

文/羊城晚报记者 王敏 图/受访者提供

元旦一过,年味就近了。年味是什么?冲口而出的答案应该是亲朋好友们团聚餐时环绕四周的饭菜香吧。年夜饭作为当仁不让的过年重头戏,自然成为每个家庭都要好好策划的事情。

祖国大江南北的年夜饭从来都是各具特色,有些带着年味的菜,是要到春节才会飘出更美的味道。留穗过年的市民增多,消费者在年夜饭的菜品选择上,也不再局限于本地传统菜肴,注入思乡情怀的“家乡菜”,成为今年年菜的一大趋势。

留穗过年

食游舌尖上的

家乡

壹

海南年味: 不可或缺的那只年鸡

随着国民生活水平的提高,现在的年夜饭风格不再是大鱼大肉这些平日能吃到的菜式了。但如果,要为年夜饭保留一道不可或缺的菜,必属鸡不可。俗话说,“无鸡不成宴”,过年吃鸡之于广东人已经是不能动摇的仪式。其实除了大名远播的粤式做法,海南菜系的文昌鸡也深得食客们的钟爱。

历经2000多年发展历程的海南菜系,素有“海产万类,陆产千名”的美誉。海南人的年夜饭,也以鸡、鸭、羊、鱼以及各种野菜为主。比如特别为春节准备的年鸡,即以正宗的文昌鸡为上品。恨不得把海南搬到广州

来的“琼瑶·海南菜肴”,对食材和出品都有着近乎苛刻的要求。海南的文昌鸡既可以白切,又可以跟海鲜混搭,还能与椰青共冶一炉,满足各种层次的口味。这里的文昌鸡产于海南文昌潭牛镇,通常选用200天左右的鸡,鸡味与嫩滑兼得,通过古法浸泡,直接将食材的新鲜原味展现。文昌鸡与海南椰青的结合,就是大家众知的椰子鸡。开两只椰青,取其中充沛的汁水做汤底,配上老椰肉、珍珠马蹄煮沸,最后加入文昌鸡,佐以简单的蘸料就已经很好吃了,若是挤几滴新鲜的金桔汁,则是另一番风味。



白切文昌鸡



南京大排档的年夜饭,小吃、硬菜、小点一应俱全



莆田红团



妈祖面线



经典大虾烧白菜

福建年味: 讲究意头的味觉记忆

花生、煎蛋、卤香菇等。面线是莆田的特产面食,早已融入莆田的饮食文化里,至今依然有老一辈坚持手工制作面线,历经和面、醒面、盘面、披挂、上架、晾晒等步骤,才能做成丝丝宛似流纱、洁白如玉、线条细匀的面线。

除了妈祖面线外,莆田做红团的传统也一直延续,从年廿六开始一家老小齐上阵,有时连街坊邻居也来帮手,热闹得很。红团那红红“脸蛋”特别喜庆,专用的印模中刻有“福”“寿”等字,四周还有花鸟、庆丰收等图样。红团馅大都是甜的,以绿豆为主,

加入红糖,别具乡土风味;也有咸的,以糯米加入葱花、香菇、虾皮、花生、肉丝等配料。当一笼笼带着蕉叶香气的红团出锅时,那香甜黏糯的味觉记忆,就是根植在每个莆田人心里的年味。

主理“掌握好食材 原味福建菜”的莆田餐厅,今年过年推出的新春套餐将延续这份“年味”,不但供应上述两种传统年菜,更有寓意盆满钵满的“鲍鱼盆菜”“鸿运发财鱼生”,既可在店内享用,也可轻松带回家。招牌的莆田十醉必不可少,还能根据口味的不同搭配出最滋味的吃法。

叁

南京年味: 拙朴而不失雅致的家宴

在经历各种餐厅和外卖洗礼之后的消费者,对于饮食的审美层次已经有了质的飞跃。不少人开始追求精致均衡或者新鲜的年夜饭风格,比如南京大排档的年夜饭,小吃、硬菜、小点一应俱全,过个喜庆年完全不在话下。

南京人的年夜饭很讲究,八盘十碟的开场冷碟十分常见,也显得隆重。南京人的年夜饭很是朴素家常,葱油拌葱菇、香干马兰头、苏式熏鱼、酱香肉、糖芋苗……像是会变戏法一样,他们用最朴素的食材烧出了各种色香味俱全并寄托美好期许的菜肴,以精致冷碟、荤菜时蔬、甜食清汤组成了一年他们最重视的一场家宴,也使这一餐充满爱与温暖的饭食,成为许多人自孩提时代起就铭记于心的牵挂。

