



广州原味道

之荔枝菜

今年第一口荔枝 滋味藏菜中



妃子笑是第一批上市的岭南荔枝。

□A08~A09 统筹 信息时报记者 周乐乐
A08~A09 撰文 信息时报记者 马泽豪
A08~A09 摄影 信息时报记者 徐敏

岭南夏日水果界的闪耀之星必须是荔枝。荔枝的美名从古流传至今,荔枝的品种也越来越多,妃子笑、糯米糍、桂味、增城挂绿、状元红……最先上市的,正是果肉饱满,酸甜度适中的荔枝名品——妃子笑。

“日啖荔枝三百颗”是名句,但广州人从小就被长辈教导“一粒荔枝三把火”。日啖 30 颗荔枝都应该会“上火”,更别说 300 颗。或许,苏东坡也是冒着“上猛火”的“风险”,才写下这句盛赞荔枝美味的名句。

幸而,擅长料理的岭南人,总有办法处理美味但脾气“火爆”的荔枝。从饭桌大菜延伸到下午茶甜点和饮品,从荔枝果木到荔枝果肉都能加以利用,当中最经典的,莫过于传统粤菜荔枝木烧鹅。荔枝坐拥料理界“加分王”的头衔,当之无愧。

无牌咖啡:

荔枝与浓缩咖啡相遇,撞出新口味

店龄:5年
店址:越秀区南朝新街5号1楼
美味指数:★★★★

“苦”咖啡和“甜”荔枝组成搭档,本身就充满戏剧冲突。但这款名叫“啡仔笑”的荔枝梳打特调咖啡,出现在由广州人经营的咖啡店里,就显得理所当然。

无牌咖啡开业5年多,除了各种手冲咖啡外,每年也会研发新的特调咖啡。其中,最受欢迎的口味会被列入日常供应系列,让顾客常年都能品尝。就像这款“啡仔笑”,推出至今3年多时间,依然是店里的“明星饮品”。

啡仔笑的研发过程其实是个偶然,“当时是夏天,几位店员在店里吃荔枝、喝咖啡,无意中发现荔枝的酸甜味和咖啡味还挺搭的……”咖啡师小冯笑说。为了将荔枝做成特调咖啡,店内几位咖啡师颇费了一番功夫。从选豆、拼配咖啡豆到荔枝的选用,都经过层层筛选。

不少顾客对啡仔笑的第一印象是——“好靓啊”。3颗白里微微透出些许粉红的荔枝果肉,以竹签串在一起,与冰块、糖浆调制成一杯特调苏打水中,加上一小片迷迭香点缀,啡仔笑被赞“好靓”,很合情理。

咖啡在哪?与这杯荔枝苏打水一同盛放在精巧的小铁盘里的,还有一小杯 espresso (浓缩咖啡)。“我们特调咖啡选用的咖啡豆,都是我们自己烘焙的,由哥伦比亚、巴西和西达摩3种咖啡豆拼配而成,回甘度刚刚好。”小冯说。正因为荔枝苏打水和 espresso (浓缩咖啡)是分开放置的,所以客人可以按个人口味,调制出一杯适合自己口味的荔枝特饮。“建议客人倒咖啡时,将 espresso 淋在荔枝果肉上,让果肉的香气顺着咖啡渗入特调。”小冯说。

为了稳定出品,啡仔笑用的是经过糖水腌渍的罐头荔枝。“其实,我们在研发初期就放弃了选用新鲜荔枝。新鲜荔枝放久了容易氧化,而且既要手剥,还要去核,很难保证每颗果肉都能呈现完美状态。”经过多番对比,店员最终选定一款果肉饱满,果味清甜的荔枝。

这杯拥有众多女性粉丝的啡仔笑,风味究竟如何?记者细细品尝,经过咖啡浸润的荔枝果肉,甜味被稍微削弱,披上咖啡“烟熏”醇厚的味道。再喝一口特饮,苏打水活活的口感又为咖啡的香和荔枝的甜带来更带感的“生命力”,让这杯咖啡特饮顿时变得爽口起来。同时集清新、醇厚、清甜于一身,难怪啡仔笑能成为店里的明星饮品。



▲客人可以自行将浓缩咖啡淋入荔枝苏打水中,调制成属于自己口味的咖啡特饮。



▲无伦卖相还是口味,这款名为“夏至”的蛋糕都非常“少女心”。



▶“夏至”夹心的荔枝茶冻,冰冻时口感如冰沙,回温后口感如啫喱。



▶“荔枝蝉鸣”是一款层次分明的茶冻。

◀无牌咖啡开业至今5年多。

心乙茶屋:

荔枝入茶,幻化甜蜜滋味

店龄:6年
店址:荔湾区沙面大街70号
美味指数:★★★★★

坐落在沙面大街一隅的心乙茶屋,安静、低调。清新的白色外墙和院内的绿植,将院内与院外分隔成两个世界,即便是在人来人往的周末,坐在园内品茶时,也能让你拥有度假般的惬意感。

如其名,这间茶屋的主打产品,是各种原叶茶茶饮。但熟客都知道,这家店里有一张“隐藏甜品菜单”,甜品师阿 Pen 最擅长的是结合店内的茶叶原料,根据时令制成出各种精巧的甜品。从2016年至今,已经推出逾百款甜食作品。

