

2024年2月24日 星期-责编/李菁 审读/刘云祥 美编/徐哨



上世纪90年代初,我在 一所干部学校做过一个大专 班的班主任,临近毕业的时 候,班级组织了一次旅游,地 点是广东。那时,班级里有 -个学员已调到广州工作, 当日按约在那里接应我们。 第二天早上,他在广州请我 们吃早茶。

广东早茶很有名,但我 只闻其名,却不知其实。虽 说是吃早茶,但我当时对喝 了什么茶没有多少印象,而 是对那些茶点印象深刻。早 茶的茶点种类繁多。荤蒸类 有凤爪、排骨、虾饺、牛腩、猪 肚;甜点类有红豆糕、马拉 糕、蛋挞、松糕、水晶糕;包类 有叉烧包、奶黄包、莲蓉包; 粥类有艇仔粥、及第粥、皮蛋 瘦肉粥;煎炸类有炸春卷、炸 芋头糕、煎萝卜糕;粉面类有 鲜虾肠粉、牛腩煲仔粉、炒牛 河、云吞面等。这些茶点看 上去眼花缭乱,口味丰富,很 难一次吃个够。

广东人饮早茶,有的是 当作早餐的,一般都是全家 老小围坐一桌,共享天伦之 乐。广东人品茶大都一日 早、中、晚三次,但早茶最为 讲究, 饮早茶的风气也最 盛。由于饮早茶是喝茶佐 点,因此,当地称饮早茶为吃 早茶。广东人喜欢饮茶,尤 其喜欢去茶馆喝茶聊天。早 在清朝咸丰年间,广州、佛山 等地方开始有"二厘馆",基 本上都是喝个茶,吃比较普 通的点心。"二厘馆"一般以 平房作为店铺,用木凳搭架 于路边供应茶点,由于茶价 仅二厘,所以这些店铺被称 为"二厘馆"。后来,比"二厘 馆"更为高档的茶馆诞生了, 茶馆已经有了两层楼的规 模,可以让茶客们坐下来慢 慢聊。

В

这次广东度假,因为有 许多空闲的时间,我们在佛 山和广州都吃过早茶,细细 品味了广东早茶的滋味。尤 其是陶陶居的早茶,早已成 为广东标志性的旅游"金名

广州的陶陶居是一家远 近闻名的百年茶楼。它位于 广州市荔湾区第十甫路20 号,创建于清光绪六年。初 址位于清风桥附近(今中山 五路一带),民国初期迁至现 址,兴建大楼并重新开张,成 为广州饮食业名店。店名牌 匾为康有为所题,取"乐也陶 陶"之意。大楼坐南朝北,楼 高四层,顶筑六角亭阁,其独 特的建筑风格、幽雅舒适的 环境、正宗的粤菜、精美的广 式中秋月饼,成为此店的经 营特色,吸引了许多慕名而 来的游客,一度成为文人墨 客的雅集之所,鲁迅、许广 平、巴金等都曾是陶陶居的 座上客。

鲁迅先生曾在1927年3 月18日的日记里写到:"18 日,雨。午后,同季市、广平 往陶陶居品茗。"这天,伏案 之余的鲁迅,带着许广平等 人,忙里偷闲去陶陶居喝 茶。鲁迅还在日记里提到陶 陶居的炒饭。陶陶居的海皇 鸡火炒饭融合了鸡肉与虾 仁,味道十足。因为鲁迅常 常去陶陶居喝茶吃饭,所以 陶陶居留下了"鲁迅家宴"的 菜谱,成为一段佳话。

在广州选择陶陶居吃早 茶,大致可以说吃到了地道 的广东早茶。陶陶居茶点非 常丰富,花色有上百种,洋洋 大观, 叹为观止。我们在那 里点了几道,一边品尝,一边 寻滋解味。

举例说几道茶点。

干炒牛河。此菜的主料是河 粉、牛肉,配料是豆芽、洋葱、韭黄、 葱段、香菜。烹饪做法:把牛脊肉切 片后用生抽酱油、黑胡椒、蛋清,少 许盐、白糖、蚝油拌匀;河粉加入生 抽搅拌,锅中放入底油润锅倒出,将 牛肉直接放入热锅中,不停翻炒变 色盛出;再次放入少许底油润锅,放 河粉煸炒至小焦黄后加入牛肉、豆 芽调大火煸炒,最后烹入生抽酱油, 加入韭黄旺火煸炒数秒即可。干炒 牛河口感爽滑,口味香鲜。电视连 续剧《繁花》播出过这道菜,很快成 -道网红菜,风靡上海。

猪肠粉。广东地道的传统小 猪肠粉的蒸制与河粉相似,都 以稀饭浆蒸成薄粉皮,再将粉皮卷 成长条型,因其形状如猪肠而得名 肠粉。此菜的主料是猪肠粉,调料 及配料是生抽、XO酱、秘制酱油、绍 兴料酒,洋葱、青辣椒、姜葱蒜。做 法是: 先用秘制酱油腌制肠粉约15 分钟,使其入味,然后将肠粉煎至金 黄备用。砂锅放油,爆香姜蒜,倒入 洋葱青椒翻炒,再放入猪肠粉加一 点生抽、两勺XO酱翻炒,盖上砂锅 盖,从盖边倒入适量绍酒,用猛火焖 烧片刻即可。猪肠粉白如雪、薄如 纸,爆香味浓,入口嫩滑。

鲜虾云吞面。主料:猪肉(上 肉)、虾仁、竹升面。配料:鲜蛋、汤 料。做法:将鲜虾肉、冬菇粒、香料、 味料拌匀包好,云吞味鲜有汁,香味 浓郁。上汤用猪骨、鱼等熬汤,汤味 香浓。此菜的特点在于精准的配 比、高汤的调和。只有做到这些,才 能散发猪肉的香、鲜虾的爽和外皮

以上这几道菜属于广东早茶的 家常菜,看似简单,但做起来并不容 易,处处可见功夫。这是广东早茶 的功夫

前几年,粤菜馆曾经开到甬城 的奥特莱斯、复悦城等地,我去吃过 几次早茶。虽说比不上广州的粤菜 入味,但总算还有点像样,价格也不 太贵,如果不那么讲究,偶尔吃吃也 是不错的选择。但不知为何,开了 几家关了几家,现在已不知所踪。 除了疫情的原因,我想也许早茶这 种慢生活的方式不太适应宁波人的 生活习惯吧?这些年,宁波人的生 活节奏越来越快,人们没有时间停 下来吃早茶聊天,因此,店家关门闭 户也就不足为奇了。

品味

2024年元月,我们到是广东的早茶。 到暖, 到广东度假,不I的,也是因为我喜! **只** 次