

早上6时多,桂城的大街小巷开始弥漫“烟火气”,热气腾腾的豆浆油条、色泽诱人的点心面包、味道鲜香的汤粉……各家早点店陆续出摊,开启这座城市元气满满的一天。

刘锦滔也不例外,作为一名在桂城土生土长的90后青年西点师,他从小热爱烘焙,对他而言,烘焙不仅仅是一门技术,还是治愈心灵的好方法。

以匠心做美食

每天早上8时多,刘锦滔就会把新鲜出炉的面包包装好,放到橱窗里,等待食客们前来选购。紧接着,他开始烤蛋糕胚,为下午制作蛋糕做好准备。“从食材的准备,到蛋糕胚的烘焙、晾凉,整个过程需要2个多小时。所以我早上做好蛋糕胚,下午做裱花装饰。”刘锦滔说,坚持每天现做现卖,才能保持蛋糕的新鲜美味。

“鸡蛋清500克,白砂糖300克,塔塔粉5克……这些食材加进来后,再用打蛋器把它们搅拌均匀。”对着一本已微微泛黄的旧笔记簿,刘锦滔一边念着,一边用电子秤称量食材的分量。这样的工作,他每天都在重复,已坚持了2800多天。

8年前,刘锦滔在大学攻读完工商管理专业,毕业后他很想实现小时候的梦想——成为一名西点师。于是,他在烘焙学校学习了1年,又在西饼店当过一段时

以甜蜜愈人心

对于刘锦滔而言,甜品这种食物有着特殊的意味。小时候,妈妈亲手做的蛋糕,让他感觉到家的温暖;成为西点师后,亲手烤制面包时的成就感,甜点出炉时的幸福感,得到食客肯定后的荣誉感,都给他带来了彩色的光芒。从业多年以来,刘锦滔为很多人做过生日蛋糕,也见证了无数的“甜蜜时刻”。

“记得有一次,有一位孩子的妈妈过来找我,问我能不能做一个不含鸡蛋的蛋糕。”刘锦滔说,因为她的孩子不能吃鸡蛋,可是又很想吃生日蛋糕,问了好几家蛋糕店,都说做不了。

为了满足这位小朋友的生日愿望,刘锦滔暗下决心要去试一试。他花费了3天时间,在网上找了大量的配方,最终决定尝试以饼干为原料制作“蛋糕”。“第一次做的时候,饼干压得不够结实,整个

间学徒,最终创立了一家人属于自己的西饼店。那本泛黄的笔记簿,记录着刘锦滔从烘焙学校时期到如今积累的各式点心配方,也是他的“独门秘籍”。

刘锦滔说,他每天都要认真对着笔记本的配方来做点心,因为要做出一道美味的甜点,就得精准把握好每样食材的分量和比例,任何一种食材放多或是放少了,都会影响到最终的味道和口感。

每天下午3时至5时,把做好的定制蛋糕送到客人手里后,傍晚6时,他又回到厨房里搅面粉、搓面团,把面包发酵好,方便第二天一早拿出来烤。从早上8时到晚上10时,刘锦滔一直都在忙碌,一天要站足10个小时。

“蛋糕”底都散了,第二次时,我改良了配方,终于成功了!”刘锦滔说,当他打电话将这个好消息告诉那位妈妈时,她兴奋得第一时间跑到店里来,说要现场看看不用鸡蛋做的“蛋糕”是怎么做出来的。

疫情暴发初期,刘锦滔惦念日夜辛勤工作的公安民警,于是做了4箱手工蛋糕、饼干以及9箱牛奶,送到平洲派出所。“我父亲是一名民警,从小父亲在我心里是严与爱的象征。他去世以后,平洲派出所的领导和同事对我母亲很关心照顾,我也很想为他们做些什么。”刘锦滔说。

当时物资紧缺,物流缓慢,刘锦滔费尽周折才买齐材料,一个人花了3天时间精心烘焙出来。“受到气温骤降影响,曲奇容易凝固很难挤成形状,他尝试了好几次,花费不少力气和时间才能做好。”刘锦滔的母亲谢肖兰说。



■刘锦滔在制作蛋糕。

90后西点师 以匠心引领 潮吃

美食让桂城这座
最具幸福感城市
更有人情温度与人气热度



■迎合时下食客的口味,刘锦滔研制低糖甜点。



■刘锦滔改良平洲福肉饼的配方,并设计新包装,吸引更多年轻人。

以创新赶潮流

“近年来,随着健康饮食、注重养生等理念深入人心,减糖、低糖食品成为新潮流。”刘锦滔说,人的口味在不断地发生改变,甜点也要不断地推陈出新。为了迎合时下食客的口味,刘锦滔开始研制起低糖甜点。

目前,店里最受食客们欢迎的低糖甜点是“司康饼”,这原本是一种味道很甜的英式面包糕点,刘锦滔尝试改良,减少了甜点中的糖度比例,增加了带咸味的芝士,从而制作出一款全新的“司康饼”。

