



为期三天的御鲜锋·2023 粤港澳大湾区(顺德)美食文化周11月10日“开席” 力推招牌菜 招待八方客



御鲜锋研发总监黎绍贵展示食材。



广东根哥美食餐饮服务有限公司创始人兼董事长梁根发展示“顺德鳗鱼啫鸡”。



味可道创始人、董事长兼总经理何剑生展示“龙虾炒牛奶”。



中国烹饪大师、粤香食品制造有限公司麦勇明介绍“佛跳墙”系列产品的制作技艺。

11月10日,世界美食之都——御鲜锋·2023粤港澳大湾区(顺德)美食文化周将在陈村花卉世界拉开帷幕,超100个美食展位将带来各式的美味佳肴,广大市民可在为期三天的美食节中感受顺德幸福生活方式和烟火气。

美食文化周开幕在即,记者11月7日探访部分餐饮店了解到,各项筹备工作有条不紊推进,餐饮店陆续备好各式食材,静待美食盛宴开幕。

名店荟萃 特色美食等你来品

美食是标注城市特色的重要符号。本次美食文化周上,顺德拿出满满诚意,以“顺德味道”为主线,汇聚起10个镇街的顶尖美食名店,邀请市民游客在花丛中品美食、在花园中露营、在花香中休闲。

作为“寻味顺德”认证店(金凤凰餐厅),均安大板桥农庄将带来均安蒸猪、均安烧猪、均安鱼饼、拆鱼羹菜品。现场制作均安蒸猪将成为展示区的一大亮点。“市民游客近距离观看均安蒸猪的制作工艺,能够加深对这道特色美食的认识。”均安蒸猪第四代传人、均安大板桥农庄老板李耀苏说。

为了保证均安蒸猪的出品,均安大板桥农庄已提前筹划,将准备工序前置。“受摊位场地所限,我们会提前清洗好蒸猪,再运往现场拆骨头、腌制猪肉,保证一猪一码,符合卫生标准。”李耀苏介绍,届时现场蒸45分钟即可出炉,市民游客即刻能品尝到地道的均安蒸猪,肥而不腻、唇齿留香。

在李耀苏看来,美食文化周是

外界了解顺德特色美食的一扇窗口,八方游客齐聚顺德,共品地道顺德菜,对推广顺德美食有着积极促进作用。

广东顺德味可道餐饮管理有限公司(下称“味可道”)亦是本次美食文化周的参展企业,旗下的味可道宴荟酒楼、味可道美食坊(总店)、容桂百草堂等店铺都是“寻味顺德”认证(金凤凰餐厅)。味可道创始人、董事长兼总经理何剑生介绍,届时将以摊位展示、菜品展销、星厨秀等方式,让广大市民游客在美食节中好好品尝顺德味道、感受“九大簋”岭南文化盛宴。

基于多次参加各类美食节的丰富经验,味可道团队正根据实际需求来推进各项筹备工作。在摊位展示上,味可道将对外展出“九大簋”岭南文化盛宴。该宴席是由何剑生带领味可道团队,联合多位重量级传统文化及美食文化专家和烹饪大师,历经两个多月共同研发出来的,并于今年5月对外推出,广受各界好评。

本次美食文化周,参展企业还将拿出“招牌菜”“硬菜”接待八方游客。例如,广东捞德顺餐饮管理有限公司(下称“捞德顺”)推出捞汁鲍鱼,厨师特调捞汁,搭配鲜鲍鱼,呈现酸甜口感,特别醒胃。顺德南国渔村餐饮管理服务运营总监吴敏忠表示,预测为期三天的美食文化周,捞汁鲍鱼的销量可突破1万份,为此公司已准备近4000只鲜鲍鱼,确保市民游客都能品尝到美味佳肴。

