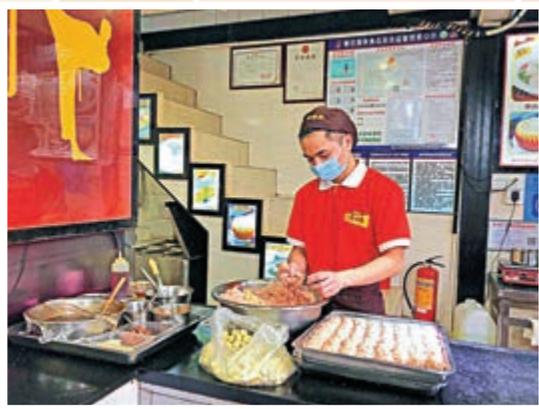


佛山

傳統正宗風味
小吃

食在廣州，味在順德。一直以來佛山緊鄰廣州，不僅受到省城美食溢出效應的影響，如今順德劃歸佛山管轄，更讓佛山這座歷史名城在美食界如虎添翼。與廣州不同的是，佛山有不少成名已久的傳統小吃散落在街巷之間，佛山人並不會因為它們分散難尋而放棄光顧。正所謂「酒香不怕巷子深」，每到周末飯店，這些小吃店便坐滿了來自佛山本土和外地的食客，有時排隊等號一個小時亦不意外。

師傅在製作陳氏盲公丸。



真材實料——無影腳陳氏盲公丸

陳氏盲公丸是一家不足10平米，座位不到20個的小店，店雖不大，每天來排隊的食客卻絡繹不絕。每逢節假日，還有不少外地食客專程趕來。

盲公丸起源於清末佛山南海縣疊滘村有一個名叫陳茂公的農民，他創出以「神仙湯底」為湯料浸泡肉丸佐食。與一般的肉丸子不同，盲公丸呈橢圓狀，顆粒飽滿，選用雞、魚和豬三種肉按一定比例製作而成。雞肉取其甜，魚肉取其鮮，豬肉肉質緊實，取其口感。正因為用料誠意滿滿，一個丸子幾乎有其他肉丸的兩倍大。

地址：佛山市祖廟路佛山黃飛鴻紀念館旁（佛山祖廟地鐵站C出口步行600米）

營業時間：10：00-22：00
推薦菜：原味盲公丸、芝心盲公丸、辣湯盲公丸、橙子燉蛋、紅豆桂花糕

▼芝士盲公丸



傳統小吃推介

▼排骨蒸飯



熱氣騰騰——品香排骨飯

品香排骨飯是一家外觀並不堂皇的老店，如果當地人願意帶你去吃，說明他把你當作真正的朋友，因為他與你分享的不是一家餐廳虛有其表的外觀，而是刻在順德人美食基因裏的記憶。

進店入座，服務員會捧着一個大竹籠前往每一圍台，竹籠裏的排骨飯、鳳爪、牛肉丸讓人應接不暇，店內熟客會把自己喜愛的食物一疊疊搬到桌子上。品香排骨是由新鮮排骨加入鹽、糖、油等調味經過一個多小時的融合才放入蒸籠，蒸上十分鐘，熱氣騰騰，汁鮮肉嫩。

地址：佛山市順德區倫教羊觀大道1號
營業時間：7：00-14：30，17：00-20：30
人均消費：31元
推薦菜：排骨蒸飯、臘腸蒸飯、豉汁鳳爪、蒜蓉油麥菜、花生豬腳

手工製作——周大娘牛乳

周大娘牛乳店，就像一位藏在深山裏的隱士，無論是驅車還是步行，都要走過村子裏蜿蜒的小路，才能在不起眼的路旁看到店面。對心切的食客來說，待一碗青花瓷碗裝着的雪白雙皮奶端到面前，躁動的心情才會平靜下來。

牛奶與醋在杯子裏混合，拇指一拌，乳白軟滑的牛乳公就出現了，立即倒在模具上，用手指碾平，擠去水和醋，拇指再輕輕一點一揚，一片瑩白剔透的牛乳就不偏不倚地跳到鹽水盆。短短10秒鐘，看似簡單的動作卻蘊含了周大娘四代人製作牛乳的經驗。

◀手工牛乳



地址：佛山市順德區寨吉村海和路北坊中街左7巷2號

營業時間：10：30-22：30
推薦菜：桂花雙皮奶、薑撞奶、桂花椰蓉牛奶凍、招牌香滑鳳凰奶、罐裝牛乳



◀品香排骨飯店裏常常坐滿了客人。

