

## 千年古刹旁 地道广州味

有人说：“如果到了陌生的地方，想找好吃的，不妨去寺庙周围试试。”的确如此，历史悠久的寺院，要么藏于深山，要么隐于闹市中心。在广州，就有五座古刹一直占据着老城区的黄金路段。千年以来，庙墙内香火鼎盛，庙墙外烟火味浓，时至今日，周边依然食肆林立，其中不乏老字号广州传统美食。新春佳节，祈福纳吉之后，不妨继续到庙墙之外、城市之腹追寻地道的广州烟火味。

文/图 羊城晚报记者 王敏

### A 宝华路：“西来初地”旁的地道广州味

距离上下九不到百米的宝华路，曾是老西关的商业腹地，与宝源路、多宝路并称“西关三宝”。商贸云集，喧嚣热闹，岁月更迭间，给这里的街道里巷留下了不少美食老字号。

推荐

#### 1. 宝华面店

有30年历史的宝华面店，是陪伴许多老广成长的情怀食堂。鲜虾云吞面、牛腩面、猪手面与牛三星汤是常客们常点的几样。云吞皮薄馅满，面汤鲜香，能够尝得大地鱼和虾籽的美味，而是广州传统的竹升面，口感非常劲道爽口。

#### 2. 顺记冰室

许多广州人对雪糕的记忆是从顺记开始的。这家始创于上世纪20年代的冰室，镇店三宝是椰子、芒果和榴莲三种口味的传统手工雪糕，坚持用古老的配方制作，入口细滑、口感浓郁。

一家隐藏在小巷里的简陋店铺，只卖鱼皮、艇仔粥和猪脚粉三样传统小食。其中的祖传鱼皮被誉为全广州最好吃的鱼皮。

### C 百灵路：低调古寺旁的平民美食

“光孝以树传，净慧以塔显”，与光孝寺齐名的“净慧”即为六榕寺的别称。始建于梁大同三年（公元537年）的六榕寺虽然身处闹市，却安静如世外桃源。

推荐

#### 1. 老西关濛粉

美食家蔡澜题字的老西关濛粉，是广州的地标美食，在百灵路上也有分店。濛粉以广州传统的方法制作，其口感就像是加了米粉的米糊，粘稠顺滑，非常特别。

这时候来到距六榕寺不远的百灵路，更觉分外亲近。全长仅311米的百灵路，烧味、钵仔蒸饭、肠粉、芝麻糊、汤粉面、茶餐厅应有尽有，都是广州街坊最爱的平民美食。



老西关濛粉

### E 同福路：清幽古寺旁的幸福美食

与光孝寺、六榕寺、华林寺并称“广州四大丛林”的海幢寺，原址是南汉时的“千秋寺”，后被废为民居，明代成为郭氏花园，明末清初改为寺院，称作海幢寺。

得此因缘，海幢寺素以环境清幽、园林优美著称。“海幢春色”是昔日脍炙人口的羊城八景之一。

推荐

#### 1. 安乐炖品

红枣、党参、枸杞……各种食材提前一天放入炖盅清洗干净，第二天早上放入蒸炉整整炖足4个小时才能上桌。花旗参石斛地竹丝鸡、天麻杞子党参地猪脑、无花果百合地猪肉……30多款足够火候炖出来的真材实料，为安乐炖品积蓄了20多年屹立不倒的底气。

#### 2. 芬芳甜品

性价比极高的广州老字号甜品店，镇店之宝是广州小吃界中近乎销声匿迹的“糖不甩”。

#### 3. 熊记鸡粥

以一碗鸡粥征服了同福路乃至全广州街坊的熊记鸡粥，老店就在同福中路。鸡粥选用的是滑嫩的鸡腿肉和脆口的鸡肾，粥底稠密，绵滑香甜。

### B 西华路：宝藏禅寺旁的宝藏美食街



煲仔饭

推荐

#### 1. 珍珠小食店

成名已久的老字号，从早上6点营业到凌晨2点，是一座不折不扣的深夜食堂。牛腩是这里的招牌，连带着牛腩啫啫猪肠粉和牛腩汤粉也成了人气单品。牛腩块大，肥瘦均匀，肉质有劲道，会让人越嚼越起劲。

#### 2. 牛佬牛杂汤

藏在金花街菜市场旁的牛佬牛杂汤，店面很小，只摆得下四五张小木桌。

印象远不止于此，因为它周边好吃的东西太多了。比如与光孝寺仅隔了一条人民路的西华路，就是“吃货”们心中的宝藏美食街。

#### 牛杂汤

牛杂汤是这里的镇店之宝，17元钱一碗不算便宜，但胜在分量十足。香浓的牛骨汤底有浓郁的胡椒和药材味，牛杂脆韧鲜美，再加上酸萝卜吊味，酸香开胃。

#### 3. 顺德煲仔饭

正如其名，店内沿袭了顺德当地的传统，以大尺寸的瓦煲烹制煲仔饭。据说这是因为在同等级量下，高身瓦煲内有充足的空间把米煮透，可以令饭粒更干爽弹牙。

### D 惠福东路：都市禅场旁的都市食堂

越秀区最醒目的寺院莫过于大佛寺，被高耸的商场大厦、人流如鲫的北京路步行街包围着，灰墙红楼黄瓦庄严立

推荐

#### 1. 富临食府

富临是许多老广州的私藏美食店，甚至被称为“老广州人的食堂”。一道脆皮猪手火了十几年。金黄色的外皮呈现出爆裂的纹路，内层的粉肌瘦肉嫩而不柴，沾上芥末酱油吃，别有一番风味。