捞德顺同步做好摊位区域规划,划分出预进间、专间区域,其中专间配有紫外线灯、消毒柜、冰粒机等,保证食品安全卫生,市民游客吃得更放心。

御鲜锋方面表示,由于美食文化周期间正逢“双11”电商节,库存和人手都较为紧张,为此企业一方面抓紧生产制作,另一方面也调配人员筹备美食文化周的各项工作,如接待人员、现场试吃的烹饪人员、互动游戏负责人等。

星厨秀技 增强观赏感和参与感

本次美食文化周特别设置了星厨秀环节,邀请中国烹饪大师、顺德非遗美食传承人等现场展示精湛厨艺,市民游客可近距离观摩名厨烹饪技法,增强观赏感和参与感,感受顺德“美食+”的魅力。

十余种调料将老鳗鱼与鸡肉腌制均匀,而后放入平底锅煎焗至两面金黄盛出,一旁的砂锅依次放入姜、葱、蒜、辣椒等炒香,再将煎焗好的食材倒入砂锅中,听到清脆响亮的“啫啫”声响起,盖上煲盖,周围点上数滴米酒提鲜。轻轻掀开锅盖,香味顿时窜进鼻子,也溢满整个房间……这是广东根哥美食餐饮服务有限公司创始人、董事长梁根发的拿手好菜“顺德鳗鱼啫鸡”,也是他即将在星厨秀上展示的菜式。

“顺德啫啫煲有独特的烹饪手法。”梁根发表示,此次参与星厨秀也是为了展示顺德传统饮食文化,希望能吸引更多市民参与、挖掘、分享顺德美味。除了鳗鱼啫鸡,他还现场演示10秒手撕鸡,教导观众正确吃鸡的方法。活动现场,市民游客还能学到

寓意满满的顺德蚬肉椒财包制作方法。国家高级烹调师、御鲜锋研发总监黎绍贵介绍,顺德蚬肉椒财包经过改良,包含了生菜、大豆芽、扁肉、腊肠、腊肉等丰富食材,寓指生财有道、财源滚滚,是顺德家喻户晓的传统菜式,而且简单易上手,很适合观众快速“取经”。

何剑生将在美食文化周亲自制作“龙虾炒牛奶”,该菜品去年荣获“2022第四届世界粤菜厨皇大赛中国区特金奖”。

味可道行政总厨郑远文将现场演示“桂花炒翅”。该菜品特别讲究烹饪技巧,郑远文表示,做好这道菜难度不小,制作过程考验厨师的耐心和技艺。菜品使用鱼翅、金华火腿、蟹肉、瑶柱等名贵食材。烹饪时,厨师需要依靠娴熟手法将土鸡蛋炒得散如桂花,将豆芽炒得爽口不干,一道好的“桂花炒翅”会香气馥郁,令人垂涎三尺。

中国烹饪大师麦勇明在顺德区粤香食品制造有限公司负责“大笑”速冻食品的研发工作。此次星厨秀上,他将展示佛跳墙、罗汉斋菜品。上述菜品深受市场欢迎,其中罗汉斋出口加拿大、美国等国家。从消费者需求出发,目前顺德区粤香食品制造有限公司已研发出100多种不同类别的速冻食品,未来将深耕C端、发力B端,不断研发、创新不同品类产品,拓宽市场份额。

唯有美食可以慰藉红尘喧嚣,顺德美食文化周等你来。期待美食为媒的山海之约,期待食指大动的饕餮盛情。

文/佛山市新闻传媒中心记者叶芝婷 赖珊桦
图/佛山市新闻传媒中心记者周焯杰 何冠洪



今年前三季度区政协委员共推动解决民生微实事824件

改善民生福祉 提升城市品质

珠江商报讯 记者骆苏艳报道:11月7日下午,政协第十五届佛山市顺德区委员会常务委员会第七次会议召开。会议由区政协党组书记、主席沈阳福主持。

会议重点通报了区政协民生微实事前三季度的工作开展情况。据统计,今年前三季度,区政协委员共推动解决824件民生微实事,其中交通出行类258件、人居环境类133件、城市管理类124件、教育医疗类100件、基层治理类96件、企业发展类52件、慈善助困类61件,为持续改善民生福祉、提升城市品质贡献了政协智慧和力量。

