

美味寻源

后生仔接棒买年货 老品牌玩转新营销

文/图 羊城晚报记者 邓伟东 实习生 杨楚莹 赖文昕 金瑜

广东人素以“识食”著称,临近春节,老广置办年货,挑选海味、干货、腊味这个动作肯定少不了,无论过去一年否是一帆风顺,吃顿好的,过个肥年,那是必须的!



年轻人更爱现成的大盆菜

后生排队买年货 传统味道受热捧

如今,海味市场的主力购买人群依然是以中老年人为主,但在小吃年货市场,却出现一股新生力量。炸油角、煎堆、蛋散等传统贺年食品如今备受年轻人欢迎。

纯手工制作煎堆、糖环等贺年食品超过27年的英记食店,从冬至前店家就开始备货。洗阿姨告诉羊城晚报记者,从去年开始,他们店排队买年货的年轻人比老人家还多,除了是替长辈跑腿,更主要的原因是传统风味而来:“后生们说,这是小时候的味道,他们很怕我们这种老店会突然消失,那就再也吃不到——买一年是一年,即便排队久一点也无怕。”

另一家同样经营了30多年的明华饼店,也有不少年轻人看了网上资讯慕名而来,成为排队买炸油角、鸡仔饼的主力。“现在太多人排队了,临近年底,我们唯有限量供应,每位顾客限买三斤。”老板娘冰姐说。

“花胶、元贝等干货大多家庭都有家中长辈负责泡发、烹饪,年轻人不懂这些,他们更愿意买盆菜。”一德路的广德隆批发老板说,今年,他们店内的盆菜生意比往年多了一成,顾客以年轻人居多,预计年廿八会达到销量高峰。为了迎合现时年轻小家庭需求,他们更推出3-4人食用的盆菜。

老品牌玩新营销 线上线下一齐上

网购成为新常态,陶陶居、皇上皇、广州酒家等老品牌亦顺势作出改变。不仅在线上平台开设旗舰店,还做起了直播,参与到电商平台“年货节”的促销活动中。例如有140年历史的陶陶居酒家在日前通过直播平台举办了名为“云‘陶’年货线上show”促销活动,折扣商品涵盖早茶、传统小吃、盆菜、茶叶等多个品类,折扣高达50%。

与此同时,线下优惠活动亦如火如荼进行中。记者走访皇上皇腊味店时发现,他们推出的优惠措施早在元旦就启动了,为一个月,而折扣也不限于腊肠、米油类产品。

一起来盘点那些带着时光味道的广式伴手礼

文/图 羊城晚报全媒体记者 汪曼 邓伟东 实习生 林少娟 杨楚莹 赖文昕 金瑜

每逢过年探亲访友时,人们都不忘带些礼物送给对方,以表心意。礼不在多与贵,更重要的是人与人之间情感的联结。而在广东,凡事都讲究“好意头”,过年伴手礼更是件件有来头。今期,一起跟着羊城晚报记者来盘点那些带着时光味道的广式伴手礼吧!



“皇上皇”腊味产品颇受市场青睐

海味是传统伴手礼

德路海味干货批发市场

鸡仔饼与老婆饼:小食里的广府文化

广东是一个被糖滋养着的省份。从糖不用、黄金糕各类软糯小吃,到绿豆海带汤、杨枝甘露各式糖水,广东人的味觉基因里必定有“甜”。

甜食文化的影响下,广府人的新年也充满甜味。临近过年,走在广州任何一间商超里,穿梭于当地的老街商舖,抬头一定是各式各样的糖果:利是糖、花生酥、糖冬瓜……红红火火的包装喜庆又吉利,是广府人喜欢的好彩头。

说到过年小食,鸡仔饼必须榜上有名。相传鸡

仔饼是顺德侍女小凤所创,“小凤”类“鸡仔”,所以得名,距今已有270年的历史。鸡仔饼历经二百年不衰,名列广东四大名饼榜首。虽有“鸡”字,但鸡仔饼的原料却与鸡肉无关。鸡仔饼由新鲜猪肉、瓜子仁、金华火腿、开平南乳等原料做成,伴有白糖、精盐等调料,一口咬下,甜中带咸,芳香四溢。

