

不时不食

### 雨后桑芽嫩如丝

文/羊城晚报记者 王敏

说起桑叶，大脑子里跳出的第一个字就是蚕，似乎桑叶专为蚕而生。抛开养蚕不说，桑叶还能做什么？顺德老饕给出的答案很简单：“吃了它！”

顺德是一个河网交错的地方，当地人因地势低洼，便因地制宜将低洼地挖深为塘，把泥土堆于四周成基。池塘养鱼，基上栽桑，成为著名的“桑基鱼塘”。于是每逢春日，顺德人便会顺手采上几片桑叶，用来煎蛋、蒸鱼或是煮汤。

走在顺德勒流、容桂等地的堤围和田间小路旁，总能找到在当地非常有名的老字号食肆，如果你喜欢远远地瞅见园中的桑叶树，那么恭喜你，这里一定出产地道的桑肴。

眼下是桑叶当造季，尤其是清明的这一段时间，几场春雨过后，气温骤升，娇嫩的桑芽儿就冒出了头，正是最佳的时令食材。顺德师傅一般以农家做法烹制，尽量保持桑叶的原汁原味，叶子整块用，桑枝切片来煲老火靓汤。蒸鱼饼、蒸大头鱼、浸鱼丸……全部以煮熟的桑叶垫底，演绎出一片绿油油绿意。

据大厨介绍，桑叶属于瘦物，富含粗纤维，不适合煮食，所以必须搭配荤料。滋味带甜又不会抢风头的土猪肉、鲮鱼和走地鸡是最常选用的肉类，这样才能让味蕾感受到桑叶的香气和汁液。桑叶还有一个特性，容易吸收油分，所以师傅们做菜的时候，绝对不能吝啬用油；浸汤、煲汤的时候，桑叶会自然吸取肉类所带来的油分，即使老火靓汤都不再觉得油腻。

基本上，桑叶可以用任何粤菜的传统方式侍候，唯独不建议用炒，因为桑叶余水后，形态已较为软塌，再炒后，就趋于无形，外相不美。厨师最常用的方式是蒸煮和汤浸，调味也是最为家常的盐、糖和豉油。掌握了技巧后，主妇们可以在春日踏青，采回满怀绿后，来一场清新可人的桑叶宴。



桑叶 图/施沛霖



桑叶卷 图/王敏

# 看 创新烹法 迸发灵感 中餐与鱼子酱的美妙融合

文/羊城晚报记者 邓伟东 图/受访者提供

想象一下——当鱼子酱遇到烧腊将是怎样一番奇妙的滋味？当鱼子酱搭配老火靚汤又会产生怎样的味觉盛宴？当全世界食客仍旧热衷于采用传统吃法食用鱼子酱时，中国厨师们正在积极寻找鱼子酱与中餐匹配的可能。

近几年，在不少精致中餐的菜单上，鱼子酱总会在不同菜品里，书写着厨师对它的独特理解，各大菜系的大厨也在努力寻找最佳的融合点，期望鱼子酱能成为自己烹饪菜肴的点睛之笔。

## 与 粤菜的交织碰撞

既是食在广东，高品质的鱼子酱如何与我们身边的粤菜结合起来呢？广州的大厨们通过新奇创意的尝试，将鱼子酱和粤菜风味巧妙混合搭配，得到了仿佛化学反应般奇妙的效果。

广州四季酒店中餐厅愉粤轩的招牌菜冰烧三层肉，选材仅用猪腩肉精华部分，以确保肉质和口感滑嫩而不油腻，自制的淮盐酱汁被紧紧锁在腩肉的纹理间，最后以鱼子酱作为点缀，把咸鲜的味道提升到另一个层面，搭配上微辣鲜香的川汁九孔鲍鱼，这道前菜为食客的美食之旅打开了味蕾。

老火靚汤是粤菜的一个重要标志，一桌宴席，广东人对汤是有执念的，跃Yuè 现代粤菜料理餐厅的行政总厨陈晓东通过一张脆网，把原本常出现在冷盘的鱼子酱很好地融合到老火靚汤中。陈晓东设计的新菜“鱼子酱配鲷鱼头鱼香汤”，把鱼子酱吃前需稍微升温的特定做法，用架在热汤上一张薄薄的脆网来完成：喝汤前先把网上的鱼子酱吃一大口，感受其爆浆润滑的美妙瞬间之后，再把脆网敲开，把剩下的鱼子酱拌入汤中，借助它的咸鲜，和着细碎的香葱、脆片、鲷鱼头鱼云和鳊鱼肉把热汤喝完。这道汤的设计十分精妙，温度渐进，鲜味由浓转淡，在感官和味觉上都给人留下深刻的印象。