立夏刚过,岭南首批荔枝便已上市,当季的正是广州人最熟悉的荔枝品种之一——妃子笑。谁能想到,今年你的第一口荔枝,或许是在阿 Pen 最新研发的甜品茶冻“荔枝蝉鸣”和奶油蛋糕“夏至”中品尝到的。

“荔枝是不能过度加工的水果,加热的话风味会改变,所以我会以榨汁或者茶渍荔枝等方法制作荔枝甜品。”今年新推出的这两款甜品中,阿 Pen 都用了荔枝茶冻。

“荔枝蝉鸣”是一款层次分明的茶冻。阿 Pen 用顺德牛乳片做的海盐芝士布丁构造茶冻基底,茶冻夹层则是荔枝茶冻,顶端放置乌龙茶口味的土耳其雪糕。让人最惊喜的是荔枝茶冻部分,因为能吃到新鲜的荔枝果肉。“我用的是新鲜荔枝,荔枝果

肉一半榨汁,另一半切碎。茉莉花茶放凉后,先将其与荔枝汁混合,加入少许嗜喱粉、鱼胶粉以及荔枝果肉,放在冰箱冻成茶冻。”阿 Pen 强调,做茶冻不需要放糖,因为荔枝本身的甜味就足够了。清甜的荔枝茶冻,结合底层奶香味醇厚的海盐芝士布丁,咸甜交织,味道丝毫不会冲突。阿 Pen 说,其实这一灵感是来自荔枝的一种吃法——蘸酱油。

无论是食材应用还是味道搭配,“荔枝蝉鸣”都是一款岭南风味浓郁的甜品。而另一款名为“夏至”的奶油蛋糕,虽然也运用了荔枝茶冻和海盐芝士,但成品无论外形和口味都别具“少女心”。

更好玩的是,蛋糕里的茶冻会随着温度变化发生口感变化。“为了切蛋糕时更顺滑,我们会特意将蛋糕冻得稍微硬一点。所以蛋糕刚从冰箱拿出来时,茶冻吃起来有点像冰沙的口感。等蛋糕稍微回温后,茶冻又会变回啫喱口感,还是挺有趣的。”

虽然有满满的奶油覆盖,但这款蛋糕吃起来丝毫不会让人感到有“罪恶感”。白色的奶油里,藏着隐隐的茉莉花茶香气;蛋糕顶层的淡粉色奶油,混合了玫瑰的幽香和覆盆子的果香。粉白相间,恰与荔枝“外红内白”的色调相呼应。玫瑰、覆盆子、醋栗和荔枝,“夏至”的小清新尽显其中。



耐烧的荔枝木为烧鹅“披”上一层烟熏的果香味,鹅皮脆化,肉嫩带汁。

丰收碗:

每一口烧鹅,都散发荔枝木和陈皮果香

店龄:8年
店址:芳村滘口地铁站A1出口右转,瑞安花园北侧
美味指数:★★★★

丰收碗的陈皮果木烧鹅是如何诞生的?顾客如果感兴趣,耐心等45分钟左右,正好能在店里看到一只烧鹅从“白雪雪”的状态到油光锃亮脆皮出炉的全过程。

用于制作烧鹅的特制砖炉,就在饭店大厅的显眼处。透过橱窗玻璃,砖炉内,被烧得噼里啪啦的木柴分外抢眼,所用的正是荔枝木。滋滋冒油的鹅皮泛起油脂,当油脂滴在炭火上,溅起的火星为鹅身“披”上一层缭绕着烟熏味的果木香气。对于荔枝木的选用,老板黄先生非常讲究,“一定要选十几二十年的老荔枝树,砍成木柴后,还要风干两年左右,这样的木柴果香味才够浓。”黄先生介绍,丰收碗每月大约卖900只烧鹅,5吨左右的荔枝木仅够烧1个月。

要烤出一只饱满油亮、鹅皮脆化而肉质柔嫩的烧鹅,鹅种的选择很关键。丰收碗选用的是广东开平马冈鹅,虽然其生长周期比较慢,但胜在肉质够丰腴,做烧鹅正合适。“如果鹅太瘦,烧鹅的皮会不够脆化,肉质也会太柴。所以,鹅养到70天左右就要进棚,育肥90天左右出栏,8斤半到9斤左右刚刚好。”黄先生说。

泛着荔枝蜜色的烧鹅皮,入口时薄脆酥化如乳猪皮,鹅皮下的油脂肥美得恰到好处,鹅肉柔嫩带汁,就连骨头里都能细嚼出果香味。搭配烧鹅一同上桌的,是一碟由九制陈皮粉、酸梅酱和陈皮丝组合而成的蘸料。细细品尝,陈皮丝果味非常浓郁,还混合了鹅油和炭火的香气。追问黄先生,才知这陈皮是作为腌料,从烧鹅腹腔里拿出来的。“我们用的是10年陈皮,搭配八角、罗汉果、香叶、甘草、油桂等香料一起腌制鹅肉。”将陈皮丝搭配烧鹅一起吃,恰能为浓墨重彩的烧鹅添上一丝馥郁的甘香,香味在口腔中久久留存。



搭配陈皮丝一起吃,烧鹅更添果香味。