粤味何来

源远流长

“食在广东”，粤菜上溯千年，广府、潮汕、客家风味交相辉映，不同流派的粤菜品种有**数千个**；自清咸丰同治年间“二厘馆”出现算起，粤式点心风行超百年，品类也已达到**4000种**以上。

培根固本

截至2026年7月，广东累计培训粤菜师傅**近60万人**。全省210所技工、职业院校开设烹饪相关专业，**7万余名**在校生系统修习粤菜技艺，21个省级烹饪特色专业持续扩容；全省认定**90名**五星级、239名四星级粤菜名厨，38名厨师获评烹饪专业正高级职称；全省建成587个乡村粤菜美食点、61条美食旅游精品线路，**199道**粤菜名品、百家粤菜名店形成品牌矩阵。

开枝散叶

据《中国餐饮出海发展报告2024》，海外中餐门店已发展至**近70万家**，遍布全球**180余个**国家和地区。有研究者统计，粤菜馆、茶楼占海外中餐比例远**超半数**。



广州酒家主厨郑渤现场制作象形金鱼饺



由广式竹木盛器制作技艺传承人程佑聪制作的点心蒸笼，盖子形似帽子



青橄榄炖花胶 邓伟东 摄

姜葱汁炒龙虾

陈皮莲子红豆沙

广府点心三拼

鹏城迎宾冷盘 邓伟东 摄

俄美元首“食过返寻味” 粤菜粤点“盖了帽儿了”

文/羊城晚报记者 詹淑真 孙绮曼 杨苑莹 赵映光 图/羊城晚报记者 王子桐 杨苑莹（除署名外）

“我想我喜欢中国菜。你知道吗?(在深圳)我吃到了很棒的中国菜，但不知道叫什么。不过真的很好吃，(那道菜)还配了漂亮的‘帽子’。”近日，美国总统特朗普被问及深圳之行时如是说。虽然记不清菜名，但那份独特的味道和精巧的造型给特朗普留下深刻印象，属实是“盖了帽儿了(北京方言，意为好极了)”。

无独有偶，俄罗斯总统普京下榻深圳酒店时也表现出对粤菜的喜爱，在酒店反复点了卤味、闽东大黄鱼、膏蟹蒸肉饼等菜式，离开深圳前还打包上飞机，并留下亲笔签名、回赠伏特加。

11月18日晚，亚太经合组织(APEC)第三十三次领导人非正式会议欢迎晚宴在深圳国际交流中心举行。一席粤味，究竟藏着怎样的广东功夫？千年粤菜、百年粤点，又凭什么香飘四海？

橄榄花胶清炖，潮汕广府和味

翻看欢迎晚宴的菜单，粤菜无疑是主角。以深圳别称命名的“鹏城”迎宾冷盘拉开序幕，随后是青橄榄炖花胶、姜葱汁炒龙虾、蘑菇煎焗牛扒、豉油清蒸石斑鱼、红花菜胆山珍、广式点心三拼、陈皮莲子红豆沙。既有地道的广东风味，也兼顾不同宾客的饮食习惯。

多位参与烹饪的大厨表示，如果特朗普点赞的“盖帽菜”确是晚宴上的，有可能是广府点心三拼。由广式竹木盛器制作技艺传承人程佑聪制作的点心蒸笼，盖子形似帽子。也有人猜测是鹏城迎宾冷盘、青橄榄炖花胶。

汕头市潮人潮菜研究院首席研究员钟成泉参与了此次晚宴中青橄榄炖花胶汤的制作，颇费了一番心思。接到出品任务后，钟成泉反复琢磨，用什么食材才能让世界各地的宾客品尝到地道广东味？最终，他将目光投向了熟悉的潮汕、广府大地。

“青橄榄是潮汕的特产，产量大、人人爱。”钟成泉介绍，潮汕人从小就熟悉青橄榄，民间也有用青橄榄炖汤、润喉的饮食习惯，可配瘦肉、配鲍鱼、配石斛，在当地十分常见。选定青橄榄后，另一味主角也很快有了答案——花胶。“广东本来就是花胶大省，品种特别多。”钟成泉表示，广府人对花胶的挑选、泡发、烹调有着丰富经验，尤其擅长将其融入炖汤之中。

