



■番禺宾馆的“荔熟蝉鸣”菜式。



■番禺宾馆的“金丝荔枝球”菜式。



■荔枝街坊·非遗粤菜的荔枝宴。

## 新快视角

# 荔枝的N种“暴风吃法”！老广的时令盛宴藏不住了

时不不食，荔枝入菜，秘诀就在如何keep住一个“鲜”字

日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人。六月正是荔枝大量上市的季节，与痛痛快快地吃荔枝肉不一样，广州多家餐厅正推出“荔枝宴”：荔枝菌炖汤、荔枝木烧鹅、荔枝凤尾虾、荔枝咕噜肉、荔枝鹅肝冻象拔蚌……新鲜荔枝入馔，再一次征服老广的味蕾。岭南佳果入胃，酸甜可口、口感丰富，正是广东人“时不不食”的追求。荔枝菜式好不好吃？贵不贵？带着市民关心的问题，新快报记者走访了多家推出荔枝宴的餐饮店。

■采写/摄影:新快报记者 谢源源 梁燕芬

## C 特色 “鲜”字可贵 只吃一个月

在番禺区宝墨园内，红艳艳的荔枝挂满枝头，园内种有一百多棵古荔枝树，树龄都在五十年以上。随着桂味、妃子笑、糯米糍等荔枝相继成熟，这里约产出十万颗荔枝。

新快报记者了解到，宝墨园风味馆餐厅今年首次推出了八道荔枝美食：荔枝菌炖鸡汤、荔枝三文鱼卷、金丝虾球、荔枝黑松露捞鸡、荔枝咕噜肉、酿荔枝浸香花菜、满园翠荔、荔彩五果。

据介绍，宝墨园的荔枝宴采用的是妃子笑、桂味、糯米糍品种，采用现摘荔枝，主打一个“鲜”字。“每天从园内新鲜采摘下来的荔枝，桂味清香脆甜，糯米糍‘啖啖肉’、多汁，这些品种适合做菜。”宝墨园餐饮部负责人梁志华说，目前桂味正当时，而妃子笑已经摘完了，荔枝菜肴也就是吃这半个月到一个月。

“有些食材如荔枝菌是从市场采购，因此要吃荔枝宴得提前一天预定，而仅是点其中一两个菜不需要预定。”餐厅负责人告诉记者，食客点了菜再现摘荔枝、现制作，尤其比较重视手工制作。

比如，一道金丝虾球，只见厨师用小刀去掉荔枝蒂、皮，掏出荔枝核，再将虾肉填入荔枝肉中，保持荔枝的整体性。将荔枝球炸过后，裹上酥脆的番薯丝，再摆放到一个小竹篮中。厨师还在盘中“造景”，将一颗颗荔枝挂上盘中的荔枝“树”，让食客在品尝美食的同时，还能感受“摘荔枝”的乐趣。记者见到，厨师制作这道菜整个过程持续30分钟，因此消费者品尝荔枝菜肴需要等待的时间也要久一些。

“今年是宝墨园第一次推出荔枝宴。”宝墨园相关负责人表示，荔枝宴以家常菜为主，“由于是时令菜式，推出来后受到了大家的欢迎，不过预定整桌荔枝宴的比较少，大多是点一两道尝尝鲜。”



■食客在宝墨园品尝鲜做荔枝宴。

## C 传承 荔枝美食不断推陈出新

与宝墨园不同，番禺宾馆的特色“红云宴”已经经营多年。

番禺宾馆厨房部部长、广州市三级“粤菜师傅”莫志坚告诉新快报记者，荔枝宴每年都做，经过不断创新，至今形成了稳定菜谱。“一共有20多个菜式，特色是将荔枝和海鲜、蔬菜进行融合，达到甜而不腻，酸甜开胃的效果。”据他介绍，由于荔枝的甜度浓，因此搭配冬瓜、鸡蛋花、虾、桂鱼等入菜。荔枝的烹饪很考厨艺。“毕竟是水果，加热太久会变味变酸，因此时间、火候的掌握很重要”。