#### 2. 苏记美食

从中山四路城隍庙口搬到惠福东路的苏记美食，是一家已经有70多年历史的广州老字号。在老广州的记忆中，苏记就是美味牛杂的代表。

#### 3. 巧美面家

美食家蔡澜曾经对广州10家餐厅赞不绝口，巧美面家就是其中之一。这里最有名的是五宝云吞面，有鲜虾、蟹籽、赤贝、瑶柱和鲍鱼仔五种云吞，汤底鲜美可口。

## 机器人当大厨，菜品味道如何？

### ——打卡广州“网红”机器人中餐厅 Foodom

文/图 羊城晚报记者 黄启兵



汉堡机器人

### 超百种顺德菜任由选择

中餐厅里一共有46项机器人设备，换句话说，就是46位“机器人大厨”。要想体验它们的手艺，可从Foodom机器人中餐厅门口的三个机器人开始。汉堡机器人、甜品机器人以及煎炸机器人就站在橱窗里面，顾客扫一扫下单，它们就会自动忙活起来，将一样样食材一点点准备好，90秒钟就能做出一个汉堡，推送到取货窗口。别说是汉堡、甜品、薯条了，顺德菜非常出名的均安煎鱼饼，在煎炸机器人的巧手操作下，都能热乎乎地呈现在顾客面前。

进门之后，调酒机器人会调出一杯杯色彩分层的鸡尾酒，让客人们开怀畅饮。更多妙手还在中餐厅里。隔着玻璃墙的作业区里，煲仔饭机器人正在忙碌地一口气同时制作出24份煲仔饭；32个炒菜机器人各司其职，按照不同程序制作出多种炒菜，将中餐最核心的烹饪技艺“炒”发挥到极致，3-5分钟就能做出一道菜，清炒时蔬、鸡汁豉汁、小炒黄牛肉、咖喱牛肉……这些家常菜唾手可得，还能不断调整菜品程序，变换花样，在机器人“妙手”中精准出锅。

餐桌旁坐着的顾客，会看到头顶上方不断有自动机器设备从后厨开始给“机器人大厨”送料；菜品出锅之后，又会通过头顶上方的轨道系统精准送到指定餐桌上。上菜啦！一道道做好的菜，放在托盘里“从天而降”，顾客取下即可开吃。有的菜还会通过送餐机



汉堡机器人

器人精准送达座位，送餐机器人会自动停下，此时，顾客只需按一下桌面按键，即可取出所点的菜。

2014年前后，中国第一批机器人餐厅兴起，通常是单独某个细分领域或者局部环节上的零散应用。由于技术不成熟且使用效率不高，很多只是昙花一现。Foodom机器人中餐厅的出现，重新定义了“机器人餐厅”的概念。

千玺机器人餐饮集团研究院院长闫维新介绍说，餐厅全程自动化的调度系统，会将顾客的订单拆分，实现同步下单制作、统一调度管理设备、人机协作可视化管理及实时交互等功能。为满足机器人餐厅运营需要，千玺集团已在佛山顺德、东莞麻涌配套建设大型中央厨房，严格把控食材源头，优选各类食材，自动化流水线、智能加工设备、全程冷链配送和电子溯源，保障处理过程避免污染。标准化处理后



汉堡机器人

机器人餐厅听起来就很新奇。从1月12日正式开张，机器人餐厅每天都在接待着喜欢“尝鲜”的顾客。正在用餐的李阿姨，带着女儿和外孙一家人专程而来。她女儿说，在“羊城派”手机App客户端看到介绍，慕名来体验。她的孩子在餐厅门外点了一个汉堡机器人做的汉堡，当被问及对比与其它餐厅吃到的汉堡有什么差别，孩子说“好像感觉口味没有太大差别，酱汁放得还比较多”。上菜之后，看着一大桌菜，李阿姨尝了一口，笑着说：“如果不说是机器人做的，我真的尝不出来跟平常吃的菜有什么差别。”

