

振兴粤菜老字号该往哪边走?

专家坦言老字号“不能倚老卖老而要历久弥新”

■ 隐形老字号 迟到要叫号

刘展明用葫芦形的图案来描绘粤菜老字号的现状:“葫芦顶是成功的知名品脾,并不多,约占10%左右,如广州酒家等;而一些隐形的粤菜老字号做得好,但知名度不一定高,社会影响力也不一定强,它们比例相当大,约占60%;还有一部分老字号是真的老了,垂垂老矣、倚老卖老,有的已经关张了。”刘展明认为,发现和推广隐形粤菜老字号十分重要,它能提升粤菜老字号的整体实力。

那么,广州市内有哪些隐形的粤菜老字号呢?它们呈现出粤菜的生命力如何呢?

“仓边路上的名荟海韵烧鹅海鲜酒家经营20多年了,出品不错,价钱合理,装修、服务跟得上,是隐形成功粤菜老字号的代表。”经行家介绍,8月27日下午5时许,新快报记者走访了这家餐厅,正值顾客陆续到店的时间,记者看到大厅内的桌子很快被食客坐满。

年近60岁的老广食客黄姨表示,餐厅能够长期保持着“接地气”的出品和价格,通过食客的口碑吸引了很多街坊光顾。“我与店里的几位阿姨都相识20年了,经常要拜托她们帮忙留位。”

该酒家市场部负责人吴小姐向新快报记者介绍,名荟海韵烧鹅海鲜酒家从1999年开业至今,招牌菜是深井烧鹅,菜色保留传统的粤菜风味,不会刻意迎合

潮流,但也会对菜品进行创新,比如推出脆皮虾饺、红米肠等。“保持口味、价格实惠,是我们店一直秉承的两个宗旨。”

8月25日傍晚,新快报记者走访了有多家分店的粤菜老字号东山小厨的大东门店,看到这里也食客如云。店里的装修颇具特色,房间名都是附近的街名:大东门、昌兴街、大塘街……其中一间房间,墙饰是食在广州的俚语:九大簋、人情味、东山家常菜、够晒鲜味、正嘢等。“好餐厅有三个标记:一是吃到纸纸肠,二是吃了还打包外卖,三是吃过返寻味。”东山小厨负责人表示,自己的餐厅就是好餐厅:出品好、性价比高、有特色、



■粤菜老字号东山小厨的装饰富有广府文化味。新快报记者 邓毅富/摄

■ 专家评粤菜 要用好法宝

同是粤菜老字号,为什么有的生意兴隆,有的则逐步衰落?对此,刘展明强调表示,老字号食店要两手抓——守正和创新。

他说,一方面,老店要守护传统制作工艺,保留这份店铺的情怀,制造出令顾客吃到乐在其中的味道。另一方面,老字号食店最忌倚老卖老,降低出品质量和服务素质。老店有底气,有口碑,但也容易满足,甚至不自知。而时代在变,消费群体在变,口味也在变,所以镇店招牌出品也要作出调整,强化“一店一特色”,避免同质化,才能历久弥新,越办越好。

刘展明认为,粤菜老字号的体验式推广很有必要。他介绍,在越秀区北京路有一家粤菜文化体验馆,它以展示粤菜文化为核心,并形成展示、体验、开饭一站式模式。它将粤菜餐饮和文化体验并存、动静展示结合、传统与科技融合为手段,集餐饮和多元化文化体验为一体,以时间为轴线,通过粤菜溯源、粤菜材料、名人名菜、粤菜派系和粤菜发展及未来这五大部分,分别展示粤菜文化历史,带领游客体验粤菜文化的魅力,让吃客们在味蕾和视觉上的双重体验,大饱眼福时,还可以到同一幢大楼中的餐厅大快朵颐。

有饮食专家认为,这种沉浸式的粤菜文化平台值得关注,可以复制推广到更多的美食城。

而谈到粤菜老字号的前景,中国烹饪大师黎永泰信心满满。黎永泰从食材、技法、口味三个方面细数粤菜背后的独特内涵和推广意义,认为粤菜的“敢为人先”在烹饪界中有重要地位,更对其他菜系的发展起着推动作用。在黎永泰看来,粤菜在不断贴近市场,“我们要学会与时俱进地用好自己的法宝”。



