寻味桂城

桂城南约社区平香甜品店：
绿豆沙绵滑 牛腩粉香软

每天下午6时左右，位于桂城南约社区的平香甜品店，就已坐满了食客。厨房传出阵阵香味，老板娘黄玉莺的两个女儿轮流为食客端上热腾腾的粉面和糖水，香甜味在空气里弥漫。

凭借陈皮绿豆沙和招牌牛腩粉，平香甜品店在2020年南海区美食评选活动中获评“桂城十大名小吃店”。近日，记者走进平香甜品店，聆听这家平民小店的故事，感受广式美食的魅力。

■平香甜品店。

绿豆不泡水 反复熬制“去衣出沙”

广式美食中，能与点心齐名的，大概就是种类丰富的传统糖水。冬天，佛山人都喜欢喝一碗热乎乎的番薯糖水或芋泥西米露来暖胃，夏天则更偏爱绿豆沙，软绵可口，清热解暑。

广式糖水中的绿豆沙需要熬到“去衣出沙”，再配以陈皮中和绿豆的寒性。若端上来的绿豆沙未烂无沙，那便是不正宗的。每家在制作绿豆沙时都有自己的配方，比如平香甜品店就省略掉泡绿豆这个步骤，每天凌晨时分，用一口大锅直接烹煮绿豆，绿豆在开水中翻腾，绿豆衣就自然而然地脱落。“我们要守着锅，反复几次捞起绿豆衣，再加入剁碎的陈皮和海带一起煮‘出沙’，大概一个多小时就可以煮好一锅绿豆沙了。”黄玉莺的大女儿李雪影介绍。

这样一碗用心烹煮的陈皮绿豆沙，在平香甜品店仅售4元。品尝一口，绿豆沙的口感绵滑，却又不失颗粒感，陈皮香伴着绿豆香萦绕在唇齿间，久久不散。黄玉莺的小女儿李美兰笑着说：“夏天我们也会煮芒果西米露、桃胶等冻糖水，但不管冬天还是夏天，陈皮绿豆沙的‘回头客’都特别多。

食客李小姐是这里的常客，经常在幼儿园接了孩子后特地来打包糖水，“这里的陈皮绿豆沙和番薯糖水都煮得很好吃，价钱也实惠，已经吃惯了，口味改不了。”

■陈皮绿豆沙。

■牛腩粉。

接手甜品店7年 始终保持平民价格

平香甜品店在桂城扎根21年了。2013年，黄玉莺正式接手，和两个女儿共同经营这家小店。平香甜品店的营业时间是早上8时到晚上24时，仨人分早晚两班，早上由黄玉莺一人守着店铺，下午和晚上则由女儿们顶上。

对平香甜品店的印象，用南约社区居民招叔的话来说，就是“大件夹抵食”。21年来，平香甜品店始终保持着平民价格，甜品从2元到12元不等，人均15元就可以收获一大碗粉和一碗糖水。

平香甜品店除了陈皮绿豆沙外还有一款招牌牛腩粉，因其分量大、味道好，深受食客欢迎。每天清晨，供货商都会送来上好的新鲜牛腩，清洗干净后，放入香料，在高压锅下焖软，约1个半小时就可以出锅。牛腩焖得很软很香，十分入味，一碗加了牛腩汁的河粉瞬间变得美味无比。牛腩酸辣粉、牛腩炒河粉……百搭的牛腩搭配着不同的主食供街坊们选择，基本能够满足大家的“一日三餐”。