羊城晚报记者走访北京路店的莲香楼了解到,随着新年将近,店内鸡仔饼的销量也逐渐升温。为

方便顾客挑选,店内推出了袋装、盒装、铁盒装三种包装形式,价格根据重量不同在12-39元间。除了鸡仔饼外,老婆饼也是不少来店食客的选择。莲香楼内的老婆饼同样分为袋装、盒装、铁盒装三种,价格在27-39元之间。记者观察发现,店内还推出了不少套餐组合,如价值98元/套的“好运莲年”套餐,内有鸡仔饼、老婆饼、凤梨酥、榴莲酥等经典广式小食。鸡仔饼、老婆饼是各大套餐的“常客”。

汤料海味:美味又吉利

广东人的年夜饭餐桌上少不了“头啖汤”,以及发菜蚝豉焖猪手等意头菜。蚝豉寓意“发财好事”,瑶柱寓意“金玉满堂”,鲍鱼亦有“包罗万有”之意,可谓意头满满。

汤料海味既美味又吉利,自然成为了务实的广东人走亲访友时会带的礼物之一。若要问汤料海味怎么准备,一德路必定会是老广扫货的首推之地。东起海珠广场,西至人民南路,短短一公里的一德路上聚集了数百户海味干果商,以“平、靓、正”闻名已久。

来到一德路海味干货批发市场,咸味扑鼻而来。羊城晚报记者走访发现,离春节还有半个月,已有不少市民结伴来买年货。其中,沙参、玉竹、花菇、元贝、花胶等干货仍是市场的长青品,不过整体销量较往年同期少了三成



鲍鱼美味意头好

至五成。在一德路海之星综合批发市场内,一家海味店老板说,往年这个时候,市场内人山人海,商户打包发货忙个不停。今年大家的防疫意识增强,不再扎堆聚集购物,“总体而言,价格有所下降,老街坊依旧精明,要货比三家才肯下手”。

一家主营花胶批发的店铺老板告诉记者,湛江、中山等地的二级代理商拿货量比往年少了三成:“生意都是以熟客为主,但往年拿100斤货的,今年变成了60-70斤。”

在同样是海味干货“一条街”的清平路上,一位店铺老板表示,沙参、玉竹、花菇、元贝卖得最好,但是今年来打包礼盒的市民少了,很多,希望临近春节能迎来销售高峰。

在清平市场经营近30年的罗小姐坦言:“新冠疫

广式腊味:肉香里的新年

腊味,风靡中国民间的巨头美食之一。《易经》记载:“燠于阳而燠于火,曰腊肉。”以盐渍经风干或熏干的肉类,色泽光润,肉质紧实,颇受国人青睐。

在中国腊味界,形成了川麻、粤甜、湘辣、浙鲜“四国演义”的腊味竞争格局,其中又以广式腊味尤为突出。生抽肠、鸭肝肠、瘦肉肠、金银腿……几十种腊味,兼具色、味、香、形,不仅征服了广府人挑剔的胃,更是畅销国内外。

广式腊味里,腊肠是绝对的主角,咸甜适口、嚼劲十足、酒味微醺、皮薄肉嫩的广式腊肠,是不少广府人家伴手礼的

首选。羊城晚报记者日前走访了位于北京路的“皇上皇”,临近春节,店内已摆出了带有“手信”字样的红色礼盒,用于给顾客打包产品。此外,带有“招财”“福”字样的礼盒产品也被摆在显眼位置,颇具年味。据店员介绍,店内454g/包的招牌腊肠最受市民青睐。招牌腊肠是按“7分瘦肉,3分肥肉”的配比制作而成,咸甜适中。与烟熏式烘干不同,招牌腊肠全程以太阳能烘干,更符合岭南人为了“原汁原味”口感的追求。为了促销,原本71元一包的招牌腊肠

现118元两包,吸引不少市民购买。

除腊肠等主打产品外,店内还推出了一些“小食”产品,如迷你芝士烤肠、卤鸭脖,精致、小巧的包装更符合当下“速食”的要求。但记者观察发现,来店顾客多以购买腊肠为主,小食产品多吸引年轻人、孩童。

祖籍在潮汕的市民林先生表示,清蒸腊肠、腊肠炒蒜苔、腊肠蒸鸡都是常见的年夜饭做法。除皇上皇外,立丰、大利是福等品牌也是林先生购买腊味的首选。

羊城晚报 美食

美味年俗

本版文/羊城晚报记者 邓伟东 实习生 金瑜 杨楚莹 图/实习生 金瑜 杨楚莹

按照广东人的习俗,腊月二十过了就要张罗开油镬啦。而在家炸油角、煎堆、蛋散、糖环、笑口枣……广州人叫“开油镬”,寓意家里人丁兴旺、衣食无忧。这是广府人家最传统的年味,如果少了它,可能很多人会总觉得不像过年、少了春节的滋味。

临近岁晚,匆忙的都市人,对于这份浓厚的年味风物记忆,你会以何种方式予以传承?

