

# 自己动手乐趣多多



## 跟着资深点心师傅学做广式叉烧包

### “羊城味·道”爱心饭局再开局

日前,由广州市民政局资助、广州市社会组织联合会指导的第六届广州市社会组织公益创投资助项目“羊城味·道”爱心饭局再开局,广州市天河区新快社会服务发展中心(以下简称新快机构)联合天河区兴华街社工服务站、兴华街来穗人员和出租屋服务管理联合中心、兴华街计生办及喜客喜宴专门店共同举办了一场别开生面的“食在广州·我爱叉烧包”活动,由喜客喜宴专门店的资深点心师傅李伟安及团队一起,带领参与者一起学做广式叉烧包。

喜客喜宴专门店的负责人饶泰荣表示,作为一家本土粤菜餐厅,能够参与这样的社会公益活动非常有意,可以近距离传播推广广东茶楼文化,让更多人通过这样的形式走近和了解广式点心叉烧包。

新快报记者 陈斌/文 龚吉林/图

#### 1 抽签拿桌号,陌生人秒变队友

周日下午两点的喜客喜宴专门店的喜粤厅里,早早赶来参加活动的家庭已经坐了满满一排,大家都积极踊跃,看来叉烧包的吸引力确实不小。

通过报名征集参与这次活动的家庭在签到时就被要求抽取一个号码牌,这就是活动中自己要坐的桌次,70名大人和小娃被分成5组,也就是分别坐在5张大圆桌上,同一张桌的人就是自己的队友。

小朋友们最开心,因为听起来自己包包子这件事情好像很好玩的样子,而且现场还可以认识这么多新朋友。可是有个小朋友突然就从开心变成了不开心,因为她喜欢的小朋友不跟她在一桌,于是这个小朋友七情上面哇哇大哭,直到大家集体拍大合影的时候,还在哇哇哇,别的小朋友都在兴高采烈地大声喊“耶”,这个小朋友的哇哇哇便成了大家“笑场”的插曲,好欢乐。

#### 2 动手擀面皮,认识点心界四大天王

活动正式开始,餐厅负责人首先给大家普及了一下广式点心界的四大天王:虾饺、烧卖、叉烧包、酥皮蛋挞,其中叉烧包号称四大天王之母,虾饺为四大天王之父。

而作为一枚优秀的叉烧包,一定是有“灵魂”的,业内专业人士的共识是:包型松且靓,大肚爆口微露馅;面皮不黏牙不黏口;馅料肥瘦搭配有一定比例,口感要有汁润之,如此方当得点心界“四大天王”之母的美名。

在饶泰荣看来,广式叉烧包讲求的意境是显山不露水,形如雀笼,叉烧包顶端在蒸制时会自然爆开,显示点心师傅的控制功力。“叉烧包,对广州人来说,有着特殊的情意结,广州俚语说‘带着叉烧包去茶楼’,表达的是‘多此一举’的调侃之意,但也从侧面印证出广州人的叉烧包情意结。”

那么这样一枚广式叉烧包是如何包成的呢?喜客喜宴专门店的资

深点心师傅李伟安偕同两位搭档“闪亮”登场,为每桌成员分配了一团已经揉好的面团、一份叉烧馅料及一份红豆沙馅料,还有一次性手套及用来摆放包好的叉烧包的垫纸等备料。

师傅首先示范一枚叉烧包的诞生,将面团切一条下来,用手揪成大小统一的小面团,擀面杖擀成面皮,将馅料装填进去,开始转着圈捏褶来包,一枚圆圆的叉烧包就在师傅的手下妥妥地出现了。

有心急的参与者已经迫不及待地下手了,也有精益求精的参与者围在大厨旁边仔细询问用什么面粉?比例怎么配?用冷水还是温水?叉烧要怎么煮这些非常实际的技术问题,想来是希望自己在家里也能按照专业的标准来操作叉烧包。

李伟安告诉记者,他人此行已17年,一直坚持“出品质量”为先,“做餐饮,质量是第一位的,没有质量就什么都没有!”他说。

#### 3 大家齐动手,神笔画“羊城味道”

在等待包子发酵和蒸制的时间里,大家也没有闲坐着,而是在社工的带领下,进行各种抢答游戏。

题目和答案都在刚才包包子时大厨的讲解过程里,只要认真参与,都能答得出来。每一桌的大人小娃都很踊跃,纷纷举手抢答,主持人只好机智地让同一桌举手的大人和小娃再继续以“剪刀、锤子、布”的猜拳形式来决定输赢,输的撤下,赢的回答问题,所以场面一度非常热闹,“啊啊”声此起彼伏。

喜客喜宴专门店很贴心地准备了不同特色小礼物,抢答成功就可以获得精美的茶具、餐具或红粉菲菲美丽的保温杯,所以大家情绪更加高涨。

抢答游戏结束,下一个环节叫“神

笔马良”,是请每一组的成员们集体拿一支硕大的毛笔,在纸上写下“羊城味道”四个大字,先完成者胜出。

不要小看写这几个字,过程强调的就是团队精神,每个成员都需要彼此配合,把握好那支大毛笔上捆扎成不同方向的线头,用好这些线头,笔才能画得成字。还要注意控制毛笔的蘸水量,那用来充当墨水的清水一旦蘸多了,就会在纸面上流动,字被水模糊后便成了“意境派水墨画”,而看不出来是在写字……

每组成员各自努力着,在地面铺好的纸张上“埋头苦干”,第六桌的成员们最先完成,有组员兴奋地高高跳起,喜悦溢于言表。

#### 4 共享“四大天王”,欢乐美好在饭局

70位大人与娃娃一起齐心协力包出的一枚枚形态各异的包子,在经过40分钟的发酵之后,终于蒸好上桌了,虽然形状有点不大好看,但每个人都享受这一段与人分享协作的过程,这也正是“羊城味·道”爱心饭局公益创投项目的主旨,通过为异地务工人员子女及家庭开展的在广州这座城市里的衣食住行、粤语交流、广府文化、生活攻略、文明道德、心理压力调适等方面的学习培训交流,让外来务工人员子女及家庭能有机会更深入了解岭南文化,也让本地家庭可以有机会更了解外来文化,借

这样的社会公益活动打通异地务工人员家庭融入广州城市生活的“首道屏障”,增强异地务工人员家庭对属地生活的归属感、自豪感和城市认同感。

提供活动支持的喜客喜宴餐厅,还十分贴心地把除叉烧包之外的广式点心四大天王中的另外三款点心虾饺、烧卖、酥皮蛋挞都上了餐桌,让所有参与活动的大人和娃娃大快朵颐了一番,甚至没有吃完的叉烧包,也让大家打包带走,一场欢乐美好的爱心饭局在所有人喜笑颜开的说“再见”声中完美落下了帷幕。



厨师现场示范如何包一枚标准的叉烧包。

喜客喜宴专门店点心主厨李伟安和他的团队。