黄玉莺说，未来还会继续坚守这家小店，以用心烹制的美味和实惠的价格，为街坊们送上一份带着爱的广式美味。

文/图 珠江时报记者 丁当
通讯员 李穗东

扫码一下 了解更多寻味故事

桂城平洲威记面馆
小云吞弹牙 手工面劲道

“老板，照旧一碗净云吞，一碗猪大肠面……”一大早，黄小姐便带着女儿来到桂城平洲大圩威记面馆吃早餐，一碗面开启了她们新的一天。

威记面馆始于上世纪80年代，醒目的招牌、几张台凳、煮面的灶台……不算大的店面，却是附近街坊吃早餐的好去处，甚至很多食客是在这里从小吃到大的。爽口弹牙的小云吞、劲道十足的手工面、香而入味的猪大肠等都是食客心中最牵挂的味道。凭借这些“招牌”，威记面馆在2020年南海区美食评选活动中获评“桂城十大名小吃店”。

出品少而精胜在新鲜

走进威记面馆，因时光沉淀而古旧发黄的餐牌上，依次写着：云吞面、牛腩面、猪大肠面……据店主介绍，威记面馆自开铺以来，就只卖这六七款面食。

为什么只卖这几样呢？“太多担心做不来，出品少可以保持食材新鲜。”店主说，威记面馆没有新颖的做法，没有花哨的造型，简简单单的一碗面，靠的都是真材实料。

食客下单后，店主就会用熬制了一整晚的高汤做汤底，加入盐油；随后将手工制作的面条下锅，在浓汤中滚上一两分钟，捞起过一下冷水，再入锅几秒便可盛碗。而云吞的个头不求大，适中即可，下锅后才能确保云吞皮和鲜肉同时熟；最后撒上葱花，只需几分钟，一碗热腾腾香喷喷的云吞面便可以上桌了。

黄小姐表示：“小时候奶奶就带我过来吃云吞面，现在我也经常带女儿来吃，我们一家可喜欢这里的云吞和面了。”原来，家住大圩的黄小姐是威记面馆二十多年的老顾客，在她心中，云吞面仍是熟悉的好味道。

▲圩日，威记面馆挤满食客。

▲秘制猪大肠面。

相关链接

“桂城十大名小吃店”（排名不分先后）

威记面馆、小草糖水、尚承新感觉、十少茶餐室、华苑、苏记餐厅、渔乡米坊、尋歡囍、平香甜品店、甄功夫牛杂

“桂城十大必吃肠粉店”（排名不分先后）

年年顺景、东记石磨肠粉、双溪酒楼、尚承新感觉、老二粥粉面、原味汤粉、金禧酒店、旺阁名苑、水磨肠粉世家、渔乡米坊

坚持手工做健康早餐

保持几十年好味道的秘诀是什么呢？答案就藏在一道道复杂的手工工序之中。据店主介绍，他们每日清晨5点就开始打面，会用鸡蛋和适量的碱水来和面，因为这样做出的面皮和面条不易煮烂，而且更爽口。而云吞则无需多加其它配料，新鲜的猪肉馅在面皮的包裹下，摇身变成一颗颗精致的小云吞。

而汤底则经过改良，更加美味健康。“以前我们是用大地鱼和虾皮做汤底的，但近年来越来越多人是敏感体质，吃不了虾，所以现在改用猪骨鸡汤代替，再加上常用的冰糖，清淡的汤底就是这样做成的，更加健康养生。”店主告诉记者，他们的食客以幼儿学生家长和老人居多，所以会针对人群特点让早餐更易入口、更清淡健康。

除了招牌云吞面，猪大肠面也是让人惊艳的一款美食。“我们的猪大肠都是自己买新鲜食材回来烹制的。先要把猪大肠清理干净，再用秘制酱料腌制煲煮，大概三个半小时，一锅香而入味的猪大肠就出炉了。

此外，威记面馆的酱料也是独家秘方。除了自制辣椒酱、自制云吞馅料，店里的猪大肠、牛腩、排骨、猪手都是用同一种秘制闷酱制作而成，与其他店铺的味道不同。“这个秘方是我们威记至今34年一直传承的，从不外传，所以才有这独特的味道。”店主说，无论时代怎样变，威记的味道从未改变，成为食客心中最牵挂的味道。

扫码一下 了解更多寻味故事

文/图 珠江时报记者 邹韵斯
通讯员 李穗东