通常，味道清淡的食材和口感醇厚的鱼子酱糅合在一起，更能提升整道菜肴的魅力。譬如这道“白雪鱼子酱星斑卷”，愉粤轩的麦志雄师傅选取东星斑最为鲜甜紧致的部位，剔骨起片后卷入鸡枞菌；鱼卷下所配的蛋清，在煮熟前加入了精心熬制的高汤，最后淋上薄盐酱汁及少许鱼子酱，鱼子酱的咸鲜凸显了星斑卷的清新淡雅。

顺德炒牛奶非常有名，康莱德酒店中餐总厨孙伟伦所做的“鱼子酱玉带炒蛋白”，设计灵感就源于此。这道菜讲究火候掌控，更考验厨师的烹饪功力：蛋白混入鲜牛奶，加入带子粒细火慢炒，一层层慢慢炒叠，搭配鱼子酱同吃，为这道菜带来咸鲜的后味。

豆腐乳、皮蛋、卤水……看到这些食材和调料，你会很自然地吧这些带有鲜明地域特色的菜品划入中餐中，它们又是如何与鱼子酱进行搭配与创新？

紫霞度假村行政总厨俞宁设计的“豆乳乳酪西班牙橄榄油鱼子酱”，一看菜单上标注的食材，可能你会觉得有点风马牛不相及，但呈现出来的味道远远超出你的想象，乳酪的微甜带着清新的豆香，包裹着鱼子酱的咸鲜，整个组合给你带来的是大大的惊喜。

跃Yuè 行政总厨陈晓东设计的“初生茶叶蛋红茶籽鱼子酱”，把鱼子酱的西方传统吃法和广州街头常见的茶叶蛋、珍珠奶茶来了个有机结合。用他的话说，那是“用鱼子酱写给广州的情书”。薄脆做成鳊鱼的模样，盛着颗粒饱满的鱼子酱，架在微热的糖心茶叶蛋上，底下是加了虾子的“珍珠奶茶”，整个造型宛如一件艺术品。

“鱼子酱配鲷鱼头鱼香汤”，把鱼子酱吃前需稍微升温的特定做法，用架在热汤上一张薄薄的脆网来完成：喝汤前先把网上的鱼子酱吃一大口，感受其爆浆润滑的美妙瞬间之后，再把脆网敲开，把剩下的鱼子酱拌入汤中，借助它的咸鲜，和着细碎的香葱、脆片、鲷鱼头鱼云和鳊鱼肉把热汤喝完。这道汤的设计十分精妙，温度渐进，鲜味由浓转淡，在感官和味觉上都给人留下深刻的印象。

通常，味道清淡的食材和口感醇厚的鱼子酱糅合在一起，更能提升整道菜肴的魅力。譬如这道“白雪鱼子酱星斑卷”，愉粤轩的麦志雄师傅选取东星斑最为鲜甜紧致的部位，剔骨起片后卷入鸡枞菌；鱼卷下所配的蛋清，在煮熟前加入了精心熬制的高汤，最后淋上薄盐酱汁及少许鱼子酱，鱼子酱的咸鲜凸显了星斑卷的清新淡雅。

顺德炒牛奶非常有名，康莱德酒店中餐总厨孙伟伦所做的“鱼子酱玉带炒蛋白”，设计灵感就源于此。这道菜讲究火候掌控，更考验厨师的烹饪功力：蛋白混入鲜牛奶，加入带子粒细火慢炒，一层层慢慢炒叠，搭配鱼子酱同吃，为这道菜带来咸鲜的后味。

豆腐乳、皮蛋、卤水……看到这些食材和调料，你会很自然地吧这些带有鲜明地域特色的菜品划入中餐中，它们又是如何与鱼子酱进行搭配与创新？

紫霞度假村行政总厨俞宁设计的“豆乳乳酪西班牙橄榄油鱼子酱”，一看菜单上标注的食材，可能你会觉得有点风马牛不相及，但呈现出来的味道远远超出你的想象，乳酪的微甜带着清新的豆香，包裹着鱼子酱的咸鲜，整个组合给你带来的是大大的惊喜。



鱼子酱配鲷鱼头鱼香汤



鱼子酱玉带炒蛋白



烤鸭配鱼子酱

## 与 食材的搭配与创新

豆腐乳、皮蛋、卤水……看到这些食材和调料，你会很自然地吧这些带有鲜明地域特色的菜品划入中餐中，它们又是如何与鱼子酱进行搭配与创新？

紫霞度假村行政总厨俞宁设计的“豆乳乳酪西班牙橄榄油鱼子酱”，一看菜单上标注的食材，可能你会觉得有点风马牛不相及，但呈现出来的味道远远超出你的想象，乳酪的微甜带着清新的豆香，包裹着鱼子酱的咸鲜，整个组合给你带来的是大大的惊喜。

