



酥皮山楂叉烧包

点心时间 谁是你的那杯茶?

文/图 羊城晚报记者 王敏



制图 肖莎

Cup of tea 这个短语,不能按照字面意思理解为“一杯茶”。如同广州人的“饮茶”不仅饮茶,还要吃点心一样,one's cup of tea(字面意思:某人的茶)的意思也要内涵得多,指的是“对某人胃口的东西”。今天的点心时间,有跨越 1400 多公里远道而来的正宗扬州早茶,有著名美食家蔡澜先生与米其林星厨共同研发的港式茶点,有主打 fusion 融合风的创意新派点心,不知道谁才是你的那杯茶?

何须等“三月” 珠江边可叹扬州早茶

扬州,曾有过“腰缠十贯,骑鹤上扬州”的繁荣,也有“烟花三月下扬州”的浪漫,更有“东南第一佳味,天下之至美”的淮扬菜。而扬州早茶正是淮扬菜的精髓。因着白天鹅宾馆与扬州迎宾馆的携手,即日起至 12 月 25 日,广州人从容闲雅的一天也可以由早上的“皮包水”开启。

细幼滑,而风味则如朱自清先生在《说扬州》中所形容的:“看起来清淡,闻起来清香,吃起来清爽。”一个“清”字从视觉、嗅觉和味觉显出其独特。

“翡翠烧卖”是最为广州人熟知的扬州点心之一,以皮薄馅绿,色如翡翠而得名,口感甜中带咸。经过不同历史时期多次创新和改良的双麻酥饼是扬州早茶的又一道经典点心。双麻,指的是外表的芝麻和里面的黑芝麻馅。这道点心口感外皮酥脆油香,内皮层层起酥,馅料甜香油润,突出扬州面点的精致细腻。



翡翠烧卖

与广州早茶相比,扬州早茶显得十分隆重。什锦酱菜、裹衣黄瓜、淮扬肴肉、盐水鹅、酒醉螃蟹……真有学者所言“饮茶如筵”的即视感。而这些,仅属于扬州早茶中的凉菜,其品种之繁多,用料之宽泛,制作之精细已让人叹为观止。



烫干丝

就连简简单单的豆腐干也能成就扬州早茶必不可少的一道凉菜,闻名遐迩的“烫干丝”。一片豆腐干被片开、切丝后,就是烫了,也是最考师傅手艺的一道工序。干丝烫软后,需用开水从上往下再烫一遍,这期间,师傅需一手持盘,一手握住干丝,稍有不慎,便会被烫伤手。趣园茶社的淮扬烫干丝,丝

传统不过时 78+36= 年轻人喜爱的港式茶点

78 岁的“香江才子”兼著名美食家蔡澜,有 36 年点心制作经验的米其林星厨张日诚,坚守中国传统美食文化,坚持传统制法,坚信原创的力量,他们想要开一家年轻人真正喜欢的点心店,让年轻人爱上真正手工现做的点心,也让年轻人爱上从事手工制作点心的工作,于是有了一家有着暖暖匠心情怀的“蔡澜点心坊”。

从 100 多款点心中选出 35 款主打产品,每一款点心都由专人制作,开放式厨房窗明几净,30 多个哥哥姐姐姐理首肯;独创“一人食”点心概念,关爱一个人也要好好吃饭;餐中赠送醒胃山楂汁,新鲜熬制 3 小时只为解腻,却不作销售套利。蔡生和张师傅想做的不止是点心,还有深入人心。而开路先锋当然还是他们最擅长的:味道。

70% 的菜点遵循传统制作,30% 是原创的理念。但其实,原创的理念也仍

然从传统中汲取灵感。譬如从卖相到口感都令人惊艳的“青姜蓉鸡肉拌饭”。青姜蓉乍看还以为青芥末,其实是用青葱尾捶打出汁,与姜蓉混合而成,闻着清新不呛鼻,吃起来有淡淡的姜葱味,入口平和舒服。这道菜品的创意源于广东人爱吃的白切鸡蘸姜蓉,但青姜蓉此刻已当仁不让地取代了嫩滑的鸡腿肉成为主角,让人爱不释口。

