沃野彌望」，水網交織的地理環境和水鄉特色為主的自然農業體系，為順德廚師提供豐富多彩的食材。「講飲講食」之風在大良、陳村等城鎮興起。

生活在粵港澳大灣區的市民，對於「食在廣州，廚出鳳城」一定不陌生。順德是粵菜重要的發源地，中國廚師之鄉、中國美食名城，2014年更獲評「世界美食之都」。這裏的人們，從廚師到食客，無一不是追求「食不厭精，膾不厭細」。中國古代喜歡用「六藝」來評定君子，而在順德也有自己的「六藝」，即蒸、炒、膾、灼、焗、釀，特指順德廚師的六種技藝，說的是順德廚師在技術修煉與人格修養方面的君子之風和工匠精神。

要感受順德美食的魅力，可以從順德大良中心的金榜牌坊開始。在古代，水路交通佔據着重要地位，而碼頭則是信息傳遞的關鍵節點。金榜街曾是古代大良水上驛站的門戶，因昔日皇家政令在此宣告，故得名「金榜」。

自然條件孕育優質食材

青磚黛瓦、飛簷斗拱，穿過高大莊重而古樸的牌坊，一條石板鋪就的村道出現在眼前。沿着輕微的下坡路前進，太歲廟、北帝廟等嶺南特色廟宇靜立，門前煙火繚繞，彷彿是自帶超越人間煙火的灑脫。然而，空氣中那些夾雜着奶製品、牛雜、燒烤、薑醋、咖啡等美食的香甜氣味，又讓人一秒重回世俗，只想立刻滿足口腹之慾。

天氣漸漸熱了起來，有什麼比一碗清涼潤滑的雙皮奶更能撫慰脾胃？作為

小城煙火人間有味是清歡

在美食之都順德感受小確幸

一款知名度極高的廣式經典甜品，正宗的順德雙皮奶，以其香甜濃郁、奶香四溢的獨特口感著稱。原材料——水牛奶能令順德雙皮奶在各地的雙皮奶大軍中脫穎而出、獨樹一幟，技藝不同於普通乳牛的牛奶，水牛奶乳脂含量高、水分少，使得奶香更加濃郁誘人。

順德水系發達，河流密布，亞熱帶海洋性季風氣候溫暖濕潤、降水豐沛，得天獨厚的自然條件使其成為水牛養殖的理想場所。自古以來，順德人便有養水牛的傳統。順德人對於美食的熱愛和創造力，在這份珍貴的水牛奶資源面前得到了充分展現。明清時期，順德牛乳業發達，水牛奶產量高且質優。為了不浪費食材，解決水牛奶變質問題，於是有了雙皮奶、薑撞奶、炒牛奶、炸牛奶、牛乳片等順德人創製的花樣繁複的奶製品。

雙皮奶絲滑細膩奶香濃郁

走在狹窄而熱鬧的小巷，琳琅滿目的奶製品層出不窮，讓外地遊客目不暇接。隨便選一家小店坐下，雙皮奶很快被端了上餐桌。只見巴掌大的小碗內，潔白如玉的奶凍，表面微微顫動，彷彿在向人們展示它的嬌柔與細膩。輕輕舀起一勺，濃郁的奶香撲鼻而來。放入口中，香甜的味道瞬間充斥整個口腔，絲滑而細膩。

如果說雙皮奶如小家碧玉般清新，那麼濃烈的薑撞奶就是個性鮮明的美人。薑撞奶的靈魂在於「薑」與「奶」

順德2日1夜旅遊攻略

DAY1

10:30-12:00

●清暉園（嶺南四大名園之一，明代園林建築，可打卡錦鯉池與百年古樹）

12:00-14:00

●大良華蓋路步行街+金榜（匯集了各種順德小吃，還可以親自體驗製作水牛乳的樂趣，華蓋路棧道可以俯瞰整個小城）

14:00-16:00

●西山廟（嶺南特色的磚雕、陶塑和灰塑最為突出，展現了古代建築裝飾工藝的精湛）

16:00-20:00

●漁人碼頭日落（打卡塗鴉牆，在燈塔和碼頭復古街拍攝影日系清新風照片，新晉文創市集可以淘各種手作）

20:00-21:30

●華僑城歡樂海岸PLUS（打卡99米摩天輪「順德眼」夜景）



DAY2

9:30-12:00

●逢簡水鄉（乘坐搖櫓船遊覽，船上享用艇仔粥等，感受江南水鄉的韻味）

12:00-14:00

●陳村美食（品嘗陳村粉等特色美食）

14:00-16:00

●順峰山公園（公園環湖而建，融合了皇家園林的宏偉與嶺南園林的雅緻）

大公報記者黃寶儀整理

的激情碰撞：老薑汁打底，牛奶煮至70-80℃後從上方一沖而下，通過薑汁中的蛋白酶使牛奶神奇凝固。濃郁的薑味帶着微微辛辣，瞬間喚醒味蕾，隨後牛奶的香甜緩緩浮現，形成獨特的層次感。

