



时间过得特别快，还剩不到一个月，农历鼠年春节就要到来。新的一年，你有什么期许？财源广进、事业有成、身体健康、青春常驻……我们总是希望所有愿望都能实现，就像我们想要在一顿饭里尽享珍馐百味。这个愿望，只需要一份荟萃百菜百味的盆菜就能实现。而今年，我们有了更多选择，米其林星级大厨加持的、食神蔡澜亲自研发的、为本地市民新鲜制作的、为挑剔的你专属定制的……过年吃什么？买个盆菜回家，应有尽有过肥年！

## 细数盆菜真味

话说盆

菜虽然表面看

和东北乱炖有点相

似，都是肉、菜、粉丝一锅

端，其实本质截然不同，一个

是从头到尾都是随意无序，而一个

则是统筹全局的匠心独运，

透出广府人的细致耐心来，其

间水磨功夫可真是烦死人，每

一层都由不同材料构成，而且

每一种食材的烹饪方式和时间

都各不相同，去到最后阶段才

彼此相认，归于同一个锅中，再

浇上浓郁汁酱，融为一体。

最早的时候，它不过是乡村

饭菜，材料多是乡村亦可准备好的

东西，最少有八样：萝卜、支

## 盆菜的打盆顺序

正宗的传统打盆有三层和六层之分，以六层为例，上三层是鹅、鸡、鱼、虾、蹄筋、猪手、花菇等矜贵大方肉码，下三层则是萝卜、猪皮、黄芽白、豆皮、鱼蛋、粉丝等容易吸汁的材料，这样可以令到肉汁一层一层地往下渗，一层比一层滋味。

在堆叠完材料之后，还要淋上一个盆菜汁酱，现在一般是用

## 吃盆菜有次序

对于平时鲜少吃盆菜的人来说，乍然面对如此一盆“庞然大物”，往往就有渔夫碰上鲸鱼的感觉，浑不知该如何下手。

师傅教路说，盆菜得一层一层按顺序地吃下去，先把最名贵的食材干掉，最后才动铺底的吸

汁食材。

此时味道才是最美时候。

其实盆菜吃的就是一个随意，

上桌之后一大盆汁酱滚起，

大家立即齐齐举筷，在盆中不停地翻找自己所爱，把盆菜翻个底朝天也无所谓，这才叫真正的美满团圆呢。



广州「和味」盆菜推荐

过年吃什么？  
盆里乾坤 百菜百味1 一只鸡  
成就的“五星  
级”盆菜

域，体壁肥厚，肉质饱满，体内杂质少，入口劲道爽滑。

聚宝盆系列盆菜提供4-6人份和8-10人份两款盆菜供大家选择，元宝大鲍鱼、南美大白虾、特级越南花胶、湖北靓花菇等十余种山珍海味经过烹制后，按味道从淡到浓一层一层码好，其味道相互渗透，层层入味，你中有我，我中有你，食材滋补亦很实在。

消费指引：大家乐

参考价格：精致聚宝盆588元/珍馐聚宝盆1068元

3 “食神”把关  
的港式盆菜

“懂吃”且“爱吃”的食神蔡澜，要求盆菜除了有名贵的食材，还要保留传统口味。

拥有近40年盆菜制作经验的主厨张日诚师傅领神会。他的秘方之一就是鲍汁汤底。

用鸡、排骨、火腿、猪皮等十多种原料与发制好的鲍鱼、精心调配的秘制酱料经过6个小时的文火熬制，熬出来的鲍汁醇厚浓郁呈琥珀色。

熬鲍汁的时候，张师傅还在其中加入了烧烤过的章鱼，使得鲍汁的味道更鲜，闻起来也更香。和传统荤素搭配的盆菜不同，蔡澜港式点心专门店的盆菜是没有蔬菜的，取而代之的是松茸。松茸营养价值高，吸饱了鲍鱼汁之后滋味更佳。

老牌港式餐厅“大家乐”请来有50多年高级餐厅总厨经验的米其林星级主厨谢文先生，为其监制“乐聚一堂·聚宝盆”系列盆菜。谢文曾服务于四季酒店、洲际酒店以及在香港有着“富豪饭堂”之称的福临门等多家高级餐厅。他认为，食材是食物的灵魂，因此在盆菜材料的选用和处理上都尤其讲究。例如海参，选用的是大连梅花刺参，因其生长在大连冰冷纯净的原生态水

汁食材。

此时味道才是最美时候。

其实盆菜吃的就是一个随意，

上桌之后一大盆汁酱滚起，

大家立即齐齐举筷，在盆中不停地翻找自己所爱，把盆菜翻个底朝天也无所谓，这才叫真正的美满团圆呢。

2 平民餐厅的  
“富豪”盆菜

和鲍鱼、花胶、球参等名贵食材相比，猪皮和红烧猪肉要普遍得多，但是二者却是传统盆菜的精粹所在。

红烧猪肉更是蔡澜先生坚持要选用的盆菜材料。至于猪皮，则是广东最正宗的“沙爆”猪皮，经过高温熬煮、去油、沙爆等九道复杂工艺，口感爽脆。

消费指引：蔡澜港式点心专门店

参考价格：四人份 988

元/八人份 1688 元

4 粤菜老店的  
超多料盆菜

“炳胜”每逢农历新年都会推出多款用料丰盛的贺年益菜，今年也不例外。“极品喜庆鲍鱼盆菜”里面有鲍鱼、海参、烧肉、掌翼、蹄筋、花胶、烧鹅、白切鸡、海虾等多种食材，层次感丰富，味道馥郁香浓。

