

亲子同享 饮食社交

有两千多年历史的广州城,向来商业发达,吸引着各地人员前来务工,而“食在广州”的美誉,又让粤菜成为记录和彰显人类发展文明的“活化石”。生活在一座城市,就需要了解这座城市的文化基底,了解这里的人文习俗,了解“民以食为天”的饮食特点及其背后的历史根源,如此,方能更好地融入本地,增加对城市的认同感。

与此同时,外来务工人员也带来了大量随迁子女,由于工作原因,很多家庭的亲子互动时间是十分有限的,有鉴于此,由广州市民政局、广州市社会组织联合会、广州市天河区新快社会服务中心,联合大东街社工服务站和农林街社工服务站共同开展了“舌尖上的粤菜”亲子同享之旅活动,目的是让外来务工人员及困难家庭等能够有机会近距离深入了解广府文化,更通过亲自动手的DIY环节走进粤菜,体验美食带给人的快乐和魅力。

粤剧粤菜 文化溯源

中国八大菜系之一的粤菜,发端于岭南地区,主要由广府菜、潮汕菜和东江客家菜三种地方风味组成,讲究清而不淡、鲜而不俗、嫩而不生、油而不腻,有“五滋六味”之说,“五滋”即香、松、软、肥、浓,“六味”即酸、甜、苦、辣、咸、鲜,成菜清、鲜、爽、嫩、滑。而广东人爱吃鸡,“无鸡不成宴”,不管是待客还是自家人聚餐,饭桌上一定要有一味菜跟鸡有关。

粤剧(Cantonese Opera),也称“广府大戏”,发于佛山,是以粤方言演绎的广东地方传统戏曲剧种,受弋阳腔、昆腔、汉剧、徽剧、秦腔等多剧种影响而来,集各家之长又自成风格,既与中国传统戏曲文化一脉相承,又具浓郁岭南文化特色,糅合了唱念做打、乐师配乐、戏台服饰、抽象形体等表演艺术,被列入2006年5月20日公布的第一批518项国家级非物质文化遗产名录,2009年9月获联合国教科文组织肯定列入世界非物质文化遗产名录。

这两种粤府文化元素,被大龙凤鸡煲餐厅巧妙地融合到一起,以粤剧舞台表演的“剧团精神”演绎着广式鸡煲的美食大戏,恰恰印证了中国传统文化中最为至情至性的一个“和”字。

餐厅近期推出的DIY鸡煲的玩法,旨在让食客自己动手,享受食物之余也享受烹饪的过程,也因此,这一期“羊城味·道”爱心饭局选择在大龙凤鸡煲餐厅(仰忠汇店)举办。

“羊城味·道”爱心饭局

DIY广式鸡煲 享亲子美好“食”光

■新快报记者 陈斌 实习生胡炜莘/文
龚吉林/图

“我自己做的,我很满意,很好吃哦!”程嘉瑞小朋友成就感满满地一边吃着鸡肉一边兴奋地说,一旁的妈妈程甜甜女士也显得很开心——他们这是在参加第六届广州市社会组织公益创投资助项目“羊城味·道”爱心饭局“舌尖上的粤菜”——大龙凤鸡煲餐厅亲子同享之旅的活动上,在北京路粤海仰忠汇5楼大龙凤鸡煲餐厅里,来自28个家庭的近70人参与了活动,通过耳听、眼观、手动,近距离走进粤菜、走近广府文化,体验了一种不同的饮食社交形式,度过丰满而美味的趣致午后。



■这也是大龙凤鸡煲餐厅第一次同时提供近70人一起现场DIY鸡煲,场面火热而壮观,关键还很“香”。



■大龙凤鸡煲餐厅的总厨师长梁镜南现场指点如何烹制一锅好鸡煲。



■DIY鸡煲的原材料。



■通过拼图游戏了解粤菜文化。



■自己动手炒制鸡煲。

一展身手 香气四溢

当天下午,参加活动的28个家庭近70人来到大龙凤鸡煲餐厅,简单开场后,社工为每个家庭分发了一本“任务手册”,这本小册子里,包含了粤菜的组成、简要的历史文化介绍以及互动小游戏拼图,将一块块小纸片拼接起来恢复原状,就可以见到粤菜中经典的菜式图片。

几个互动环节下来,现场的气氛热烈起来,家庭与家庭之间也开始熟络,餐厅的服务生们开始将组合成套的食材端到桌上,总厨师长梁镜南专程从其它分店赶回来,现场指导大家如何按照步骤一步一步做出美味的鸡煲。

当天DIY的鸡煲是最传统的粤式鸡煲之一广正鸡煲,成套食材包括满满一饭盒三黄鸡鸡肉和分别由小盒盛放好的适量葱、姜、蒜、食油、特调广正酱料、冬菇、上汤、料酒等味料,随着逐渐分发到每桌的锅具钢铲到位,电源开启,系好了围裙的孩子们纷纷拿起锅铲,充当起“看家老手”;热锅下油,爆香姜蒜,倒入鸡肉和冬菇翻炒,随着锅铲翻飞,空气中开始散发出诱人的香气,每个人都在感叹:“好香啊!”

每两个家庭为一组,共同烹制一锅鸡煲,餐厅厨师长和工作人员也没有闲着,他们带着印刷好的书面教材“DIY鸡煲示意图”挨桌查看现场指导,协助大家尽量做出至臻至美的鸡煲——什么时候下酱料?什么时候加高汤?鸡肉翻炒到什么程度?盖上锅盖后焖多久可以开煲?火力大小要如何调?环环相扣,成就一锅好鸡煲。

在等待鸡煲在锅中焖煮的时间里,大家纷纷玩起了自拍与互拍,大龙凤鸡煲餐厅里随处可见粤剧文化的影子:墙壁上成套的粤剧戏服、橱窗里华丽的凤冠,就连桌子上连排的白色灯泡,都代表着粤剧妆容时的化妆间打灯场景……

随着锅盖掀开,浓烈的香气填满了整个空间,而人与人之间、陌生家庭与陌生家庭之间的谦让与开怀,更让

这别开生面的亲子“食”光添增了温情。

程女士告诉记者,她和老公在广州务工,孩子的学校在湖北荆州,日常是家里老人帮忙照看,自己陪伴孩子的时间很少,趁暑假,让孩子来到广州、来到父母身边,恰好社工服务站组织了这样的活动,就带孩子报名参加了,儿子程嘉瑞最喜欢的就是自己动手烹制鸡煲这个环节,“自己动手的鸡煲特别香。”