

## “老巷烟火繁华”系列报道 92

## 广州大牌档：清鲜爽嫩 味传经典

当夜色悄然降临，街道两旁的路灯渐次亮起，行人的步伐在昏黄的光影中匆匆交织。在学府街与平阳路的交会处，向西踱步约200米的距离，便能邂逅一家名为广州大牌档的餐馆。门庭若市之中，宾客交谈甚欢，门头上闪烁的彩色跑马灯、后厨里冒出的袅袅热气、一拨又一拨进店的食客，以及餐桌上散发着诱人香气的各色美食，宣告着夜晚的烟火气息，才刚刚拉开序幕。

## “穿越”广州街头

11月17日傍晚，还未行至店门口，广州大牌档硕大的彩色门头，早已映入眼帘。

2023年5月，广州大牌档开业。“不出太原 吃遍广州”和“通宵营业”的宣传语，直接打响了品牌特色。

踏入店门，一股浓郁的岭南风情扑面而来。店内，20余张圆形大桌错落有致。抬头望去，“李记烧烤”“全记煲仔”“强记茶点”，抑或是“陈记糖水铺”，这些充满广式风情的门头装饰，点缀在窗明几净的后厨窗口。就餐区上方，也悬挂着诸如“广州十三行”“滨江大公馆”等充满地域特色的牌匾，让人仿佛置身于老广州的繁华街头，耳边似乎还能听到那熙熙攘攘的市井声。

“您好，几位？”店长单莹的声音清脆响亮，带着一股子热情劲儿。尽管已到晚上9时许，但店内依旧人流不断。食客们围坐在一起，品尝着美味的粤菜，交谈声、欢笑声此起彼伏。“晚上9时以后就进入了宵夜时间，每天人都不少。”

张先生和朋友们第一次来吃粤菜，面对琳琅满目的菜单，他们有些不知所措，一行四人拿起菜单研究起来。不过，菜单上的镇店招牌和必点地标名菜早已为他们做好了特色推荐。“我们有广东顺德本土招牌菜，还有烧腊、海鲜、啫菜、笼点等等，鲜鸡汤也不错，都是每天早晨现熬的。”单莹介绍道。

在广州大牌档，笼点几乎桌桌必点。小小的蒸笼里，凤爪、排骨、虾饺皇、叉烧包等各种美食应有尽有，菜量虽小但种类齐全，满足了食客们的味蕾需求。店里的其他菜品也各有千秋。红米肠外酥里嫩，米香四溢；煲仔饭香气扑鼻；白切鸡紧实鲜嫩，富有弹性。还有那各式各样的茶点小吃，更是让人欲罢不能。



烧腊师傅周观娣正在斩鹅



广州白切靓鸡



炭火荔枝木招牌烧鹅

## 还原地道广味

“粤菜讲究‘吃鱼吃跳、吃鸡吃叫’，食材一定要非常鲜活，我们店主打的就是一个‘地道’。”单莹一边招呼着客人，一边介绍。为还原最纯正的粤菜风味，店里的食材大多都是从广东采购而来。“红米肠中的米网必须用越南的，白切鸡要选用正宗清远鸡，多蛋白少脂肪，口感更佳。”除了肉类，紫贝菜、石斛苗等蔬菜也均从广东采购，以保证食材的地道与新鲜。

“用本地和广东食材做出的菜品有何区别？”店长拿蒸云吞举例介绍，在粤菜中制作云吞皮，会在和面时加入鸡蛋，使其呈现出淡黄色的诱人色泽，口感筋道且不易软烂。“我们也曾尝试过用本地的云吞皮代替，但大小、颜色始终达不到做菜师傅的要求，也无法还原正宗蒸云吞的口感。”

除食材外，做菜方法也保留了传统的粤菜技艺。啫菜系列就是其中之一。在后厨里，做菜师傅们正忙碌地往敞口砂锅里放葱姜蒜，翻炒几下后，将菜和腌制好的肉放入其中，小火慢煎。几分钟后，当锅盖被掀开时，一股浓郁的香气

扑面而来，同时发出“滋滋”的声音。

“在咱们这儿，一看，这不就是砂锅吗？”店长介绍，砂锅会带汤，但啫菜不放一滴水，由干锅放菜炒制。“啫菜煲源于上世纪80年代的广州街头，在粤语中，‘滋滋’发音读‘jue’，因此，在粤菜中，啫菜读为‘jue’菜。”这种独特的烹饪方式让菜品更加鲜美可口，深受食客们喜爱。

炭火荔枝木烧鹅是广州大牌档的必点招牌菜之一。“黑棕鹅脂肪丰富，是制作烧鹅的最佳选择。”从业17年，烧腊师傅周观娣对粤菜的制作工艺了如指掌。“鹅要选用7斤左右的，老了肉质太柴。”他一边忙碌，一边介绍。每天中午，周观娣都会亲自挑选新鲜的黑棕鹅，熟练地拔毛、清洗、控水，将特制五香盐涂抹于鹅腹内腌制半小时，接着将鹅放于开水中烫皮定形，随后刷上秘制脆皮水。

无需太多作料，一些繁琐的工序过后，挂进炉子里慢慢烤制，那炭火荔枝木的香气，随着热气腾腾的烧鹅飘散开来，让人垂涎欲滴。

## 尽享岭南情怀

“这地方真不错，食材新鲜，味道也正宗。”陈先生是个地道的广东人，来太原工作多年，一直找不到合胃口的粤菜馆，直到发现了广州大牌档，才终于找到了那种久违的家乡味道。“在粤菜里，干炒牛河和生炒菜心就像山西的土豆丝一样，必须过关。”这里的干炒牛河，无论是口感还是味道，都与他记忆中的广东味道无异。

王婷也是这里的常客，当晚，她和家人一起，点了牛肉煲仔饭、晶莹剔透的虾饺皇、皮脆肉嫩的脆皮乳鸽、鲜美的桑拿鲈鱼……“孩子们特别喜欢来这里吃饭，新鲜又健康，晚上吃也不用担心消化问题，每次都能吃得心满意足。”

“很多粤菜馆都以海鲜等高档食材为主打，价格自然不菲。我们老板特意挂上了‘大牌档’这几个字，就是要让每位顾客既能吃得好，又无消费压力。”店长单莹说。

老板李园园自2018年涉足餐饮行业，多年的经验让他对饭店定位有着独到的见解。“如今，餐饮已不再仅仅局限于味觉享受，顾客来此就餐，所寻求的是一种文化和体验。”在他看来，除了味道要地道，服务与环境同样不可或缺。以“不出太原 吃遍广州”为餐厅“slogan”，广州大牌档致力于让顾客在太原就能品尝到地道、原汁原味的粤菜佳肴，感受到那份独特的岭南情怀。

夜色已深，广州大牌档内依旧灯火通明，人声鼎沸。食客们或举杯相庆，或低语交谈。后厨里，师傅们依旧忙碌着，翻炒、蒸煮、烤制……

见习记者 孙佳敏  
文/摄



扫码看视频