

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑨0

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地鸡,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,成品呈金黄色,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。



敞亮的就餐环境



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,以清新本味、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