“年年有余盆菜”的主料有炳胜驰名的和味猪手，以及肥而不腻的扣肉、色泽金红的烧鹅等。

其中最抢眼的当属占据盆菜最上层 C 位的一整条鲮鱼。

乍一看，以为它只是一条肉汁饱满的鲮鱼。夹上一块，才发现内有乾坤，原来是广东传统风味名菜煎酿鲮鱼。鲮鱼肉质鲜美，但多刺，需要手工将鱼骨一层层刮出来，再将细小的骨刺一根根拔出，很考功夫和耐性。

“禅意大盆菜”是盆菜里少见的全素盆菜，主料包括竹笙、黄耳、榆耳、木耳、雪耳、草菇、蘑菇、北菇、杏鲍菇、花菇仔等。

山珍菌类的搭配，让茹素人士也可以享受到荟萃百菜百味而共冶一炉的“丰盛与和味”。

消费指引：炳胜饮食集团旗下各分店

参考价格：极品喜庆鲍鱼盆菜 1699 元/满堂吉庆大盆菜 999 元/年年有余盆菜、禅意大盆菜 699 元

5 现买现做的  
广式盆菜

今年，广州酒家除了“合家欢”、“福临门”两款传统新春大盆菜，还全新推出了“盆满钵满大盆菜”，在传统基础上增加了鲍鱼、鸡、猪手、海参、鱼肚等名贵材料，让盆菜的规格和口味得到升华。

消费指引：温祈福酒家

参考价格：价格从几百元到上千元不等

和采用冷冻保鲜、冷链配送的外卖盆菜不同，盆满钵满大盆菜的优势在于采用现做现取的方式，最大限度地保证盆菜食材的味道鲜美。消费者购买需要提前5天预约，广州酒家师傅会在进货当天进行制作，争取将最新鲜制作好的盆菜交予消费者的手上。

消费指引：广州酒家

参考价格：盆满钵满聚宝盆 1298 元/合家欢盆菜 788 元/佛跳墙盆菜 398 元

6 丰俭由人的  
定制盆菜

盆菜除了固定搭配外，还可以有更丰富的选择吗？在“温情福酒家”，你可以定制一个专属于你的新春盆菜。这里的盆菜向来新鲜制作，落单现做，只需提前一天预订即可。而今年主打的“全家福盆菜”除了有蚝豉、切鸡、虾、发菜、烧鸭、凤爪、猪手、支竹、墨鱼饼、福袋、粟米、冬菇等固定搭配外，还可任客人喜欢，随意添加花胶、柱甫、海参、鲜鲍、酿鲮鱼等食材，真正做到丰俭由人。

消费指引：温情福酒家

参考价格：价格从几百元到上千元不等



时不食

瑟瑟发抖的冬天  
有大芥菜陪伴你

文/图 羊城晚报记者 王敏

广东人不论是大摆筵席“九大簋”，还是家常小菜三几味，一碟青菜总是少不了，品种也随着时令不停地变化着。一人冬，“冬芥菜”就常在广东人的餐桌上露脸。

所谓“冬芥菜”，顾名思义可以理解为“冬天的芥菜”，像大芥菜、水东芥菜等，入冬后不带苦味、涩味，入口爽甜。犹记得水东芥菜刚上市的时候，还只是酒楼餐桌上的贵客，转眼间，就已经出现在广州师傅的菜篮子里。水东芥菜形似鸡心状，菜干肥硕圆润，碧绿透亮，所以又叫做“鸡心芥菜”。

水东芥菜口感爽脆，没有普通芥菜的那种苦涩之味。第一次吃到的人总不免惊喜一番，“总算知道什么叫清甜无渣的口感了”，从此之后便会吃上瘾。水东芥菜以白焯、豉油王捞或蒜茸炒居多，深受老饕喜爱，价格也有逐年上升的趋势。

而大芥菜则更为人熟悉了，一到冬天特别绵软清甜，适合用来滚汤或者做煲仔菜。说起大芥菜，就不得不提吕田大芥菜了。作为村里的“明星”产品，新联村的大芥菜一直深得大众喜爱。近日，随着低温天气的到来，吕田镇新联村的大芥菜更为爽脆甘甜，让人忍不住食指大动。

## 粤点传承 大师助力

文/羊城晚报记者 林清清

粤菜粤点的传承成为近日热话。前有11月“粤点泰斗”何世晃86岁寿宴上的传统授徒仪式，后又有行业大师加盟的粤菜粤点大师工作室正式挂牌。

日前，“粤菜师傅工程”广式点心传承与发展论坛在广州举办，与会专家学者、行业大师齐聚，探讨广式点心的未来发展空间、人才培养储备与如何走向世界等问题，并就广式点心的行业标准等话题，展开了分析与对话。