说起南京的饮食文化,不得不提盐水鸭和素什锦两道经典冷盘。点上一盘盐水鸭,再来一碟素什锦,一荤一素,两道最经典的冷盘菜肴,蕴藏着最地道的金陵美味。不似传统的腌腊制品,盐水鸭是低温熟煮,保持了鸭肉的多汁性。什锦,又叫做“十样菜”,“元宝菜”,由十种蔬菜组成,是



盐水鸭

除夕人家常见的年菜组合。不吃这道凉菜,似乎“年”就过得不完满。当然还有南京大排档独创的烤鸭包,喷香的烤鸭肉扎堆地躲在包子皮里,汁水并不十分多,但大口咬下去,嘴里流淌着烤鸭的香味。

这些菜式在南京大排档的年夜饭菜单都能找到,为了满足不同人数、不同价位的年夜饭需求,店家有多款套餐可供选择。暖冬炖老鸭汤是特别根据广东人的饮食习惯而安排的,清炖狮子头、年糕葱香大闸蟹等则体现了江南菜在烹制上的特色,其他海中珍品如海参、海虾也尽收罗其中。最后,以精巧闻名的金陵小吃,烤鸭包或是古法糖芋苗收尾,为这一顿年夜饭画上圆满句号。

肆

山东年味: 丰盛均衡 自在团圆

如果想要吃出一桌精致而丰盛,但又需要纠结是否足够经典的年夜饭,鲁菜应该是不错的选择。鲁菜是历史悠久、技法丰富、至见功力的菜系,原料以山东半岛的海鲜、黄河和微山湖等地水产、内陆的禽畜为主。技法尤以爆、炒见长,煎烹精致,风味纯正平和、咸鲜脆嫩。

在经典鲁菜的基础上重新梳理,根据当代食客的饮食习惯特意推出十大必点菜式,非常符合年夜饭的规格。“人多的时候,直接点上一大桌必点菜,那就是丰盛而搭配均衡的一桌子年夜饭了。我们在梳理十大必点菜式的时候也反复思考,究竟哪些菜式能称得上经典?相信每个时代都有不同的答案,而我们要找的就是当下最被



糖醋大黄鱼

大家喜爱的鲁菜。”山东老家品牌总经理赵永青说。

十大必点菜式是店家为顾客精心挑选的山东特色菜肴,每一道菜的背后都是山东文化的缩影,更是山东食材的注脚,其中不但包括葱烧海参和传统糖醋大黄鱼这类山东美食名片,还加入了经典大虾烧白菜和大连鲍焖土豆这种让北方人倍感亲切的烧菜。毕竟焖烧菜的滚烫才能抵挡低温,让大家有个暖烫的新年。

宠物寄养服务开始预订 春节期间费用普涨5%-10%

文/羊城晚报记者 陈玉霞 实习生 陈秋蓉 陈宝茵 刘颖颖 图/实习生 陈秋蓉 陈宝茵

临近春节,天河区白领小琳除了要完成工作总结和规划外,还有一项重要任务是要给自己的狗狗找寄养服务。“它无法上公共交通工具,在广州也没朋友可以帮忙照顾,春节期间只能将其寄养在专业机构里。”小琳说,狗狗是自己生命的一部分,所以一定要找服务素质好的寄养店。

像小琳这样需求宠物寄养服务的人还有不少。羊城晚报记者了解到,目前专业宠物店的春节寄养服务已经开始接受预订,部分预约服务已经订满。从业人士介绍,春节期间的服务收费预计比平时要高,多数涨幅为5%-10%。



宠物寄养的费用和所在场所环境有关

宠物寄养市场需求量高低不一

宠物寄养服务并非只为宠物提供一个住所,还会有定期喂食、铲屎添砂、换水添水、房间消毒及陪伴玩耍等服务。为了保证宠物主人能随时掌握宠物动态,一些连锁宠物店在春节期间会保持营业,目前已开始接受服务预订。

羊城晚报记者从黄埔大道一家品牌宠物医院了解到,今年春节期间该院不打烊,目前已有接受宠物留置服务的预订。和一些宠物店相比,该院的服务除

了日常看护等多项内容外,还会增加宠物的防应激服务,让宠物更快适应新的环境,并有人更好互动。该院负责人介绍:“现阶段院里接受的预订量比去年春节前要少,可能和多数人遵从倡议就地过年有关。”