芙蓉蛋白春卷则是广式春卷与传统名菜“赛螃蟹”的结合。薄脆的春卷皮包裹着芙蓉蛋白、虾仁、胡萝卜以及茼蒿四种馅料,外皮香脆,内里软滑、鲜嫩、清香,口感非常丰富。凤眼饺同样也融合了“赛螃蟹”的元素,虾饺皮加入了胡萝卜汁和香菜汁,橙红的颜色与赛螃蟹的雪白相映成趣,赏心悦目。

如果说上面三道菜做的是加法,那么“古法马拉糕”做的则是乘法。与坊间惯常一日速成的马拉糕相比,蔡澜点



青姜蓉鸡肉拌饭

心坊的古法马拉糕的制作时间需要在此基础上乘以三,即整整 3 天。从面种发酵、加蛋浆到蒸制,这里的马拉糕要经历 72 个小时的完整历程。如是,琥珀色的马拉糕上桌时,才能保有三层完整的气孔,才能保持蓬松柔软的口感,轻轻一压,马上回弹,也因此被吃货们戏称为“会跳舞的马拉糕”。

有加法、有乘法,自然也有减法,代表者是“小云吞”。据说这是一道让蔡生也服气的点心,由张师傅多次研发,巧手制作而成。小云吞的皮比传统云吞皮要薄 1/3。皮薄了,煮的时候短了,因此非常爽滑,搭配大地鱼和虾滑做成的馅料,十分爽口。



黑椒牛肉包

脑洞大开 点心也可玩 fusion

勒酱虽然是外来和尚,但隔夜了容易被氧化,因此也要遵守手工现做的规矩。可爱的小“绿人”原来是黑椒牛肉包,霸气味道与呆萌造型形成最萌反差。越南春卷皮里头竟然是软糯的淮山馅儿,冻吃更香甜。

虽然在点心创作上脑洞大开,但是点公馆的主理人谭师傅还是严格遵守着点公馆的传统。为了保证材料的新鲜,他每天 6 时就上班,提前 2 个小时准备,挑选新鲜的牛肉、排骨、虾等细心处理。而为了能让更多的人有机会品尝到美味的传统点心,他还不惜偷师学艺。鲜虾云吞就是他向香港沾仔记学到的。一只云吞足足有一个乒乓球那么

大,比普通云吞大了 3 倍,里面有 3 只新鲜对虾,与猪肉按 8:2 的比例搭配,分量十足之余也非常爽口。而汤底除了使用传统的鸡、牛清汤,还加入了大地鱼,使得汤底更加清甜。一碗有五只云吞,吃完可谓大满足了!

最是难忘煲仔饭香

文/图 羊城晚报记者 王敏



暖胃又飘香的煲仔饭

天气一冷,忍不住就想起热辣辣的煲仔饭。不过今时今日,煲仔饭早已非昔日,它们或是采用煲仔饭机,或是混入了新派元素搭配。总之,已经不再是以前老人家整天煲仔饭必定十个煲七个盖,全靠师傅手上工夫的旧模样。

在广州,煲仔饭因为利薄费时间,时令性又强,所以已经越来越难在广州街头见到。而中档和低档餐厅又往往因为它太顶肚而逐渐把它从菜单上去掉。只有在一些中高档餐厅还有保留,以示传统之意。趁现在还能吃到,大家赶紧恶补一下煲仔饭知识吧。

靓煲仔饭标准

好多人会觉得靓煲仔饭就是米饭够松软,可以饱吸饭面菜汁菜香,煲底有饭焦。但其实煲仔饭第一紧要标准是要够稳定,不能煲煲水准有参差。其次,别忘了煲仔饭的重点是那一煲饭,而非菜,所以米饭一定要够香,饭心要软滑,米粒要粒粒通透完整,像虾仔米般有韧性并有口感,而且不能有焦味。

煲仔饭煲得靓的一定会有饭焦,但是饭焦要脆口带香而非一味得个硬字。而且,吃到最后的时候,煲底不能一层油,吃完后不粘唇不腻口。

煲仔饭最考功底

煲仔饭搭靓多多,到底哪一种才最能看出师傅煲仔功底?