为了加快推进“粤菜师傅”工程，由广州城市职业学院与广州市五星级酒店总厨交流协会合作的“广式点心大师工作室”正式挂牌，李智明、黄认稳、莫代泉、黄光明四位行业大师将担任客座教授，为粤点沿着“一带一路”走向世界培养专才，弘扬岭南美食文化，推动粤港澳大湾区餐饮发展。

## 财经·商界

2019年12月26日/星期四/经济编辑部主编

责编 李卉

美编 李金宝

校对 谢忠志

A16

“中国最赚钱高铁”  
京沪高铁昨起招股

初始战略配售比例达50%，明年1月6日发行

羊城晚报讯 记者马灿报道：25日，备受关注的京沪高铁正式启动招股。首次公开发行不超过62.86亿股，将于明年1月6日网上网下同时申购。值得注意的是，本次京沪高铁的初始战略配售比例高达50%，超过此前邮储银行40%的战略配售比例。

作为百亿元利润的高铁巨无霸，

京沪高铁上周五获得证监会批文后就引起广泛关注，市场预计融资额可能超过300亿元。值得注意的是，京沪高铁的初始战略配售股份数量为31.43亿股，占本次发行股份数量的50%，超过此前邮储银行40%的战略配售比例。

根据此前披露，京沪高铁10月22

日首度报送招股书，11月4日首发申请获得反馈，两天后完成预先披露更新，11月14日首次上会顺利通过。仅用了23天，创下了A股最快过会纪录。

京沪高铁被称为“中国最赚钱高铁”，按2018年净利润102.48亿元计算，日均净赚逾2800万元。

## 招商银行广州分行ETC助力高速智慧出行

根据《加快推进高速公路电子不停车快捷收费应用服务实施方案》规划，到2019年12月底，高速公路收费站实现ETC全覆盖，ETC车道成为主要收费车道，每个收费口仅保留一条人工收费通道，高速公路不停车快捷收费率达90%以上。招商银行广州分行积极响应国家政策，推出ETC服务，为广大车主提供免费办理、线上快捷申请、ETC设备免费、高速通行费优惠等便民惠民ETC优惠，充分满足有车一族高速智慧通行的需求。

ETC不停车收费系统是目前世界上最先进的路桥收费方式之一，实现车辆

不停车交纳通行费。ETC的应用切实提高了高速公路通行效率，促进交通运输节能减排，是缓解高速交通拥堵的有效途径，在未来时间将得到大面积推广应用，同时，ETC车道也将成为高速公路主要收费通道，全民ETC时代正加速到来。

据了解，招商银行广州分行ETC免费办理服务，不仅免费赠送ETC设备，线上申请更充分解放车主时间，免邮寄送，足不出户即可实现ETC安装，高速出行费优惠为高速出行进一步减压，实现车主轻松出行。

此外，该行已形成一站式车主服务

体系，通过“车主卡+手机银行广州车主专区+ETC”的产品服务组合，涵盖优惠加油、高速通行、维修保养、违章查办四大车主核心服务及油卡充值、购车分期、驾照查分、一键移车、车辆估价、VR看车、新车资讯、用车指南、找车位等增值服务，全面满足车主从高速出行到日常用车的日常需求。

秉承“因您而变”的初衷，招商银行始终朝着“打造最佳客户体验银行”不断向前，未来，该行将继续聚焦用户体验，深耕服务场景，致力于为客户提供更加优质、高效、便捷的服务。

(文/戴曼曼)

## 工银瑞信实力揽获“2019年度卓越ETF基金管理人”

近日，第17届中国财经风云榜评选揭晓，通过对基金公司ETF管理规模、跟踪误差、流动性三个维度进行考量，同时综合参考投资者网络投票和专家评审意见，工银瑞信摘得“2019年度卓越ETF基金管理人”奖项。

2019年适逢工银瑞信ETF业务发展十周年，截至11月末，公司被动业务规模已逾350亿元，较年初增长100.5%，居行业前列。作为国内较早布局指数化投资的基金公司，工银瑞信2009年推出旗下第一只ETF产品——

工银上证央企ETF，首发规模达到45.34亿元。在随后的十年中，工银瑞信ETF产品布局日益全面，成为业内少数同时拥有上证50、沪深300、中证500和创业板四大宽基ETF的公司之一。

在完善布局、做大規模的同时，工银瑞信凭借领先的指数投研能力和严密的风险控制能力，在ETF这一领域的品牌形象也在不断提升。工银瑞信指数投研团队中，投资经理均具有10年以上从业经验，指数构建能力强，跟踪误差控制持续

位于同类基金前列。

以红利策略产品工银深证红利ETF为例，截至12月20日，该基金自成立以来总回报101.69%。报告显示，自2011年1月11日上市以来至2019年7月12日，工银深证红利ETF日均偏离度绝对值仅0.029%，年化跟踪误差未超过2.00%。凭借优异的被动投资能力及规模、业绩表现，工银深证红利ETF从二百多只股票ETF中脱颖而出，获评“2019最佳爆款产品”奖。