一头是潮汕人熟悉的青橄榄，带来清新回甘；一头是广府人喜爱的花胶，增添软糯鲜香。一盅汤清而不寡，润而不腻，从寻常人家的厨房、街头巷尾的老火汤店走出，登上国际宴会的舞台。这份岭南味道，成为国际宾客认识广东的一扇窗口。

蒸鱼论秒计算，厨师精准把控

如果说靓汤体现的是广东人对食材搭配的理解，那么清蒸鱼考验的便是师傅对火候的精准把控。

欢迎晚宴上，一道豉油清蒸石斑鱼备受关注。参与晚宴制作的厨师团队中有来自“中国厨师之乡”顺德的师傅，“食在广州，厨出凤城”，顺德人做鱼。讲究一鱼多吃、物尽其用。顺德厨师协会会长王福坚举例，像最常见的鲮鱼，可以制作鲮鱼球、皱纱鱼腐、均安鱼饼、酿鲮鱼、煎焗鱼嘴等，“粗料精制、物尽其用，把普通原料做到极致，这就是顺德菜最标志性的特点”。

蒸鱼是一门看似简单、实则极见功力的手艺。“顺德菜讲究清、鲜、爽、滑、润，追求返璞归真，讲究鱼有鱼味，鸡有鸡味。蒸鱼看似简单，实际上很考验厨师技艺。”王福坚介绍，“一条1.5斤的鱼要蒸3分30秒，多30秒就过火，少15秒熟度又不足，时间得用秒来计算。”按照当下食品安全要求，蒸鱼需做到八九成熟、鱼肉中心温度要达到85摄氏度以上，上桌后依靠余温熟透，最大限度锁住鱼肉鲜嫩。

没有浓油赤酱的掩饰，也没有过多香料的堆叠，清蒸鱼直接呈现食材本味，其背后是粤菜师傅代代相传的烹饪智慧。

方寸间见手艺，粤点尽显匠心

广府点心则是一场关于手艺与美学的较量。欢迎晚宴上的广式点心三拼成为一大亮点：黑松露素粉果玲珑精致，菠菜玉兔饺憨态可掬，象形金鱼饺造型灵动，三款点心让人在品尝之前，就感受到精巧之美。

“广东人比较讲意头。”广州酒家集团餐饮管理公司厨政副总监郑渤介绍，这三款点心由广州酒家打造，经过多轮筛选和比较，既体现广府点心的传统特色，也兼顾世界各地宾客的口味习惯。其中，象形金鱼饺寓意“年年有余”，寄托着丰收富足的美好祝愿；玉兔饺源自广州传统名点；黑松露素粉果则在传统广式点心的基础上融入不同食材，丰富口味选择。

郑渤表示，象形点心不仅讲究寓意，更考验厨师的手工技艺，“点心最贵的其实是手工”。为了让金鱼造型更自然生动，师傅需要反复调整鱼尾的弧度、形态和色彩，让点心既形似又神似。

除了欢迎晚宴，APEC会议媒体包里一个来自广州酒家的荔枝酥也备受瞩目。嫣红的外皮、细密的纹理，仿佛一颗刚从枝头摘下的岭南荔枝。馅料选用真实荔枝果肉，含量超过40%，保留荔枝的清甜果香与果肉纤维。目前，荔枝酥已作为“广州礼物”系列重要单品进入中国香港及海外部分连锁商超渠道，成为老字号以非遗手信赋能乡村振兴、推动广府文化走出去的生动实践。

“APEC汇聚了来自世界各地的政商嘉宾，对于这类高规格国际宴会，我们一定要考虑本土风情、中国特色，更要考虑嘉宾的口味习惯。”广州酒家集团总经理赵利平表示，菜品好吃只是其中一个环节，出餐节奏同样考验团队的统筹协作能力。“特别是整体的上菜节奏，要保持该冷的冷、该热的热。”赵利平表示，晚宴出品并未一味追求奢华食材，而是突出地方特色，兼顾不同宾客的口味，“既展现烹饪工艺，也显示诚心诚意以及对美好生活的期待”。

