

财眼

百年老字号陶陶居牵手安慕希 来至 in“有型茶楼”叹跨界广府美食

在中秋，如果用一种味道来形容广州这座有两千多年历史的城市，一定是“双黄白莲蓉”味道的。在中国，月饼分为南北口味两大派别，而作为南方月饼代表品牌之一、有“月饼泰斗”之称的陶陶居，它不仅是广府茶点的代表品牌，更是广州人中秋必吃的月饼品牌。有着140年历史的中华老字号陶陶居曾凭借“上月月饼”夺得“月饼泰斗”的称号，当陶陶居的月饼遇上安慕希的酸奶会产生怎样的“味蕾火花”？今年的中秋，广州的双黄白莲蓉中多了丝滑酸奶的味道。

当月饼遇上酸奶：“陶气月色”让人沉醉

都说“食在广州”，广州人生活在这个美食的天堂，每天都离不开吃，提到吃，广州人就会想到陶陶居，这个有着140年历史的广州美食地标。

而当安慕希来到广州，这个酸奶界的“平平无奇跨界小天才”，是否能给爱好美食的广州人带来不一样的惊喜呢？2020年安慕希先后推出了不少新口味酸奶：香菜味、西瓜味、冰激凌口味……这个中秋安慕希联合陶陶居为热爱美食的广州人推出了一款融合安慕希酸奶成分的月饼礼盒，里面还搭配了一款“可以喝的月饼”味道的酸奶，咸蛋黄莲蓉口味的酸奶，为这个中秋带来不一样美味灵感。

酸奶味道的月饼和月饼味道的酸奶，说起来都像是绕口令一样。芝士流心月饼中融入了安慕希招牌的芝士波波球口味酸奶，咖啡流心月饼融入了咖啡口味酸奶，可以说是酸奶味道的全新呈现。这样一个能让吃货们猎奇的中秋月饼礼盒，被命名为“陶气月色”。流心月饼不仅是陶陶居的招牌，“淘气”更是充满着年轻活力，正是对这次跨界的真实写照。月饼礼盒上的广州骑楼和舞狮文化更是展现了浓浓的广府韵味。

创新茶点：从四大天王到广式甜品

这一次味蕾上的跨界不只在月饼，同时也玩转广州人所熟悉的经典茶点。虾饺是广东早茶界的四大天王之首，提到早茶必然要点的就是虾饺。陶陶居大虾饺纯手工现场包制，每只虾饺都有13个褶，咬开内馅露出3只完整的大虾。当陶陶居遇上安慕希，芝士波波球激发了全新灵感，打造出了全新的“芝芝海苔大虾饺”。大厨将纯正芝士粒与虾肉混合，芝士口味激发虾的鲜甜。虾饺皮中融入海苔，大虾饺鲜味加倍，这个创意大虾饺更获得2020全国（广东）点心技能大赛的“最具创新粤点”奖。蛋挞，广东早茶界的四大天王之一，当陶陶居的经典高筒葡挞遇上安慕希的香浓酸奶，蛋香与奶香双重加持，每日现场烤制出炉，加上芒果果肉点缀，挞芯果味香浓，挞皮酥脆，是高蛋白的绝美搭配。而芝芝连连酸奶包就一定是要趁热吃才过瘾的，与酸奶混合的拉丝芝士芯，趁热撕开竟然有超长拉丝。酸奶包外皮松软，外层点点酸奶粉给你的平淡生活加点刺激感。吃完茶点，必定要来一份广式甜品，奶浪青提是原支安慕希酸奶化身水果味的“双皮奶”，冰冰凉凉，奶味香浓。当季青提搭配奇异果，酸酸甜甜，爱的味道。

超经典的广府茶点组合以别出心裁的形式呈现，不仅让爱吃茶点的广东人眼前一亮，更是证明了广府茶点的多样性、包容性和茶点师傅的创造力。140年的陶陶居能够一直赢得吃货们的喜爱，正是因为它不断的创新，保持年轻心态，能够将经典的广府茶点玩出新花样，让经典历久弥新。

“有型茶楼”：广府美食文化玩起来

经典的广府茶点，味道让人惊艳，其背后的广府饮食文化更是传承百年，这正是“茶楼”的魅力。茶楼的故事在每个广州人的记忆里：童年时一家人乐也融融叹早茶，热闹的茶楼里点心车忙碌穿梭，虾饺妹热情盖章叫卖，经典的一盅两件怎么吃都不腻，每一口大虾饺都带来十足的快乐和满足。

安慕希与陶陶居此次的联名合作不仅呈现了美味的产品，更是在PO PARK东方宝泰B3层打造了一个“有型茶楼”快闪店。快闪店于9月24日正式开幕一直持续到9月26日，分为三部分呈现了从清朝到民国再到现代的茶楼文化。“有型茶楼”如何有型？不仅可以现场看陶陶居点心大厨手工包制大虾饺，还可以在有型集市上买惊喜味道的联名广府手信，体验街舞文化和舞狮文化的融合碰撞。

2020年，陶陶居正值140周岁，百岁的它勇于跨界，一直在不断地创新，将广府饮食文化以更加有趣、更加年轻的形式感染更多人。而安慕希作为一个高端酸奶品牌，近些年打造的“安慕希美食学院”致力于挖掘美食背后的文化故事。双方此次将创意与经典结合，为优秀饮食文化的传承注入了新的动力。

（陆妍思 王蕾）