相比起來，炸牛奶最得小孩子歡心。據說，炸牛奶是順德廚師從炒牛奶和脆皮馬蹄糕中得到啟發，將拌有生粉、白糖的水牛奶蒸熟、攤涼，再切塊、裹上脆漿，投入熱油中炸至金黃，從而創造性地製作出炸牛奶這一道美食。色澤金黃，外脆裏嫩，獨特的口感和味道讓人一試難忘。

前店客流絡繹不絕，後面廚房裏也是忙個不停。製作者熟練地將加熱至30-40℃的水牛奶與白醋按一定比例調配，隨着水牛奶遇酸逐漸凝結，製作者手指在杯中巧妙地旋轉、揉動，將牛奶捏成蛋狀，接着置於刻有精美花紋圖案的模具上，用手指輕輕按壓出多餘的水分，壓成薄薄一片後拋入濃鹽水中浸泡3至4個小時，色澤潔白如雪、晶瑩剔透的牛乳就完成了。它就被譽為「東方奶酪」的順德特產——金榜牛乳。

傳統與創新兼備

傳統特色美食依然保留着歷史風味，創新佳餚表現同樣出色。水牛奶蛋撻是一道融合了西方元素的新式傳統甜品，順德廚師將傳統食材與西方點心技藝結合起來，還把薑撞奶、咖啡等口味引入，成為時下順德的網紅食品之一。新鮮出爐時，水牛奶蛋撻外皮酥脆得不能用力拿，稍微擠壓外皮就開始掉渣，裏面的水牛奶撻芯也會被擠壓出好看的波浪形，格外誘人。與傳統蛋撻或者葡撻相比，水牛奶蛋撻味道更加清新，水牛奶的嫩滑與清香更加突出。

水牛奶不僅可以入菜，做甜品，還

順德必吃十大小食

順德魚生

拆魚羹

雙皮奶

陳村粉

倫敦糕

大良炸牛奶

金榜牛乳

家鄉釀鯪魚

桑拿雞

煲仔飯



▲華僑城歡樂海岸PLUS夜景。

能拿來煲湯。烏雞湯是一道歷史悠久的傳統粵菜，在順德廚師手中又玩出新花樣，就是用水牛奶與水1：1混合來煲湯，它既有老火湯的醇厚，又有新鮮牛奶的清新，口感層次豐富，在味覺上帶來了新的體驗。

一道美味的完美呈現，取決於食材原料，更見功於廚藝文化。小小一個水牛奶，被順德廚師創造出數十種截然不同的風味，既是順德講究原味的本真追求，又是「材料精做」的實力展現。

一魚多吃 將「魚」吃到極致

在順德的美食江湖，除了水牛奶，廚師對魚的烹飪同樣可以體現當地對美食的追求和態度。人都說「沒有一隻雞能活着離開廣州」，「沒有一頭牛能活着走出潮汕」，在順德，則是沒有一條魚能「全身而退」。在順德人眼裏，一條魚不僅僅是一條魚，魚皮、魚骨、魚頭、魚肉、魚尾、魚腩、魚嘴、魚鰾、魚腸、魚子……魚身上各個部位都可以演化出不同的菜式，成為一道道美味佳餚。

魚肉刺身、魚皮涼拌、頭尾熬粥、魚骨油炸、魚腸煎蛋，順德人吃魚真真正正是從魚頭吃到了魚尾，魚身上不會有一處地方被浪費，一魚多吃，將「魚」吃到極致。想吃到魚的本真味道，可以嘗試清水打邊爐，簡單的醬油、花生油、薑絲、蔥絲就能突出魚的鮮甜；要見識順德人吃魚不見魚的巧思，可以試試拆魚羹，細碎的魚茸和豐富的鮮蔬，配上菊花瓣增香添色，鮮味馥郁，更有湯的清潤營養功能。

從鮮嫩的魚生到香甜的雙皮奶，每一道順德菜都蘊含着大自然的饋贈與匠人的巧思。順德廚師，正是通過將傳統技藝與現代創新相結合，使得順德菜在世界美食版圖上獨樹一幟。在順德，聊美食可以暢聊幾天幾夜，品嘗美食也能一天八頓，頓頓有新意。講究五味調和的順德菜，同樣是「五味俱全」的人生體驗，每一口都是幸福的滋味。

▲清暉園是嶺南四大名園之一。



▲口感細膩、奶香濃郁的順德雙皮奶。大公報記者黃寶儀攝



▲順德小吃涼拌魚皮。



▲順德美食聚集的金榜街。大公報記者黃寶儀攝



▲順德大良中心的金榜牌坊。

話你知

香港直達順德交通

輪船：

香港中港城碼頭到佛山順德港
每天2趟直達航線
早11:00出發 晚6:00出發
需時1小時50分鐘

（由於船舶檢修需要，5月8日起航班暫停營運，待船舶檢修完成後將恢復正常航班）

巴士：

香港直達順德市區
上下車地點、發車時間選擇多
需時約3小時