

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑨〇

编者按

粤菜即广东菜，中国八大菜系之一，包括广府菜、潮汕菜、东江菜、粤西菜以及广东其他地方饮食文化和烹饪技艺的风味菜。粤菜讲究烹饪技巧、突出食材鲜香，用料精巧、口味清淡，善于在模仿中创新，依食客喜好而烹制。打边炉、广式烧腊、煲仔饭、广式茶点等，成为众多食客的心头好。本周，记者带您走进太原街头巷尾的宝藏粤菜馆，品味南方味道，体验粤菜文化。

广顺兴：老广味道 家乡至味

“中份猪肚鸡+马蹄水、中份煲仔饭、水晶虾饺皇、半份娃娃菜，厨房抓紧出单。”11月15日上午10时许，外卖提示音在许坦东街广顺兴（抱鼓巷店）里不断响起，店长温晓佳嘱咐各档口厨师“火力全开”，制作出一份份诱人美食。

立冬过后，天气渐凉，亲朋好友相聚就爱吃口热乎的，一锅鲜香浓郁的猪肚鸡成为不少食客的选择。无论是本地人还是在并工作学习的广东人，抑或来自港澳地区的游客，都会来此饱餐一顿，满足口腹之欲。

主打四样

在抱鼓巷南侧底商，古色古香的建筑风格搭配“广顺兴”的红色门头，让店面颇为亮眼。左侧，“吃老广味 到广顺兴”的宣传语，标榜着品牌特点和自信。

“我们店的核心菜品是猪肚鸡、广式烧腊、煲仔饭、广式茶点四大类，价格实惠口感好，很多回头客也常点外卖。”店长温晓佳介绍。广顺兴专注推广粤菜文化，本着寻找至臻美味的初心，探寻传承经典老广味道，打造了全国连锁品牌，现在全国有600余家门店，太原市开了8家。

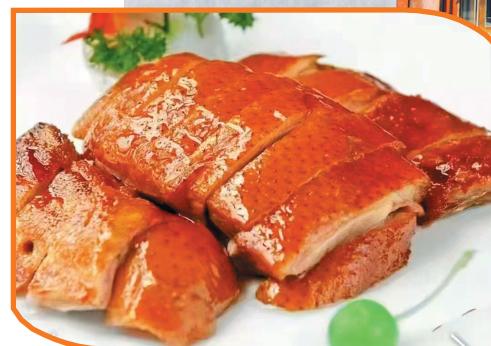
每日9时许，温晓佳便和几名厨师早早到岗，开火备餐。

猪肚鸡甄选广东黄土鸡，以海南白胡椒调味，每天上午小火慢炖2个多小时，汤色乳白，汤鲜、肉嫩、肚弹脆。锅一上桌，先喝汤，碗里撒点小葱花，鲜香暖胃。鸡块蘸着秘制姜蓉吃，猪肚蘸着小青柠海鲜汁吃，别具特色，每桌必点。

深井烧鹅也是经典传统粤菜。精选广东名优鹅种黑棕鹅，采用古法配方和传统工艺挂炉烤制，成品呈金红色，皮脆肉嫩多汁，是很多老广的最爱。由于烧鹅凉了会影响口感，所以这道菜上桌后，下面要放漂蜡保温，而且不做外卖。

水晶虾饺皇，薄皮包裹着整颗虾仁，馅料十足、鲜嫩Q弹，咬一口满足感爆棚；豉汁蒸凤爪，凤爪软糯脱骨，搭配花生米，口感层次丰富；香茅乳鸽，皮脆肉嫩，鲜香四溢，是广顺兴的特色菜品；竹蔗马蹄水，清甜可口，也是每桌必备的免费茶水，消热解渴……

“还有港式腊味煲仔饭，米饭吸满了腊肠的香气，锅巴脆香，满满都是幸福的味道。”温店长如数家珍，对每一道菜品都充满自豪感。



皮脆肉嫩的深井烧鹅



筋道爽滑的肠粉

精选细作

广顺兴品牌创立8年，以清鲜本味、精烹细调、优质健康为经营理念，以“让全国人民在家门口就能吃到老广味”为使命，致力让粤菜走向全国，获得第六届中国餐饮红鹰奖“2024年度餐饮品牌力百强”等荣誉。

为了整体把控菜品的品质，从食材、加工、配送到出品各个环节，坚持严选严控。门店各档口厨师经总部培训后，按照统一的产品质量标准加工制作菜品，力求还原老味道。

在抱鼓巷店里，厨师周壮楠很年轻，刚干了1年多，负责当天制作烧鹅、叉烧、乳鸽等广式烧腊，“烧鹅烤制时间比较长，25分钟左右，其他的大约十几分钟。为了确保口感新鲜，咱们都是提前加工腌制，当天上午烤。”

前一天晚上，将鹅放进晾皮柜里“吹”8到10个小时，让表皮风干。然后，刷上秘制脆皮酱，次日一早再刷一遍，再吹1个小时，让酱汁更好地与表皮融合，这样烤的过程中皮不会崩裂。最后，把鹅放进烤箱里，烤20多分钟，搭配梅子酱，解腻增香。

作为广式茶点“八大金刚”之一，店里的肠粉也是一绝，制作时间最短。只见厨师张连军把3勺肠粉浆倒进长方形铁盘里，晃动摊开，上边打一个鸡蛋，下边放两片生菜，摇匀放进蒸炉里，蒸一分钟取出，铲子边铲边卷，把肠粉从后往前卷好，再分段装盘。肠粉晶莹剔透、薄如蝉翼，口感鲜美、爽滑筋道，点单率很高。

有人说，粤菜做法既复杂又精细，形成了一种地域文化，也体现了一种和谐的氛围。

老少咸宜

粤菜讲究清而不淡、鲜而不俗、嫩而不生、油而不腻，而且时令性强，夏秋尚清淡，冬春求浓郁，健康养生，受众群体多样。

“这里适合一家人来吃饭，我们经常带孩子过来。”当日中午，住在附近的侯女士一家三口来此用餐，点了团购双人餐和一些单品，花费百余元，愉快享用。

12时许，10余人的广东旅行团来此用餐，点了猪肚鸡、煲仔饭、肠粉等菜品，赞叹感觉味道正宗，吃得非常舒服。导游何女士介绍，客人上午逛完太原北齐壁画博物馆，因为连吃了几天晋菜，商量着吃顿粤菜，她推荐了这里，“游客在异乡尝到家乡的味道，价位也适中，都吃得很满意。”

“我们店营业1年多，周末经常爆满，平时客流不固定。在附近工作、居住的人，还有一些来自广东、福建的旅客常来这用餐，他们比较吃得惯。”温晓佳介绍。不少老顾客喜欢喝猪肚鸡汤，有一天晚上，一桌客人边吃边聊，喝了6锅汤，看来这纯正的味道，是暖胃又养心。

由于海鲜、肉类等价格偏高，在很多人眼中，粤菜常让工薪阶层“高攀不起”。“我们店菜价很亲民，而且会适时推出优惠活动，也推荐大家团购，100多元的双人餐和200多元的3—4人餐就很实惠。”温晓佳表示。广顺兴在传承粤菜经典的基础上不断推陈出新，比如今年，在猪肚鸡汤里加了百合、银杏果，口感更鲜美，也体现了粤菜“常吃常新”的饮食文化。

王丹 文/摄



敞亮的就餐环境