色、香、味俱佳的菜品，跟真人大厨所做的菜几无差别，这得益于顺德名厨们对于“机器人徒弟”的精心“调教”。都说“食在广州，厨出凤城（顺德）”。2019



汉堡机器人

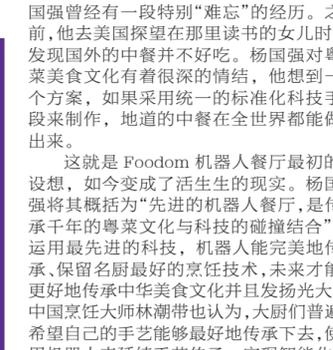


机器人中餐厅 Foodom

### 机器人做菜好不好吃？

年初，中国知名烹饪大师、顺德名厨林潮带与其他几位顺德大厨受邀到碧桂园总部一处神秘餐厅，先品菜再“收徒”。走进后厨那一刻，他懵了：原来他要教的“徒弟”，正是眼前排列整齐的机器人。从那时候起，大厨们带着机器人“徒弟”，从温度火候、口感反馈、加料分量、烹制时长等多角度，进行成百上千次调试，然后将这些要素输入机器人电脑，让“徒弟”们精准记住名厨师傅们的厨艺。

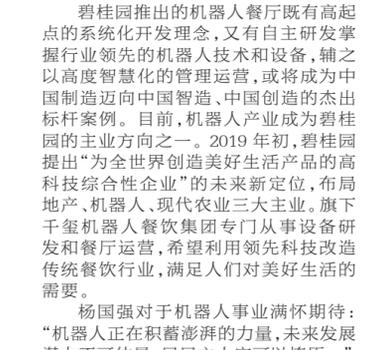
同样一道菜，厨师人工烹制10次通常都会出现2-3次不达标，但机器人每次都能严格按照标准执行。千玺机器人餐饮集团研究院院长闫维新介绍说，“我们这批机器人接受了严格的数据测试，通过数据确保对任何味道都能进行精准复制，机器人烹饪出菜更高效，菜品品质也



汉堡机器人

更稳定。”由于实现了精确控制、品质稳定，机器人大厨确保了菜品的“灵魂”，以现代高科技的方式毫无差池地还原了顺德大厨的手艺。

一道道成功的菜品背后，是艰苦的技术攻关。千玺集团总经理邵咏介绍，千玺集团各类机器人餐厅研发团队至今已拥有750多人，累计投入超2亿元，研发了70多项机器人设备，核心技术全部实现自主研发，截至目前已累计提交逾300余项专利申请。目前，整个机器人系统还在不断升级，研发新菜品，不断满足顾客的新需求。作为世界中餐名厨交流协会理事，中国烹饪大师林潮带评价说：“通过标准化的电脑，机器人每个味道的控制都做到比人更好。”人们难以想象的“机器人做菜”的时代已真正到来！



汉堡机器人

## 马蹄糕 岁月凝就 甜美滋味

文/羊城晚报记者 梁旭华

春节对于老广来说必不可少的，就是那一块甜美软糯的马蹄糕。但是，你知道怎么样才算是一块地道的广州马蹄糕吗？

### 番禺粉蹄出粉高

旧时广州人做马蹄糕，用的是本地洋塘五秀中水马蹄磨出的马蹄粉。这种马蹄一个只有一元硬币大小，顶穿高身细长，含粉量特高，乃是广东特有的地方品种，学名叫做番禺粉蹄，和广西粉蹄齐名。

在童年记忆中，以往一到年底，龙津西近洋塘一带，总会有阿嬷们坐在路边，身前摆开一溜木盆阵，如同幻影无形手一样削马蹄皮，削好后在面前的木盆里漂一水，然后扔进自己的桶盆里。这时候，龙津西一带的桶口就会有马蹄粉售卖了。

随着洋塘五秀的绝迹，粉蹄的生产基地已经散到了城郊，其中又以番禺大石、洛浦较为集中。而传统的制作方式，则只有那些有了一定年纪的农人还在继续。

### 冬至过后马蹄肥

种马蹄的农人，每天一早5点下田收马蹄到晚上7、8时，简单吃晚饭就要立即趁新鲜将马蹄用人手洗净，以机器打碎后，把液稠到几可结块的马蹄浆加水调稀，然后用手用细密纱布过滤，纱布要多密？起吗要像蚊帐顶那么细密。所以隔渣拧粉水出来的时候格外吃力，臂力差点的人都干不来。

要将沉淀下来的粉块变清，就将马蹄渣滤出。至于马蹄粉就和水一起沉到过滤盆里，随后让粉沉淀，再将沉淀下来的粉块拿去晒，晒个三四天就成马蹄粉了。一斤马蹄粉，就需要10到15斤马蹄，全是重体力水磨功夫。

### 翻炒不怕时间长

刚开始晒的马蹄粉有明显酸味，晒了三四日干透之后，就会只余马蹄清香，用手轻轻一捏就散成细滑的粉末。这种纯天然日晒干的马蹄粉，只需简单用胶袋密封，放在阴凉处就可以保存经年不会变质。

用这种马蹄粉来做马蹄糕亦是极其简单的事，配料只需黄片糖即可，无需太多花样。用它蒸出的马蹄糕，软滑而满满的马蹄清香。若是想更有口感一些，还可以加入甜脆马蹄片。

要想买到这种纯粹而不掺杂的马蹄粉，一是可以去大石寻觅，二是到龙津西一带的老店中找，三是直接去有进这种马蹄粉的餐厅吃成品质。