



▲ 厨师对乳猪上油。

南海通过打造粤菜美食集聚区,开展海外美食交流推广擦亮美食文化品牌

旺阁渔村的蒸鱼、聚豪园林美食的盆菜、日日新的鱼生、九江珍记的煎堆……今年2月,南海美食登上央视后,市民纷纷按图索骥,闻香寻味,引发一波又一波关注热潮。

近年来,南海区加大对美食文化的推广力度,重点打造桂城千灯湖、西樵听音湖等粤菜美食集聚区;开展海外美食交流推广;打造线上特色栏目宣传南海粤菜文化,并积极引入央视美食报道团队,大力宣传推广本土特色美食文化,取得一定成效。

近日,记者采访了部分南海名厨、美食评论家、餐饮业协会、政府部门等各界人士,聚焦南海美食文化品牌,寻找南海美食的文化基因,力求找到南海美食文化品牌的突围路径。

▼ 广式点心。



► 黑松露乳鸽。



一 尊重食材本味的美食之道

从清朝、民国到新中国成立后,大批南海人凭着对美食的理解与厨艺,纷纷到广州、港澳等地从事餐饮工作,如今很多广州老字号餐饮品牌如莲香楼、陶陶居、广州酒家等,前身都留下南海人参与的身影。新中国成立前,南海厨师和餐饮老板最集中地方就在张槎,当时张槎在行政上隶属于南海县,实际上张槎厨师就是南海厨师。

二十世纪二三十年代,广州茶楼兴起,茶楼老板大部分都是张槎人,出现了谭兴义、谭晴波、谭杰南等一批响当当的“茶楼王”,当时的张槎老板喜用顺德厨师,他们将张槎菜和顺德菜融会贯通,将点心技艺推向高峰,并将粤菜美名推广到了海内外。

南海是珠三角传统鱼米之乡,食材来源广泛,讲究真材实料,追求食材的原味。烹饪方式从传统的蒸、煮、焗、焖,到炖、焗、扣、燻,无所不用。这种食材的选择和烹饪特色在南海九江和顺德龙江表现得特别明显,时至今日,九江很多家庭主妇都做得一手好菜,很多龙江人经常来九江吃饭。

在食材的选择上,南海的美食偏向于时令、新鲜、本土、地道,哪怕是外地食材也追求当季时令和鲜活。南海人最注重食材本味,南海美食的精髓在于通过对食材充分的理解以及对烹饪技艺的娴熟掌握,利用配料与烹饪技法将食材的异味去除,提升食材原有的鲜甜本味。从刀工开始,到腌制、烹饪全过程都讲求去异存真,追求美食极致的口感。以鸡煲为例,粤菜师傅有几百种烹饪鸡的方法,客人尝遍几十种鸡肴没有一样是重复的,几乎每家知名酒楼都有自己独创的招牌鸡,如文昌鸡、花雕鸡、柱侯鸡、白切鸡等,而且不同的做法对鸡的选择和火候也各不相同,如白切鸡要选用小母鸡和阉鸡,以清远三黄鸡最佳,烹饪火候很讲究,以刚熟、切开后两腿骨微带血丝者为宜,倘若过火,肉质变老,便失去了白切鸡爽滑鲜美的特点。中国烹饪大师、佛山名厨黄炽华在做柱侯鸡时,选鸡除了看鸡的产地、年龄、毛色、神态外,还会特别观察一下鸡的屁股是不是干净的。

“这就是广东人讲的鸡要有‘鸡味’,鱼要有‘鱼味’,就是对食材本味的尊重,调味料不能掩盖食材的本味。”祖籍云南的佛山美食评论家李星说,全国各省的美食他基本都尝过,粤菜师傅对鸡的选择和理解可谓独步天下,很多人也不理解广东人说的“鸡味”是什么意思,他在佛山吃了20多年后才理解了。

除了鸡,南海传统菜代表要数河鲜和鱼宴,如鱼生、刮鱼青、酿鲮鱼等。黄炽华以九江捞鱼生为例介绍说:“这道菜对刀工要求也很高,要突出鱼的鲜味和口感,又不能存有鱼骨,起鱼片要快、薄、一气呵成,保持鱼肉的鲜、嫩、滑。”除了有“鱼味”,配料也非常有特色,有炸芋头丝、红白萝卜丝、炸粉丝等十几道配料,晶莹剔透的鲮鱼片配上柠檬叶丝,鲜美之极,然后分步骤加入各种配料和调味料捞匀后即可,入口即化、沁人心脾。