随着民生微实事工作的深入开展,目前区政协已经形成了一套行之有效的民生微实事“办事经验”:一是提高政治站位,明确组织和工作框架,为民生微实事工作的顺利推进提供保障;二是从小处入手,注重示范引领,增强人民群众和企业与党委政府之间的联系;三是统筹稳步推进,从“一盘棋”的视角综合考量工作,力所能及解决人民群众和企业急难愁盼的问题。

区政协的民生微实事工作切实办出了群众的获得感和幸福感。接下来,区政协将从三个方面进一步推动民生微实事工作深入开展。

一要探索发挥专委会统筹服务,由各专委会引导委员发挥主体作用,帮助解决群众关切的民生小事,以责任促履职,以行动显担当,定期收集委员反映的需要协调职能部门解决的民生事项,转交有关部门和单位办理,有效统筹推动微实事的解决。

二要强化工作亮点的示范作用,充分发挥专委会界别与地域优势的作用,加大亮点工作谋划力度,提前确定工作主题,制定工作推进方案,定期跟进推动成效,区政协办公室加强与各职能部门的沟通协调,助力亮点工作、典型案例的推进,注重收集汇总,加大媒体宣传,以更好地服务界别和地区群众,强化工作亮点的成效展示。

三要探索优化激励机制,将推动民生微实事工作、参与专委会亮点重点工作推进等纳入履职考核及优秀政协委员的评选指标。

沈阳福充分肯定了今年前三季度区政协民生微实事的工作成效,要求区政协常委和委员要继续花心思、花时间把民生微实事工作推进得更加精彩。沈阳福还对区政协近期工作作出了部署,要加强政治学习,有重点地开展学习;要梳理履职工作,总结工作亮点、成果和经验;要谋划好明年工作,做好提案收集工作,把握重点提案方向;要结合党委政府重点工作,关注和助力“百千万工程”、治水大会战、城市大建设和品质大提升等中心工作;要更加关注社情民意,用好政协渠道反映问题并推动问题解决。

旅美三邑总会馆代表团到访顺德 发挥侨力侨智 支持家乡发展

珠江商报讯 记者冼颖仪 通讯员区委统战部报道:11月6日,美国三藩市旅美三邑总会馆主席杨国兴,旅美三邑总会馆司库、顺德行安堂董事翁伟雄夫妇,旅美三邑总会馆董事、顺德行安堂主席吴国宝等美国旧金山侨领一行到访顺德。顺德区区委常委、统战部副部长梁伟沛,区委统战部常务副部长区植朋,区侨联主席、区侨务局局长吴蔚等欢迎访问团的到来。

座谈会上,梁伟沛代表区委、区政府亲切地询问了乡亲们的近况,详细介绍了顺德的经济文化发展情况,推介顺德的营商环境,以及向乡亲们介绍顺德最新的交通建设、教育民生等情况,特别介绍了顺德区地铁建设的最新动态。

顺德是广东省著名的侨乡,敢想敢闯、敢为人先的顺德人在海外落地生根,并通过多种方式积极参与顺德经济建设、开放合作以及社会民生改善。美国三藩市旅美三邑总会馆成立于1850年,由祖籍南海、番禺、顺德三地旅居美国的侨领先贤共同创立,是组成驻美中华总会馆的七大会馆之一。

座谈会上,参会人员围绕家乡变化、教育与文化发展、经贸合作等展开交流。吴国宝今年中秋节前回到顺德,这是他时隔4年再次回乡。结合回顾这段时间的所见所闻,他直言,家乡的变化很大,整座城市更加现代化了,水环境得到很大改善,村居环境变好也更有韵味了。