在某连锁宠物店的东圃分店,该店长告诉记者,每年春节期间他们接收的宠物约有100只,今年该店需求和咨询量也有所增加,但受限于门店空间,

“目前店里的寄养服务已经预约满了”。

寄养服务能方便一些宠物主人,但他们对寄养机构也有顾虑。比如,视家狗为家庭成员的芳芳,她对宠物店的环境、服务的质量和其他宠物的安全性都很看重。业内人士表示,宠物店接收宠物,最基本的要求是宠物接种的疫苗必须齐全,这样既能保证宠物无传染病,也能给其他寄养宠物提供相对安全的环境,让大多数宠物主人在选择门店时更加安心。

春节期间服务费用预计涨5%-10%

据了解,目前广州宠物店的宠物寄养服务费用根据区域、寄养空间的大小、寄养宠物的具体体型等差异会有50-100元的差距。业内人士坦言,春节期间的连锁门店寄养服务费用一般会比平时上涨5%-10%不等。但一些小型宠物店平时收费相对低一些,春节期间涨幅相对就大一些,如棠下一些小型宠物店平时寄养服务费为50元/天,春节期间据称会涨到80元/天,涨幅约60%。

记者在天河区一家连锁宠物店看到,该店内十分明亮,空气里还有一股温和的花香。店内的一边货架上,整齐摆放了猫罐头和许多宠物用品,另一边则有十五个木柜分三层陈列,这便是春节期间为寄养宠物安排的“临时小窝”。该店店长郑先生介绍,每个木柜长约一米,宽和高均为0.5米,柜内设有两块木质隔板,将空间分隔成上下两层可供宠物活动。此外,每个木柜内都装有排气扇,保证柜内

的空气流动,提高宠物的舒适度。据介绍,像这样的宠物房间标价是100元/天,春节期间,费用将提高为110元/天,涨幅为10%。值得一提的是,像哈士奇、秋田犬等相对体型较大的狗狗,其服务收费标准会比小型狗狗要高。

在海珠区的一家宠物医院,其负责人表示,春节期间院里的宠物寄养服务费会比平时增加10%,这主要是人工成本增加所致。

相关提醒 仔细签订寄养服务条款

近年来,随着宠物寄养服务的增加,在寄养过程中发生的纠纷也随之增加。从目前情况看,开设宠物寄养服务的机构素质良莠不齐,宠物主人在选择网上服务哪怕是正规宠物店服务的时候,一样要非常细心看清服务条款。比如,如何

提供并确保一对一服务?每天带宠物出去运动的时间如何保证?有多长时间?猫猫狗狗的饮食情况如何……宠物主人更需注意的是,留意责任条款,即在寄养期间发生的一些意外,是否有违约责任及赔偿细则。

用一个蛋糕告诉你 广东也有本土好脐橙!

羊城晚报记者 许悦 实习生 郑楠



“橙中之王”为什么这么好吃

梅州市平远县地处粤闽赣三省交界,就在世界最大的脐橙产业带——粤赣脐橙产业带上。这里土壤富硒、无霜期长,盈盈绿水、巍巍群山孕育出了色泽鲜艳诱人、果形大而饱满、口感浓郁芳香的平远脐橙,其肉质脆嫩、鲜甜可口,素有“果中佳品”“橙中之王”美誉。

早在上世纪80年代,平远就开始种植脐橙。每年11月,平远脐橙成熟采收上市,凭借上乘的品质,一直深受广大消费者喜爱。从去年年底开始,一批批来自全国各地的自驾游客陆续走进平远脐橙园,漫山遍野的脐橙挂满枝头,硕大饱满的脐橙顶着深绿色的枝叶,像圆滚滚的娃娃一般抱成一团,压弯枝头,散发出清甜的芳香,诱人采摘。

为了擦亮平远脐橙的金字招牌,去年11月底,由广东省农业农村厅主办、羊城晚报承办的“黄金地带出好橙 广东梅州平远脐橙——2021平远脐橙上市发布会”在广州珠江水晶号游船隆重举行,“平远脐橙”的金字招牌随着游船一路巡回,闪耀珠江,向全世界宣告:最好吃的脐橙来啦!