一席包罗万有，粤味香飘四海

为什么这份源自岭南的味道，能够跨越地域和文化差异，受到世界各地食客的喜爱？同样派员参与晚宴制作的白天鹅宾馆副行政总厨廖颂贤认为：“本次晚宴菜单以粤菜为主，大量选用广东本土食材，包括龙虾、陈皮等代表性材料。粤菜风味讲究鲜、嫩、滑，能够适配不同人群的口味。晚宴菜品涵盖海鲜、点心、家常糖水、时令蔬菜，希望以美食为载体，向全世界讲述岭南文化故事，让外界从饮食角度感受大湾区的魅力。”

廖颂贤表示，粤菜的魅力还藏在许多看似平常的食材之中。例如，晚宴最后一道陈皮莲子红豆沙，便是一道典型的广府糖水。陈皮是岭南家家户户常备之物，它不仅仅是一味食材，更承载着岭南人的生活记忆。粤菜烹饪不追求浓烈夺味，讲求味道调和。陈皮红豆沙作为整桌宴席的收尾甜品，温润回甘，能平衡整桌菜肴的口感。

“很多人认为粤菜口味清淡，但清淡不等于寡淡，核心在于尊重、还原食材本味。正是这份包容特质，让粤菜能够跨越地域差异，获得各地民众的喜爱。”廖颂贤认为，美食是没有障碍的语言，借助APEC这一世界展示平台，粤菜让亚太地区的宾客得以透过舌尖体验广东，读懂岭南开放包容的文化气质。

如今，粤港澳大湾区与全球经贸文化交流日益密切，粤菜早已不局限于岭南一隅。从海外唐人街的中餐馆，到世界各地的粤式茶楼，再到国际盛会的欢迎宴席，广东味道正以丰富多样的形式，成为世界认识中国饮食文化的重要窗口。

一席粤味，汇聚岭南山海之鲜；一桌佳肴，传递中国待客之诚。当世界宾客相聚鹏城，粤菜以鲜美滋味款待八方来客，也让岭南文化在杯箸之间被更多人看见。

专家科普

广式点心享誉世界 优势来自传承创新

□关志泉

广式点心并非一成不变，是经过数百年不断改良、不断演进形成的。其自民国初期传入香港，在选材、技艺和呈现上被推向新的高度。香港华洋交汇的饮食环境，使点心在运用食材鲜味的同时强调口味的纯正。

这次盛会晚宴上的蒸笼点心，就有鲜明的岭南特色。对APEC成员经济体的宾客而言，蒸笼本身就是极具代表性的中国点心符号，而象形点心又是创意表达的重要形式。借此国际场合，岭南点心不仅展示了技艺，也展示了其文化辨识度。

如今，广州、香港都是粤式点心发展的重要龙头，两地点心一直以新鲜食材为标准。随着进口食材和不同地域食材的引入，点心馅料不断推陈出新，在延续传统技法的同时，也丰富了鲜味来源。只要坚持食材新鲜，善用不同地域的食材去延续传统点心技法，岭南点心与饮茶文化便有条件一代代传承下去。

目前，不少茶楼、酒店和酒楼中仍能看到年轻人喜爱的传统文化。面对预制品与手工制品的讨论，随着“一盅两件”文化受到倡导，粤式叹茶更应强调现做现蒸。超市预制品可以满足家庭快餐需求，但年轻人到酒楼叹一盅茶、吃新鲜虾饺，仍是岭南饮茶文化的重要生活场景。

海外市场对中式餐饮文化已较为适应。在英国、意大利、西班牙以及美国，粤菜广受欢迎。当地华人多为早年出洋谋生人的第三、第四代后辈，他们所认识的粤菜和点心，通常来源于广州和香港。因此，广东点心在海外市场一直具有鲜明的地域文化背书。以APEC晚宴为契机，期待岭南点心继续坚持新鲜食材、传统技法和多元食材融合，在国际舞台上持续展现其独特魅力。

（作者系资深餐饮专家）



媒体包里的荔枝酥 邓伟东 摄



市民很快就能吃上盛宴同款菜品 邓伟东 摄