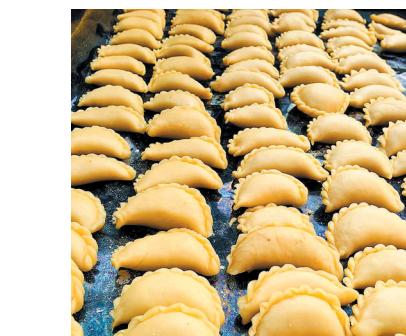
年前,与羊城晚报记者一道在广州老城穿街走巷,在“网红”小店门前感受街头巷尾传统开油镬的香甜年味吧!

足足72层 松化油角 香甜酥脆

“油角弯弯,家财百万”,形状像小荷包包的炸油角(酥角)寓意油润富足,里面的馅料每家每户都有独特配方。以前过年,街坊邻里会串门互相帮忙,大家求的只是分享交流,让这份过年喜庆气息不断延续。

位于越秀区起义路的明华饼店是一家有着超过35年历史的老字号饼店,主打手工传统糕点。而炸油角是他们的招牌年货,过年前一个月这里就开始供应至大年初七。老板说,他们现在每天可以卖出二三百斤,而最为天津乐道出的是有72层的松化酥角。

“酥皮一定要开层才酥化,把面团推开,水皮、油皮层层对叠就会有这个效果。”店长张智华说,老师傅传授的72层酥皮是明华坚持手工制作



刚包好的酥角



明华饼店的顾客大多是老街坊



英记食店的传统糖环



招牌龙江煎堆用料很足

的主要原因之一,而他们制作油皮用的猪油是自家现熬的。

记者采访时正遇到店员在包油角,张智华介绍,他们的馅料选用传统配方:炒花生碎、椰丝、芝麻、糖……最大亮点是入口酥化。炸好的油角出锅放凉后一口下去,松化酥脆,馅料的香甜瞬间溢满口腔,“吃过返寻味”。

现在尽管离春节还有半个月,但他们的生意已十分火爆。据悉,从上个月起就有本地街坊和外地顾客前来购买年货。除了酥角,蛋散、煎堆等都是抢手货。

闻着香,吃着酥脆,路过的街坊不少都忍不住要买些回家尝尝。“过了腊月二十,买的人会更,因为酥角、蛋散、煎堆、笑口枣是广州传统人家必备的拜年美食。”张智华笑言。

“煎堆碌碌,金银满屋”,炸煎堆在广州人眼里寓意发财团圆。

深藏海珠区龙导尾市场、坐落于同福中路龙导尾的英记食店于1983年开业,至今已做了二十六、七年纯手工传统煎堆。平时,店家主营粥粉面,每年临近春节,英记就开始售卖传统手工制作贺年食品,不少街坊都会到这里买年货,感受一下浓厚的人情味。

萝卜糕、发糕、年糕、糖环、笑口枣、油角、煎堆、蛋散……传统广州人过年一定要有有的食物,英记每年冬至之后就开始了供应直至元宵节才结束。记者看到排队的顾客中有不少外地、外省人,一个湖南顾客说,她是想提前准备好寄回老家;另一个山东旅客专门骑单车过来采购了很多年货。“我们店还有来自非洲、美国的顾客,他们逢年过节就会联系国内亲友过来采购传统过年食品寄给他们。”英记的老板说。

他们的招牌年货是龙江煎堆,糯米脆皮含水量不大,颇受老人家喜爱。店长介绍,一个好的煎堆不仅要酥化,口感也很重要。今年他们在煎堆、油角馅料中加了核桃,不仅口感更好,而且对身体更