小脐橙也能种出大产业。目前,平远县脐橙种植面积为5.04万亩,年产值超10亿元,已成为广东最大的优质脐橙生产和加工基地,成为当地乡村振兴的致富果、摇钱树。

早在2018年,梅州市平远县脐橙产业园就已入选省级现代农业产业园。依托脐橙产业园的建设,平远县已实现脐橙鲜果、鲜榨橙汁的定制化生产,NFC果汁畅销快消品市场,提高了脐橙产业附加值。2021年,该产业园扩容提质再

次入选2021年广东省级现代农业产业园建设名单。依托产业园建设的契机,平远脐橙大力建设的脐橙无毒种苗繁育基地,是平远县以“全产业链”新思维发展脐橙产业的重要一环。经过近40年的发展,平远脐橙已形成集种植、贮藏、保鲜、加工、销售等于一体的发展集群。这几年,当地持续发力脐橙“全产业链发展”,在脐橙产业链的每个关键环节予以赋能。

挺进大湾区、宣传语闪耀珠江、火爆的自驾采摘游……今年的脐橙销售季,梅州平远脐橙持续走红,迎来一个高光时刻。小脐橙种出大产业,近期梅州市平远县脐橙产业园(扩容提质)还入选2021年广东省级现代农业产业园建设名单。平远脐橙为什么好吃?今天我们就用一个蛋糕告诉你,广东也有本土好脐橙!

平远脐橙肉质脆嫩、鲜甜可口,除了直接吃或者榨成果汁,还有什么其他的吃法吗?羊城晚报记者特地拜访中国大酒店行政副总厨何志广,探访平远脐橙的新吃法。

这次何志广示范的是用平远脐橙制作主题蛋糕“冬日暖阳”。首先,将洗净的平远脐橙去皮切块。在何志广熟练的刀工下,脐橙被剥去薄薄的外衣,露出饱满橙黄的果肉,锋利的刀刃剖开果肉,沾染上香甜的橙汁,而更多果汁沿着切面流到砧板,蛋糕间充斥着清甜的橙香。

接着,把做好的蛋糕胚对半切开,均匀抹上一层奶油,将切成块的平远脐橙平铺在奶油上,淋上橙汁。绵密的奶油包裹着汁水丰沛的脐橙,浅黄透亮的橙汁与奶油交融在一起,使得醇厚的奶油多了脐橙的清甜,肉质脆嫩的果肉与绵软的奶油搭配,丰富了蛋糕的口感。

最后,盖上另一半蛋糕胚,在蛋糕表面均匀涂抹奶油,四周贴上新鲜脐橙片,蛋糕顶层放置切成各种形状的平远脐橙,再配上事先风干的脐橙片,一个美味的脐橙蛋糕就完成了。

何志广表示,平远脐橙皮薄果肉厚、水分充足、色泽鲜艳,即使风干后依旧透亮,更加突显蛋糕的味道口感。蛋糕的具体制作教程,可以扫描海报二维码进一步了解。

平远脐橙肉质脆嫩、鲜甜可口,除了直接吃或者榨成果汁,还有什么其他的吃法吗?羊城晚报记者特地拜访中国大酒店行政副总厨何志广,探访平远脐橙的新吃法。

这次何志广示范的是用平远脐橙制作主题蛋糕“冬日暖阳”。首先,将洗净的平远脐橙去皮切块。在何志广熟练的刀工下,脐橙被剥去薄薄的外衣,露出饱满橙黄的果肉,锋利的刀刃剖开果肉,沾染上香甜的橙汁,而更多果汁沿着切面流到砧板,蛋糕间充斥着清甜的橙香。

接着,把做好的蛋糕胚对半切开,均匀抹上一层奶油,将切成块的平远脐橙平铺在奶油上,淋上橙汁。绵密的奶油包裹着汁水丰沛的脐橙,浅黄透亮的橙汁与奶油交融在一起,使得醇厚的奶油多了脐橙的清甜,肉质脆嫩的果肉与绵软的奶油搭配,丰富了蛋糕的口感。

最后,盖上另一半蛋糕胚,在蛋糕表面均匀涂抹奶油,四周贴上新鲜脐橙片,蛋糕顶层放置切成各种形状的平远脐橙,再配上事先风干的脐橙片,一个美味的脐橙蛋糕就完成了。

何志广表示,平远脐橙皮薄果肉厚、水分充足、色泽鲜艳,即使风干后依旧透亮,更加突显蛋糕的味道口感。蛋糕的具体制作教程,可以扫描海报二维码进一步了解。

何志广表示,平远脐橙皮薄果肉厚、水分充足、色泽鲜艳,即使风干后依旧透亮,更加突显蛋糕的味道口感。蛋糕的具体制作教程,可以扫描海报二维码进一步了解。

平远脐橙制作的主题蛋糕“冬日暖阳”许悦摄

平远脐橙制作的主题蛋糕“冬日暖阳”许悦摄

平远脐橙制作的主题蛋糕“冬日暖阳”许悦摄