■越秀区饮食业商会副会长、粤菜大师刘展明在精心烹制私房菜。新快报记者 邓毅富/摄

装饰广味十足、服务贴身等。

新快报记者还于8月28日中午走访了位于同福路的“老炉鱼粥”,还没到中午饭点,200多平方米的大厅已满客,顾客如果来晚了,就要轮候。记者了解到,这是一间近30年的老店。它的鱼粥分为鱼片粥和鱼块粥,绵密的鱼粥上面撒着青翠的葱花,底下则是大块大块的鱼。和鱼粥的神仙搭配是老炉炒肠粉,金黄油亮,上面有白芝麻,令人食指大动。

“老炉鱼粥”的常客张女士认为,性价比高、平民化的粤老字号餐厅才是好餐厅,往往隐藏在横街窄巷中,值得“寻味”,因为“我们想低消费吃出高水平”。

老字号中的“区菜”你知道吗?

“每个老字号食店都有一些久经考验的招牌菜,但要与时俱进。”刘展明说,吃货们应该要会点菜,不妨将自己培训成“点菜师”。

刘展明介绍了一些老字号中的名菜:九记路边鸡,在上世纪60年代就是“广东十大名鸡”之一。过去有歌仔唱道:“今晚边度威,九记路边鸡。”九记路边鸡是正宗广东白切鸡,少一分会生,多一分又老,皮爽肉滑,色泽诱人,味道鲜美,充分体现了粤菜在食材品质的极致追求。

在粤菜美食的版图中,云吞面占据了重要的一席之地。据饮食专家称,一碗上乘的云吞面,有三个条件:一是面,必须是竹升(竹棍)打的银丝面;二是云吞,要三七开肥瘦的猪肉,还要用鸡蛋黄浆住肉味;三是汤,要大地鱼和猪骨熬成的浓汤。与北方面条不同的是,广州传统的竹升面劲道爽滑。

一个吃货平台总结了一份广州“区菜”清单,可供老饕们寻味:

- 越秀区:烧味、煲仔饭、三蛇宴
- 荔湾区:白切鸡、泮塘五秀
- 天河区:沙河粉
- 海珠区:羊肉煲、太史羹、胡椒猪肚煲、老火靓汤
- 白云区:白云猪手、烧鸡、鱼包
- 番禺区:铁板猪杂、钵仔禾虫、猪杂粥、荷叶蒸河虾
- 南沙区:河鲜、海鲜、酿新垦莲藕、石门蚝奄仔蟹
- 黄埔区:艇仔粥、盆菜、黄埔炒蛋、深井烧鹅
- 增城区:正果云吞、鱼包、酿豆腐、五指毛桃汤
- 花都区:炭步芋头扣肉、糕点、木炭烧骨
- 从化区:臭屁醋、流溪大鱼头、吕田大肉、泥火焗走地鸡、香叶乌鬃鹅、煎酿豆腐。



■广式点心栩栩如生、美轮美奂。新快报记者 邓毅富/摄



■云吞面被誉为最美广州小吃之一。新快报记者 邓毅富/摄

声音 |

粤菜老店 要与年轻时尚共振

如何振兴粤菜老字号?粤菜出版专家、美食作家钟洁玲认为,推介粤菜老字号要顺势而为,配合“粤菜师傅”工程而发展。对老店要重新赋予时尚活力,要擦亮招牌,参与各种活动,比如乡村振兴、粤菜师傅培训、厨师大赛等,制造一些新话题。与新店相比,老店更容易找到话题,更容易获得政府的宣传资源、媒体资源。老店要争取进入大众视野,成为聚焦点,与当下的生活“共振”。要研究时尚,听听充满活力的年轻人的意见和建议。

好餐厅 要吃出味道情怀文化

刘展明则提倡“三吃主义”:好餐厅要吃出味道、吃出情怀、吃出文化。而且,味为先,内容为王!刘展明认为,振兴粤菜老字号需要饮食界和全社区共同努力。他建议:以粤菜为载体,选出市菜区菜,挖掘与保育民间名菜。

刘展明还提到粤菜文化的传承。他说,粤菜大师何世晃大师的叉烧包、白天鹅宾馆的沙琪玛、炳胜卤水和味猪手、仓边路海韵深井酒家的烧鹅、澳门明记和荣记牛杂等,都可以编入教材。广东高校应开设粤菜专业,外聘实战派教师,并高标准地评定和推广“非遗菜”。