跃Yuè 行政总厨陈晓东设计的“初生茶叶蛋红茶籽鱼子酱”，把鱼子酱的西方传统吃法和广州街头常见的茶叶蛋、珍珠奶茶来了个有机结合。用他的话说，那是“用鱼子酱写给广州的情书”。薄脆做成鳊鱼的模样，盛着颗粒饱满的鱼子酱，架在微热的糖心茶叶蛋上，底下是加了虾子的“珍珠奶茶”，整个造型宛如一件艺术品。

“鱼子酱配鲷鱼头鱼香汤”，把鱼子酱吃前需稍微升温的特定做法，用架在热汤上一张薄薄的脆网来完成：喝汤前先把网上的鱼子酱吃一大口，感受其爆浆润滑的美妙瞬间之后，再把脆网敲开，把剩下的鱼子酱拌入汤中，借助它的咸鲜，和着细碎的香葱、脆片、鲷鱼头鱼云和鳊鱼肉把热汤喝完。这道汤的设计十分精妙，温度渐进，鲜味由浓转淡，在感官和味觉上都给人留下深刻的印象。

通常，味道清淡的食材和口感醇厚的鱼子酱糅合在一起，更能提升整道菜肴的魅力。譬如这道“白雪鱼子酱星斑卷”，愉粤轩的麦志雄师傅选取东星斑最为鲜甜紧致的部位，剔骨起片后卷入鸡枞菌；鱼卷下所配的蛋清，在煮熟前加入了精心熬制的高汤，最后淋上薄盐酱汁及少许鱼子酱，鱼子酱的咸鲜凸显了星斑卷的清新淡雅。

顺德炒牛奶非常有名，康莱德酒店中餐总厨孙伟伦所做的“鱼子酱玉带炒蛋白”，设计灵感就源于此。这道菜讲究火候掌控，更考验厨师的烹饪功力：蛋白混入鲜牛奶，加入带子粒细火慢炒，一层层慢慢炒叠，搭配鱼子酱同吃，为这道菜带来咸鲜的后味。

豆腐乳、皮蛋、卤水……看到这些食材和调料，你会很自然地吧这些带有鲜明地域特色的菜品划入中餐中，它们又是如何与鱼子酱进行搭配与创新？

紫霞度假村行政总厨俞宁设计的“豆乳乳酪西班牙橄榄油鱼子酱”，一看菜单上标注的食材，可能你会觉得有点风马牛不相及，但呈现出来的味道远远超出你的想象，乳酪的微甜带着清新的豆香，包裹着鱼子酱的咸鲜，整个组合给你带来的是大大的惊喜。

跃Yuè 行政总厨陈晓东设计的“初生茶叶蛋红茶籽鱼子酱”，把鱼子酱的西方传统吃法和广州街头常见的茶叶蛋、珍珠奶茶来了个有机结合。用他的话说，那是“用鱼子酱写给广州的情书”。薄脆做成鳊鱼的模样，盛着颗粒饱满的鱼子酱，架在微热的糖心茶叶蛋上，底下是加了虾子的“珍珠奶茶”，整个造型宛如一件艺术品。

“鱼子酱配鲷鱼头鱼香汤”，把鱼子酱吃前需稍微升温的特定做法，用架在热汤上一张薄薄的脆网来完成：喝汤前先把网上的鱼子酱吃一大口，感受其爆浆润滑的美妙瞬间之后，再把脆网敲开，把剩下的鱼子酱拌入汤中，借助它的咸鲜，和着细碎的香葱、脆片、鲷鱼头鱼云和鳊鱼肉把热汤喝完。这道汤的设计十分精妙，温度渐进，鲜味由浓转淡，在感官和味觉上都给人留下深刻的印象。

通常，味道清淡的食材和口感醇厚的鱼子酱糅合在一起，更能提升整道菜肴的魅力。譬如这道“白雪鱼子酱星斑卷”，愉粤轩的麦志雄师傅选取东星斑最为鲜甜紧致的部位，剔骨起片后卷入鸡枞菌；鱼卷下所配的蛋清，在煮熟前加入了精心熬制的高汤，最后淋上薄盐酱汁及少许鱼子酱，鱼子酱的咸鲜凸显了星斑卷的清新淡雅。

## 与 主食的巧妙融合

近几年，不少粤菜师傅用鱼子酱与面食搭配，成为餐厅叫好又叫座的特色美食。比如用来拌面，选取做工考究的面条，搭配各式浓汤和肉酱，上菜前在面条上放上一小勺鱼子酱，直接成为品尝面条的绝佳调味品。