翁伟雄感慨地说,自己最近观看了神舟十七号发射升空的直播,留意到控制大厅里面有很多非常年轻的科学家在负责火箭发射过程,“这正反映出中国青年一代有蓬勃的活力和广阔的发展前景,中国的未来就掌握在这些青年人身上”。

梁伟沛表示,更多地关注青年,是今后海外社团的工作重心之一,要积极吸引青年参加社团活动,使社团的业务得到传承和发展。梁伟沛感谢海外乡亲们一直关心和支持祖国、家乡的发展,并向乡亲们发出多回家乡顺德看看的邀请,特别邀请大家积极参加即将于2024年在香港举办的第十三届顺德感恩大会。

炫酷、浪漫又好玩的半马来了

美的·2023 顺德半程马拉松 11月12日开跑,沿途三镇的准备很走心

珠江商报讯 记者冼颖仪报道:美的·2023 顺德半程马拉松将于11月12日上午7时30分在北滘拉开帷幕。11月6日,记者率先探访此次半马赛道的沿途风景。沿线的北滘、乐从、陈村三镇各出奇招,为选手营造一场浪漫多彩、亮点纷呈的马拉松。

本次半马赛事北滘段约10公里,选手们从北滘门广场出发,途经和美术馆、ALSO、岭南和园等地;欢乐跑则经天宁路、诚德路进入美的的大道后折返,终点设在ALSO。

记者了解到,届时,北滘镇将深度融入科技智能元素,向跑友们展示科技北滘的魅力。百位机器人“舞者”超燃开场、80台无人机从北滘门起飞……不仅有结合炫

酷、动感街舞元素的人机共舞,还有精确的编队控制算法和实时动态仿真技术,北滘镇为选手们带来科技感满满的加油助威。此外,选手们还可以通过云上北滘小程序实现北滘潮玩一键导览,参与电子印章打卡、完成线上抽奖、获取打卡点推荐、停车指引等,多样化科技服务元素将助力半马携手科技共进。

本次赛事乐从段约2公里,主要途经佛山新城滨水景观带,包括六松水上乐园、龙舟广场等地,是一条以“水绿香”为主题的滨水赛道。

据介绍,乐从段赛道将以“梅花鹿”为主题IP,设置“一鹿向前”的赛道地贴和赛道拱门。最富有趣味的是,在比赛期间,乐从段赛

道的滨河景观带草坪上,将有10只梅花鹿供选手、市民们“零距离”观赏、投喂。

此外,届时将有由多只不同形状、富含顺德文化特色的风筝组成形如“乐从”的大型风筝艺术品,在乐从赛道沿途展示,让选手们充分感受佛山新城这座运动友好之城日新月异的发展变化,彰显顺德北部都会中心的独特魅力。

进入半马赛事陈村段,沿江赛道有多个滨江公园,绿道、步道、水道交织,郁郁葱葱的树木与草坪加上花海、花丛的点缀,形成“绿城飞花”的美丽景观,选手们既能在亲水乐跑中畅享自然风光,尽情体验远离城市喧嚣的“诗与远方”的浪漫,更能享受到“一路风景一路文化”的韵味所在。

陈村段还设置了多个文艺表演点。岭南醒狮、传统民乐表演轮番上阵,非遗文化与现代音乐交融,同时还有千人齐诵蒙学经典《三字经》的壮观场面,陈村将自身承载的深厚文化气息深度融入赛道沿途,在丰富本次马拉松赛事内涵的同时,让跑者沉浸式感受陈村的人文风情和文化韵味。

陈村花卉世界是此次半马赛事的终点。据介绍,该赛道沿途将会打造萌桔花境、逐舟花海(蝴蝶兰花船艺术装置)、冲刺花廊、沿途花径花墙、驿站花海、完赛打卡点等多个景观点,风格迥异、特色鲜明的花境也打破原有围栏的限制,通透视野实现“见花透绿”,选手们将能体验到“移步换景”的奔跑乐趣。