行家透露,其实最能看出一个师傅手艺的首推最传统的“排骨拼猪肝饭”。因为两种料不能同时下,排骨要熟到肉轻轻一咬就离骨,而猪肝却是求滑嫩口感,而饭还得保证有香味有脆焦,火候之掂量煞是考师傅。

瓦煲越旧越好?

煲仔饭,顾名思义就是要用粗陶瓦煲仔,传热慢,保温强。有种江湖传说是,煲仔饭用的煲越老越好。不过业内师傅就表示,真正能煲出靓饭的瓦煲,其实是刚煲过一两次煲仔饭的“少年”煲。

初哥新煲未吸油,会有杂味。太旧的“老年”煲则吸油吸到饱,煲出来的饭颜色不会白,卖相不够好看。

荔湾亭: 独具西关风情 荟萃粤式美点

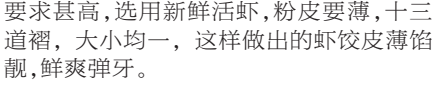


在广州,提到“荔湾”,人们总会不约而同地想到荔湾的绯红和翠绿,想起弯弯的河涌潺潺的碧水,想起街道上熙来攘往的红男绿女,想起华初上时,远远近近像夜潮一样泛起的市声,沁溢着浓郁的酒香,让人如醉如痴。

作为怀旧的粤式茶楼,荔湾亭独具西关风情。荔湾亭是广州花园酒店最具特色的粤菜餐厅,荟萃传统粤式美点,供应各种各样的驰名粤式小吃及菜肴。其装饰依据广州昔日著名的荔湾夜市情景而设计,荔树扶疏,藤萝缠绕,榕树瓜棚,古朴西关风韵浓浓的怀旧气息扑面而来,十只做工精细的命名花艇如大妹、有金、顺娇、银姐等,均富地道的南方色彩。早上的荔湾亭总是特别热闹,八点多就座已经人满为患,喧闹却有一种久违的熟悉。走传统路线的荔湾亭,保留了广式早茶传统的手推车式服务,在桌子与桌子之间来回穿梭,我们又找回了自己熟悉的记忆。仿佛时间倒流,我们还是那个小孩,拿着早点卡去寻找最爱的早点。晶莹剔透的虾饺是花园年度最受欢迎的点心,点心师傅对纯手工制作虾饺要求甚高,新鲜活虾,粉皮要薄,十三道褶,大小均一,馅中有笋、虾、猪肉,皮薄馅靓,鲜爽弹牙,平均每天销量超过 200 笼。叉烧包其貌不扬,却是点击率极高的一道粤点,松化可口,肉香诱人。口碑载道的招牌秘制脆皮鸡,皮脆肉嫩,色味俱佳;还有荔湾亭招牌艇仔粥,叉烧酥和云吞面等,都是来自荔湾亭的必点佳作,如有雅兴,坐上花艇,更能在味觉和视觉上体验地道的西关风味。



虾饺: 虾饺是广东地道点心的代表,因此点心师傅对纯手工制作虾饺要求甚高,选用新鲜活虾,粉皮要薄,十三道褶,大小均一,这样做出的虾饺皮薄馅靓,鲜爽弹牙。



叉烧包: 荔湾亭的叉烧包,沿用最传统的做法,使用独门“面种”(面粉与水混合后,再加少量的啤酒,利用其自带的酵母,自然发酵成面种,是制作叉烧包的关键)。使用的面种发酵得越好,蒸熟后的叉烧包吃起来更加松软,更能品尝到面粉天然的香甜味。

发酵好的面种,加上面粉和糖搅拌均匀后,即可加上叉烧馅料进行包制。我们选用明火五花叉烧,将其切片,然后加上糖、生抽、老抽、生粉和面粉煮成的芡汁,按照 1:1 的比例混合而成。叉烧和芡汁的比例非常重要,芡汁太少,蒸熟后的叉烧包吃起来会很干,芡汁太多,馅料则会溢出来,影响卖相。

将刚包好的叉烧包,放入蒸笼,用大火蒸 7 分钟后,一笼松软绵滑,甘香可口的传统秘制叉烧包就出笼了!



中国梦 唱响绿色主旋律