二 南海烹饪的传统与创新

在美食的理解上,“敢为人先”的南海人还擅长创新,充分融合东西烹饪技法,博采南北之烹饪所长,将粤菜的技法发挥得淋漓尽致,走在粤菜创新的前沿。南海美食的创新是在不忘传统上的大胆创新,既保存传统又适应时代的发展,形成了南海自身独特饮食文化体系。

“这种创新是在传承传统烹饪技艺基础上的创新,没有传统的创新不是真正的创新,是没有灵魂的创新。”近日,在南海区餐饮业协会组织的传统粤菜技艺传承与创新交流品鉴会上,南海区餐饮业协会秘书长李穗东的观点得到了众多南海餐饮界负责人的认同。南海区餐饮业协会会长吴荣开认为,粤菜作为中餐的重要菜系,其传统技法融合了很多中餐烹饪理念,这些都是一个合格的中餐厨师不能丢的。“对食材一定要足够挑剔,这也是传承传统粤菜技艺的重要一环。”

聚豪美食董事长冯赞波还介绍了他多年来的技艺心得,除了注重食材,如何平衡好传统技法与当下食客的口味也很重要,他以原创的“糯香酥皮猪”为例,传统烧猪只是蘸酱或者白糖吃,口味比较单一,他们团队经过多次讨论、试验、斟酌,研制出这种用糯米搭配烧猪的创新做法,既寓意鸿运兴旺,又给了食客不一样的口味体验。

南海还成立了传统粤菜专家组,推广南海传统粤菜标准。近日,南海区餐饮业协会还申报了国家标准信息公共服务平台的“团体标准”,4月23日将完成公示,这意味着南海的菜品可申请“国标”。李穗东介绍,南海三道名菜——醉翁鸡、刮鱼青、捞起鱼生将率先拥有“国标”,未来他们还将继续制定蛋散、沙翁等南海小吃的“国标”。

对于传统和创新,美食评论家李星也有自己的理解,“有些传统方法费时费力,很多厨师和餐厅为了节省成本并不会坚持。比如做鲮鱼生,顺德对鲮鱼的处理是传统的自然放血法,这样鱼肉切片后肉质偏红,口感很好。现在很多餐厅的做法是直接用水管顶住鲮鱼的大动脉将血逼出来,这样鱼肉颜色虽然更白,但鱼肉含水量变高,口感变差,需要冰镇上盘。”

▼ 厨师展示招牌烧鹅。



► 红米虾肠粉。



▲ 七彩鸡。



三 打造南海创意美食品牌

据粗略统计,目前南海有近2.5万家餐饮企业,其中桂城就有三四千家,占了总数的六分之一,南海美食文化大有潜力可挖。

“从去年开始,我们启动了南海餐饮品牌计划。”南海区文广旅体局副局长邵凯健介绍,一个是打造南海粤菜美食集聚区,重点打造桂城千灯湖、西樵听音湖等粤菜美食集聚街区;另一个是打造南海美食地标名店,通过南海区十大名菜、十大名小吃、十大名宴、十大网红店等评选,形成南海美食品牌高知名度的亮点,助力代表性企业入选大众点评必食榜,擦亮南海美食品牌。

南海还积极开展海外美食交流推广,每年定期开展系列美食文化活动。今年春节期间,央视《美食中国》栏目连续十集展现南海特色美食,如九江全酒宴、全鱼宴、百花宴、祥龙宴、旺阁渔村功夫宴、松塘翰林宴、官窑生菜宴、盐步秋茄宴、狮山凉瓜宴等,有效推动了南海餐饮消费,行业内也出现了如咏春有米、点心狮茶居等与传统文化相结合的特色餐厅。

此外,还在“南海旅游”微信公众号专门开设名厨上线、味道南海、搜食记等栏目,邀请南海区粤菜师傅以小视频方式教学,还把视频推送至学习强国、广东旅游、南方+、今日头条、佛山发布、大众点评、马蜂窝等平台,对外推广南海美食文化,吸引周边城市客人到南海游玩尝鲜,助推本土餐饮业发展。

南海另辟蹊径打造自己的美食品牌,将重点培育打造创新时尚美食品牌餐饮,同时结合打造创新集聚区、夜经济美食集聚区等,形成创意美食餐饮品牌,吸引更多年轻消费者。“创意美食之都是一个方向。”李穗东说。