

味道 |

“食在广州，得闲饮茶”，老广耳熟能详的一句“日常”。

上世纪四五十年代是广式茶楼最兴旺的时期，茶室、茶寮、茶楼等可谓“遍地开花”，仅长堤一带大型茶楼酒家食肆就集中了数十间，白热化的市场竞争催生出了“星期美点”“天天美点”来招揽食客。

如今，在广州老牌食府惠食佳旗下的啫八，除了经典啫煲之外，那些常见的、不常见的广式点心亦“整装待发”，亟待有缘人的点选。点心纸上大约有40款广式点心，分为“招牌必点”“传承美点”“西关名食”“羊城甜品”和“星期美点”，每两周点心纸会做一次更新调整，既有新出款，也有“梅开二度”款，不一而足。其中“招牌必点”和“传承美点”的不少点心款式，在怀旧之余有所提升或更新，值得下单品尝。

**【生煎鲜虾饺】**

啫八在传统广式鲜虾饺的基础上，充分利用自身啫煲这一特色器皿，将鲜虾饺放入啫煲里煎熟，卖相上更为别致，口感也更丰富。

**【五凤鲜虾饺】**

“招牌必点”排在首位的是五凤鲜虾饺，这名字一看便知是最初出自广州五凤的“点心之父”广式鲜虾饺了。

**【酿猪肝烧卖】**

选取厚度够、形状好且少筋的猪肝部位，据说一副猪肝就能出这么一块“符合要求”的料，以姜葱水和纯米酒腌透杀去腥臊味，再把烧卖的馅“酿”到搭成翅膀似的猪肝



里，吃来就三个字——嫩、滑、爽。

**【鸭脚扎烧卖】**

提到鸭脚扎这样一味广式点心，几乎每个知道它的人第一反应都是“功夫活”。

“扎”，既是名词又是动词，指将多种食材扎裹在一起——这也明确告知食客做鸭脚扎的繁琐，而师傅从选料开始即倾注的心思和时间，都在你将这一扎“美好”送进舌尖后于齿颊间爆开的那一刻。

**【炸粉果连汤】**

这又是一味“怀旧”味十足的广式点心，娥姐粉果是上世纪二三十年代创出的西关美点，讲求口感有汁润滑，色浅而鲜。

采用煎炸的做法，将粉果炸至微微金黄，带出“金鱼眼”小气泡的视觉效果，方为最佳。上桌时配一



小碗带韭黄的清汤，风味特别致。

**【润肠鲮鱼盏】**

选五六两的靓鲮鱼，起肉打成鱼丸，再将鱼丸做成“盏”的形状，面上点缀一小片润肠，润肠上再来些飞鱼籽装饰，提鲜丰富口感层次，同时鲜亮的颜色也让卖相更佳。记得要让完整“一套”一起入口，润肠的咸香、鲮鱼的嫩鲜及飞鱼籽爆开的瞬间，在口腔有限的空间里便共同交织出“三位一体”的回味无穷。



# 水滚茶靓一盅两件 羊城有点美

■新快报记者 陈斌文 郭思杰 观显锋 龚吉林图



11月25日-27日，法国波尔多精品佳酿的翘楚，葡萄酒界的年度盛会——VINTAGE BORDEAUX 2021年份葡萄酒品鉴会，在广州、上海、北京陆续举办，吸引众多专业人士齐聚一堂，共同见证这场法国波尔多的美酒盛宴。

其中，广州站在广州瑰丽酒店举行，61家明星酒庄将2021年波尔多产区的风土、技术、传统与创新带给羊城葡萄酒爱好者。活动现场气氛热烈，与会嘉宾手持品酒杯，穿梭于各个酒庄的展位之间，细细品味佳酿。

本次中国路演，三站均设有大师班。广州站和上海站的大师班以圆桌对话、分组形式创新呈现，5组庄主代表讲述了9家酒庄各自的独特故事，为来宾揭秘酿造秘诀、解读市场动态，在专业交流中共品其匠心之作。

■新快报记者 陈斌文(资料图片)

## 丰富的香气 完美的平衡 陈年的潜力 波尔多2021年份葡萄酒来了



### 01 滴滴佳酿汇聚舌尖有点“新”

作为老牌葡萄酒产区，波尔多葡萄酒的最大魅力，可用三个关键词来形容：丰富的香气、完美的平衡以及陈年的潜力，而每一年，对葡萄酒酿造者而言，都是挑战。

2021年波尔多产区的天气条件依然维系着夏季炎热干燥、晴天较少的特点，但在果实成熟期的关键三周，天气十分给力，这对于波尔多产区的干白葡萄酒而言是一大利好，对干红葡萄酒来说果香味十分突出，具有清新口感。

穿梭在现场，只要细细品鉴，你

还能从口味里鲜明感受到老牌产区的创新意识。以波尔多梅多克产区最古老城堡拉玛克城堡酒庄(Chateau de Lamarque)为例，这座已延续千年的庄园甚至在2021年份的葡萄酒调配中使用了多达15%的小维多，以让酒款的“尾调”更有特点。圣朱利安(Saint-Julien)产区的二级庄金玫瑰庄园(Chateau Gruaud Larose)则出人意料地调整了赤霞珠与美乐的比例，增加了赤霞珠的占比而降低了以“柔美”著称的美乐。

### 02 点点创新是传承更兼尊重

“创新与重建的风潮在波尔多非常明显，创新的点在于让果农可以选择果实的最佳成熟期进行采摘，同时采用更加清洁与健康的酿造方式，波尔多地区本就是一处适合种植葡萄以及酿造葡萄酒的地区，除了大量的酒庄、酒商之外，还有很多大学和科研机构，对葡萄酒行业也起着良好地促进与推动作用。”波尔多特级酒庄联合会主席、克里奈酒庄(Chateau Clinet)庄主罗南·拉博尔特(Ronan Laborde)在接受新快报记者采访时这样说。

科技的发展对葡萄酒行业既是机会，又有挑战，机会是可以酿出品质更好、更稳定的葡萄酒，挑战则是运营成本的上升，对酒庄管理者提出了更高要求。但创新除了是追求，更是对波尔多风土、葡萄种植酿造的传承与尊重，“上世纪90年代波尔多技术革新主要在酒窖，目的是为减少酒窖里的污染，让酒体更纯净；2000年开始在种植阶段更注重环保和让葡萄果实达到

更完美的成熟度；近年来则在陈化阶段选择陶罐陈年——所有技术更新目的都是为去除影响葡萄酒的不良因素而更好呈现波尔多的风土面貌。”罗南·拉博尔特介绍说。

“广州是美食之都，粤菜不仅在中国很出名，在欧洲乃至全世界很多人都知道并喜欢粤菜。”采访中，罗南·拉博尔特也表示出了对广州的喜爱，以及对整个中国市场的信心，“葡萄酒如艺术一样，需要时间的沉淀和认识理解，亚洲的消费者们相对比较年轻，他们的学习能力很强，尤其是中国的消费者，很注重自我知识提升，中国名庄酒消费者的知识储备相当多，波尔多精品葡萄酒在中国市场将迎来更加广阔的发展空间。”



■波尔多特级酒庄联合会主席、克里奈酒庄庄主罗南·拉博尔特