番禺宾馆荔枝美食只采用桂味这

个品种，因为“肉厚、水分多”。“如果整桌荔枝宴的话，一般还会搭配咸鱼蒸猪肉、咸鱼芥菜汤等，帮降荔枝的‘火’”。

在番禺宾馆工作30多年的餐饮部经理黄焕仪说，番禺宾馆的荔枝菜式做了好多年，但正式推出红云宴是2017年。荔枝菜肴要做得好不容易，厨师要不断试菜、改良，在保留传统菜式的同时不断开发新品。如荔香脆鱼卷，“师傅用双飞鱼片的刀法起桂鱼鱼肉，再将红萝卜、西芹、鲜菇切成丝，与切成小粒的荔枝肉一起卷入鱼片里，用香葱扎好定型，入锅蒸几分钟即可”。

## C 文化 每道菜蕴含一个故事

在增城荔枝产地也有不少餐厅制作荔枝宴。荔枝街坊·非遗粤菜负责人张裕花介绍，该店从2013年至今每年都要做荔枝宴，菜式也不断更新。“荔枝宴有凉菜、热菜、炖品、主食，特色菜如糖醋鱼荔枝虾球、荔枝菌香薰和牛、荔枝鹅肝冻象拔蚌、荔枝木烧鹅等。”张裕花说，该店的荔枝菜品在设计时就让每一道菜都蕴含一个增城故事，赋予荔枝宴文化，宣传增城非遗。如今的新品黄芥末荔枝三

文鱼，五颜六色的雪糕桶造型，犹如一幅彩绘作品，向食客宣传增城石滩广彩大师刘群兴以及他的彩绘作品。

张裕花说，荔枝宴最重要是食材的新鲜。“每年都有来自大湾区的客人预定荔枝宴，特别是款待外地亲戚朋友。”她说。

记者了解到，荔枝宴价格取决于菜式数量、搭配的食材价格和手工制作技艺，多家餐厅表示最好提前一两天预定。

## 市民心声

### 舌尖惊艳风味 考验厨师功力

在记者走访过程中，不少市民表示，在外就餐时候，吃过一两道以荔枝入馔的菜式，但是全桌都是以荔枝为食材的“荔枝宴”倒没品尝过。部分市民认为，荔枝美食挺新鲜，偶尔吃一下还是有惊喜，“我印象最深刻的是荔枝糖醋排骨，别有一番风味。”何阿姨说。

当然，也有人笑言，把荔枝煮熟是对荔枝最大的不尊重。梁小姐表示，吃过荔枝酿肉，感觉太甜腻了，品尝不到荔枝的鲜味。

番禺土著韩伯是一名老饕，多年来品尝过很多荔枝宴，“很多荔枝菜品味道比较平庸，要想有惊艳的味道，需要厨师深度研究菜式。如何保持荔枝的鲜甜，又能和其他食材完美契合，这个难度有些大。但这样一来价格必定不便宜。”他说。



■宝墨园餐厅厨师制作荔枝美食。

## ► 知多D

### 用荔枝可以DIY诸多美食

新快报记者走访了解到，今年荔枝丰收，市民热情高涨，纷纷尝试用荔枝入馔，菜式更是创意无限。荔枝家常菜有：荔枝葱白炒虾、荔枝鸡腿扒、荔枝鸡煲、荔枝糖醋排骨、荔枝酿肉、荔枝五指毛桃蒸鸡等。更有市民喜欢用荔枝煲汤，诸如荔枝莲子鸡汤、荔枝排骨汤、荔枝水鸭汤、荔枝百合瘦肉汤等。

社交平台更掀起一阵荔枝甜品小吃和荔枝养生茶饮潮流，纵观网友分享，用荔枝制作的甜品小吃有：荔枝蛋糕、荔枝酒酿蒸蛋、荔枝马蹄爽。而荔枝养生茶饮也备受欢迎，诸如荔枝玫瑰红茶、荔枝薏米茯苓茶、荔枝红枣冬茶、荔枝乌梅陈皮饮等。