煎堆碌碌 金银满屋 油角弯弯 家财百万

广府人家的美味传承: 腊月廿十开油镬



纯心饼店的微笑入口酥酥



蛋散南乳味十足

品种够齐全

深藏同福中路里口肉菜市场的纯心饼店(原顺意饼店),在海珠区的名声颇大,甚至有不少芳村居民都来这里排队买饼。临近春节,不少公公婆婆“例牌”会来这里买年货,即便有时要排上两三个小时,大家都会耐心等待这份热腾腾新鲜出炉/锅的美味,很多人会十几斤甚至几十斤地买回家。

虽然店面不大,但生意火,羊城晚报记者在现场观察到,下午4时多的人最多,经常要排起长龙,

传统风味惹人流连

大家只为能买到该店出名的花生酥、蛋散、笑口枣……该店蛋散有浓浓的南乳味,又香又脆,让人很难停下手来;笑口枣的芝麻香味很浓,入口酥松。

平常,店里卖的点心超过20款,年前多了像煎堆、油角、蛋散、糖环等年货。这里卖的几乎都是传统广式点心,而且价格很亲民,最受欢迎是各种“酥”,如外省、旅居国外人士最喜欢的花生酥卖9元/斤,最贵的核桃酥卖20元/斤。

味道够正宗

传统的泮塘马蹄糕由糖浆、水拌合马蹄粉、新鲜马蹄颗粒蒸制而成,入口清甜爽滑。最初的马蹄糕其实没有新鲜马蹄颗粒的身影,仅由糖、水、马蹄粉蒸制而成。随着历史的推移,后期人们不断创新,加入了新鲜马蹄颗粒、桂花、红豆、椰浆等食材,方出现了桂花马蹄糕、椰香马蹄糕、姜汁马蹄糕、干层马蹄糕……无论食材如何变化,马蹄糕都能在兼容并包中保留其清甜的本味和爽滑的口感。

位于龙津西路的天信棧老字号马蹄糕是泮塘五秀之一的延伸产品,而马蹄糕是广东传统名点。据悉,天信棧的马蹄糕都是自家制作,在龙津路同类店铺中属“老前辈”,追求正宗口味的酒楼很多都会在这里订购马蹄糕,小小店面经常门庭若市。

各式糕点街坊追捧



信棧老号



招牌马蹄糕

马蹄糕是他们家的招牌甜品,用料很足,味道浓郁,入口清甜爽滑,隐隐透着马蹄的清香。他们家的萝卜糕也很值得一试,是传统的味道,里面放了虾米、香菇、腊味等,萝卜糕带一点胡椒辣味,口感绵密,腊味、虾米很鲜香。

让年轻人感受老广年味

以前,每逢春节即将来临,广州的大街小巷总会弥漫“开油镬”的香味。“家家‘开油镬’,人人炸油角”寄寓来年年肥屋润、红红火火。如今,这一件随老广成长记忆的年俗活动似乎逐渐褪色。

罗思敏正在揉面准备包油角

罗思敏,广州思哲设计有限公司总设计师,岭南设计风格的代表性人物,是一位土生土长的岭南人,坚持年年“开油镬”。后来,他干脆把油镬搬到公司,带动身边的年轻人去感受和传承这份老广春节的传统技艺。迄今为止,已连续“开张”逾十年。

对罗思敏而言,比起去商店采购贺年食品,“自己动手”是更好的选择:生活要有仪式感,一家人聚在一起,不是说要做得多好,合力完成一件事,自制传统年货,热闹团聚传承的意义会更为深远。

说起炸油角幼时家里的年味记忆,罗思敏的脸上充满怀念与笑意:“小时候看着大人包油角、做糖环、卷蛋散,自己也会在一边跟着做,虽然做得很丑,但很快乐。”随着年年增长,罗思敏与家里兄弟各自成家立业,也慢慢失去“开油镬”的传统。直至小女儿出生,罗思敏意识到家庭氛围离不开各式各样的家庭活动,为了加强孩子对家的参与感,他开始学揉面、配馅料、学包边……如今,“开油镬”已重新成为他们家春节活动每年必上的重头戏。

“一堆人男女老少聚在一起,分工合作热闹开心,这就是生活,这就是传统节庆的参与感。”罗思敏笑言。

如今,包油角已不仅是罗家的家庭活动,更是思哲设计年前的“必备节目”,罗思敏事前会“广发英雄帖”,邀请春节期间留穗过年的广州青年设计师一起来参与,他期望有更多年轻人可以切身感受老广州的传统年味。

粤味 年味故事



罗思敏正在揉面准备包油角