

“食在广州”的王牌

江冰



腐皮的韧性,与鲜虾的质感交互,让味道更有提升;榄仁甜肠粉,外形靓丽,美感先声夺人,让人味蕾兴奋;香茜饺的饺皮犹如花边纸,一眼喜欢;皮蛋酥造型亦美;真系叉烧酥,包裹一整条叉烧,切段食用,仍感肉感充盈;流心梳乎厘更让人吃惊,一个大球上桌,让我联想到在南京食过的炸球,但非同类,其完全用蛋清制作,切开似生日蛋糕,西式制法,孩童尤其喜欢。中西交融,加之建成于1961年的东方宾馆老店大酒店的风范,点心现做现炸,琳琅满目一桌,色香味均在85分以上,美不胜收,食客我早已折服而问西东了。

据老广食客明示:鸭脚扎是广府茶市“烧卖”之一,不是点心,点心与烧卖是有区别的,点心是以米面粉制作的包点糕点为主。不过现在的酒楼茶室点心、烧卖都无分别称谓了。可见,“十三行”至民国时期,广式早茶就相当讲究了。

广州饮早茶,外地人多不理解。以为茶水就不是饭,其实老广不但有从早上吃到中午的早饭,而且还有下午茶、晚茶。总之,早茶可以24小时消费享用,是老广饮食习惯最具特色之一。

可

以说,广式早茶,是友人交流的最佳

方

式。

如

果

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同

不

同