日前，来穗参与“鱼子酱美食地图”·广州站品鉴晚宴的杭州紫霞度假村厨师团队，就推出了两道用地方特色主食搭配鱼子酱的菜品。这道“手工年糕暖胃海鲜

# 凸显岭南气质，催化消费新动力——广府本土潮牌：新世代的新表达

文/羊城晚报记者 黄士 实习生 张嘉珑

四月伊始的广州阳光明媚，不少市民更换新装踏青赏花。近日羊城晚报记者走访广州服装门店发现，各大卖场不约而同地上新了春夏装，本土潮牌商家依靠独具广府文化特色的装束、前卫时尚的岭南气质服饰，吸引了众多消费者选购。

从衣袂飘飘的汉服风尚到简约精致的本土潮牌，越来越多国风元素出现在服饰设计上。作为服装制造业的集聚地，广东孕育了众多有创意的本土潮牌、设计师品牌，如HEA醒狮、一尚门、GOODSOULPARK等广府本土潮牌相继崛起。业内人士指出，本土潮牌或成新发展格局下的消费热点，在年轻人中掀起本土文化的潮流。

## 本土赛道：聚焦岭南文化 广府服饰苏醒

走进 HEA 醒狮线下门店，记者注意到一个十分瞩目的狮子灯饰，春夏新的款式继续沿用醒狮元素，“醒狮新世代”的小狮子 IP 形象在店内随处可见。HEA 醒狮品牌总监马亮接受采访时称，以醒狮为主要设计元素的 HEA，与醒狮国粹一样，同样诞生于佛山。HEA 很多设计师、管理者都来自佛山本地，从小就开始接触有 600 多年历史的醒狮文化，“对醒狮文化有一种发自内心的亲切感”。

除却 HEA 醒狮的标志性图案外，服饰工艺制作上的本土味亦在增加，采用了盘扣、织锦拼接等技艺。来自广东的品牌 GOODSOULPARK 主理人陈陈西提到：“我们喜欢通过刺绣将衣服线条、光泽度、层次更好地表达出来。不过，刺绣也并非‘万金油’，是否适用于这个款式的衣服还需要进行考量，比如能否贴



HEA 单品上随处可见的岭南醒狮元素 黄士 张嘉珑 摄



春夏换季，顾客正在挑选本土潮牌 黄士 张嘉珑 摄



GOODSOULPARK“叉烧”创意T恤 受访者供图

## 品牌对话：新旧融合 年轻世代的新式表达

将传统文化元素以更灵活、现代的方式表现出来，是国潮服装能够抓住年轻人的重要原因。“我们公司做了十几年的潮牌服装，后来才把这个醒狮元素引入到潮流服饰中，创立了 HEA 品牌。”马亮介绍，品牌以传统醒狮形象为基础加以设计，融入潮流元素，创造出“醒狮新时代”的小狮子形象。而这个充满了阳光朝气的小狮子形象，也戳中了年轻人的“萌点”。

年轻人可能会对传承类的文化没有那么敏感，传统文化也没有那么时尚化。为了解决这个难题，HEA 醒狮赋予了狮子更多现代气息，同时也保留了传统的精髓元素。比如狮头头顶的莲花，就是我国传统花卉。莲花中间，我们给狮子戴了一个棒球帽，狮头左右两侧挂着铃铛的链条则类似于耳环。”马亮告诉记者，这只融合传统文化和现代时尚理念的小狮子，成为 HEA

## 发展态势：既要接地气 又要走出去

越来越贴近生活和接地气，是本土品牌的一大特征。“我们的品牌概念是‘用碎片填满生活’，将生活中获得的灵感化作巧妙的设计，呈现在日常的服饰上。”陈陈西提及，GOODSOULPARK 即将推出一款“吃火锅专用的白T恤”，“喜欢打边炉的朋友应该都有这个经历，每次穿白衣服吃火锅都会沾到酱料。这次我们推出的这款白T恤，上面本来就有一点‘辣椒油’，这样一来，大家也不用害怕弄脏了。”未来，GOODSOULPARK 还计划开展线下摆摊或草地音乐会，让品牌概念更加充实。

无独有偶，HEA 醒狮也通过延伸周边产品，希望让醒狮文化更加深入人心。“我们创建了醒狮体验馆、HEA 生活馆和龙狮客栈。体验馆里展出来自非遗传承人的精品狮头和其他扎狮、舞狮的作品。”马亮告诉记者。

推动醒狮文化走向全国各地，同时融入更多地域传统文化元素，是 HEA 醒狮正在做的一件事。以 HEA 的城市系列为例，不同城市类型的服装上，醒狮展现不同形态。如天津款参考了杨柳青年画，贵州是茅台酒标，重庆是火锅，江西是景德镇的青花瓷。

“我们提取每一个省份或者城市的城市特色和人文特色，会做各种横向或纵向的尝试。”以岭南文化到国内各个区域的文化，年轻人越来越接纳国内传统文化。马亮补充道，HEA 醒狮不仅单纯做服装，更是做文化。