“第一次将‘司康饼’送去给母亲的同事试吃后,大家都表示很喜欢。现在,这款甜点也成为了很多单位的下午茶必点单品。”刘锦滔说,芝士曲奇、咸饼干等低糖甜点,也受到食客们的青睐。

在研发新品的同时,刘锦滔也在积极传承传统美食,希望能通过自身努力,让濒临失传的传统美食重新焕发生机。平洲福肉饼,是桂城本土的特色美食,其制作过程繁琐,需要用玫瑰露和砂糖将肥猪肉腌制半个月,腌成晶莹剔透的“冰肉”,再用生、熟糯米粉做成饼皮,将“冰肉”、糖冬瓜、果

仁等配料包裹其中,最后烤制而成。

“桂城很多人都不知道有这个美食,我也一直很好奇它的味道,于是便慕名找到原平洲酒楼的一位老师傅拜师学艺。”刘锦滔说,不想让平洲福肉饼失传,所以正在改良这款传统点心的配方,并尝试换上新潮包装,让更多年轻人能喜欢。

如今的桂城新青年,不仅喜欢“潮看”“潮玩”,还追求“潮吃”。对于“潮吃”,刘锦滔也有自己的理解。他认为,“潮吃”要立足于本土文化,从传统中不断创新,用简单的食材烹饪出不平凡的美味。同时,“潮吃”还需要具备“好吃、健康、营养”三要素。“如今,年轻人作为美食的主要消费群体,对食物的品质需求不断提高,因此‘潮吃’要更注重美食的口感、绿色、创意。”刘锦滔说。

今年以来,桂城多次举办咖啡烘焙文创市集、啤酒狂欢美食市集等潮享美食月活动,吸引了大批喜爱“潮吃”的青年汇集于此。就在上周,南海(桂城)国际美食节圆满落幕,“花时间在东街”市集惊喜亮相,又为“潮玩桂城”赚足了人气。作为中国最具幸福感城市·公园典范城市,桂城正以美食的独特魅力烧旺“烟火气”。食物的香味弥漫在大街小巷、西点咖啡在街头角落随处可见,追寻美味的人穿梭在大街小巷,美食让桂城这座城市更具人情温度与人气热度。



扫码看视频

策划/统筹 珠江时报记者 关帅屏 文/珠江时报见习记者 叶绮晴 梁越 图/珠江时报记者 梁卫展 仇家辉

桂城一周

年末保安全 寒冬显温暖

过去一周,桂城在寒冬中为市民送去温暖,在年末之际保障安全,在医疗资源方面再迎喜讯,以实际行动践行党建引领,做好关爱服务,全力保障民生。

党建引领、志愿服务,一直是桂城的闪亮“招牌”之一,志愿V站是桂城一道靓丽风景。12月14日,桂城又新增了全市首个“城市美学”志愿V站——净心美学·志愿V站、市内首个可移动的志愿V站——卓越·汽车志愿V站以及省医南海医院志

愿V站。

目前,桂城已形成“1+N”的阵地格局,即1个总站、多个站点,打造15分钟公益圈,“1+N”的阵地格局将为“志愿之城”高质量发展提供站点保障,同时这些志愿V站的启用也为深化“百队千社万人行”提供阵地支持。

除了阵地,桂城也把关爱服务刻在城市的方方面面,上至政府部门、企事业单位,下到基层百姓,都深深参与或受惠。

12月15日,桂城在佛山天安数码城成立巾帼志愿服务队、“妇女之家”和女企业家交流中心,进一步凝聚园区妇女力量,赋能园区妇女成长。12月16日,桂城又一家企业成立关工委组织——广东省冠齿集团关心下一代工作委员会,并揭牌启用“青少年口腔健康科普基地”,进一步凝聚企业资源,为本地青年提供就业岗位,助力青少年健康成长。

气温骤降,但桂城人从不惧

冷,因为总有暖心事在身边发生。12月19日下午,大圩社区党委组织党员志愿者、街坊会成员开展“情暖冬至,健康上门”活动,集中为社区18户孤寡、低保、失独长者等特殊群体送上健康防疫包。

此外,大圩社区党委还通过线上电访+线下探访服务,了解高龄、独居、残疾等长者的身心健康及生活状况,根据他们的需求及时提供帮助,同时发动社区党员志愿者、物业公司、厂企、街

坊志愿者等践行《关于防疫物资邻里互助的倡议书》的内容,将社区关爱传递出去。

健康、医疗保障一直是老百姓关注的话题。12月16日,备受关注的广东省人民医院南海医院心血管病大楼封顶,这是佛山市首座心血管病大楼,其建成标志着南海健康事业发展再上新台阶,不少市民都很欣喜在家门口就能享受到高水平的医疗服务。

越到年末,越要紧绷安全生

产这根弦。12月14日上午,桂城街道召开2022年岁末年初安全生产、消防安全暨森林防灭火工作会议,要求各部门、社区提高认识、形成合力,全面开展大排查大整治行动,切实把安全工作放在心上、抓在手上、落到实处。只有全面排查安全隐患,保障群众的生命财产安全,才能让大家更祥和地度过年关,迎接新年。

文/珠江时报记者 邹韵斯