

盛世华诞,家国礼赞。
山河远阔,人间烟火。

食在广州,离不开常吃常新的粤菜。取百家之长融于己用,不拘选材而千般变化,既有大开大合又不失小而精、小而美的清丽。

三餐四季,粤菜在不断汲取的发展过程中,逐渐演化成世界上最具代表性和最有影响力的饮食文化之一。餐饮人亦在其中坚持踏实勤恳,以匠心致初心,在深耕粤味传统与变通的探求之路上大胆搏击,积极进阶,不断交出令食客眼前一亮的鲜答卷。

2026年国庆假期,新快报特别策划“一个人一道菜一座城”系列,继续深度直击粤菜领域的餐饮人,以美食开启城市精彩。

传统功夫菜八宝鸭

新鲜食材+传统做法+亲民价格就是他认为的“人间烟火”

觅食地

伙少私厨怀旧粤菜(文德南路店)
地址:广州市越秀区文德南路5号

推荐菜品

传统功夫菜八宝鸭

八宝鸭,也叫“八珍扒鸭”,是非常有代表性的一道传统怀旧功夫粤菜。

其渊源是江浙一带的糯米鸭子,清朝时传至岭南,经岭南师傅的本土化改造后调整了所用食材的搭配,成为一道粤菜筵席菜品的标配。尤其是上世纪八九十年代,八宝鸭作为筵席菜品出现的概率相对多些,因其制作工艺繁复且需时较长,故一般餐厅日常大多不会备这道菜,想吃必须要提前预订,只有筵席一开几十围,一次过烹制几十只八宝鸭才算有点“数为”。

而到了今天,坊间能烹制八宝鸭的餐厅更是屈指可数,最大的技术难点在于给鸭子起骨,即便是熟手师傅也需花费40分钟到一小时的时间,过程中一个不小心捅破了皮,这只鸭子也就废了。

然后是馅料的配比也有精准比例,需要大致按照鸭子原本的重量准备,就是说,填进鸭肚子里的馅料大致可撑回一只鸭子的形状,这要求馅料的量不能太多,否则容易胀破鸭皮;也不能太少,否则显得空,并且划开鸭子的时候也易散不好看。

伙少的八宝鸭馅料包括糯米、瑶柱、花菇、虾米、栗子、莲子、腊味、鲜咸鸭蛋黄以及少许陈皮丝,糯米、瑶柱等原材料都需要事先浸泡才能使用,这一下又用去了两小时。

再一个是蒸制时间长,将所有料备好塞进鸭肚中并定好型的鸭子至少要蒸三到四个小时才能达到入口软、烂、糯、香的效果,最后还要勾一层原汁芡,才能上桌。

同题问答

您认为什么是“人间烟火”?

新鲜食材加传统粤菜做法,再加不“高高在上”的价格,就是我认为的“人间烟火”。

美食是广州传统文化的代表,广州人喜欢吃,但对于吃什么、好不好吃、食材是否新鲜等问题,广州人的要求是很严格的。

我的餐厅名叫“伙少私厨怀旧粤菜”,就是我一直坚持食材一定要新鲜,先要有好的食材,然后用传统方式去烹饪,保留到一些越来越少的老味道,并且让每个人都消费得起,每个人都能接纳。

烹调步骤



■制作八宝鸭的原材料。



■将所有原材料混合调味。



■调好味的原材料塞进鸭肚子里。



■咸蛋黄无需混合调味,而且要最后再放进鸭肚子。

准备馅料所用食材,包括糯米、瑶柱、花菇、虾米、栗子、莲子、腊味、鲜咸鸭蛋黄、陈皮丝;

糯米、花菇、瑶柱、莲子等食材需提前浸泡才能使用,糯米约浸泡2小时,浸花菇、瑶柱等的水不要倒掉,可在拌料时加入;莲子要去掉莲心;

准备一只鸭子,去毛,从颈部开口起骨——这一环节比较考功夫,也考验耐心;

将馅料混合调味备用;鲜咸鸭蛋黄因本身已有咸味,不用再调味;

把全部馅料塞进鸭肚内,最后放入咸蛋黄即可;

用鸭颈与鸭翅相交以封住切口,入油锅高温定型;定型后的鸭子在肚子周围扎些眼,便于透气,防止蒸制过程中胀破;蒸3-4小时口感最佳。



■高温过油给鸭子定型,然后再蒸3-4小时。



■给整鸭剔骨是件技术活,除了经验,耐心细心也很重要。

■传统功夫菜八宝鸭。



出境人物

伙少
伙少私厨怀旧粤菜
创始人兼总厨



“广州是一座很友善、很容易让外乡人能在此立足的城市,很多本土的广州人很愿意帮人,也很懂吃。‘伙少’的店名用了我名字中的一个字,我从家乡云浮先到顺德学厨,再到广州从一间小小的河口肠粉店开始,在2020年前后用自己的名字开了这间做传统怀旧粤菜的餐厅。

17岁入行做餐饮至今,从厨也将近30年了,一直深耕厨房,哪怕现在有三间分店,我也依然会在厨房,会专注炒菜,炒菜的时刻也是我最开心的时刻。”

篇1

策划统筹 新快报记者 陈斌
采访 新快报记者 郭思杰
摄影视频 新快报记者 黎奥
观察 新快报记者 黎奥