

# 踏屐走西關 悠閒嘆早茶



洋溪酒家坐落在鬱鬱蒼蒼的荔灣湖公園畔。



食在廣州 1

老廣的早晨，從「一盅兩件」開始。清早的陽光，柔和地灑落在鬱鬱蔥蔥的荔灣湖公園。樹蔭下，亭子裏，有結伴晨運的市民，有含飴弄孫的老人家，還有絲絲粵韻飄盪在風中，那是粵劇私伙局的歌聲，構成了一幅活色生香的廣州市井生活場景。太陽慢慢爬起來，在陽光還算溫柔的時候，附近的酒樓陸續開門迎客，老廣也隨之轉移陣地，正式進入一天之中最悠閒的嘆茶時間。

大公報記者 黃寶儀（文、圖）



西關永慶坊旅遊區荔枝灣涌沿岸景色。

## 洋溪酒家點心正

廣州早茶，可以追溯到清朝咸豐同治年間，是「食在廣州」其中一張亮麗名片。從最初的「二厘館」到茶居再到現代化茶樓，「請早茶」成為一種普遍的社交方式。今年4月，香港特別行政區行政長官李家超率領逾百人的香港特區政府及立法會大灣區訪問團前往粵港澳大灣區內地城市時，就在廣州打卡了洋溪酒家，還發微博說是「水滾茶靚，一盅兩件。」



洋溪酒家的綠茵白兔餃。受訪者供圖

這家被特首點讚的酒家來頭不簡單。它創辦於1947年，因臨近一條叫「洋溪」的小溪而得名，最初以用竹松皮搭大柵寮蓋於荷塘之上，將酒家營造出水鄉郊野風情，和北園酒家、南園酒家一起成為廣州園林式茶樓的代表，逐漸聲名在外。

如今的洋溪酒家坐落在荔灣湖畔，內部布局迂迴曲折，層次豐富，如出自廣東著名山石名家布谷生、布漢生家族的大型假山，是依據「東坡遊赤壁」的圖譜而建，巨構精



洋溪酒家出品，包含了馬蹄糕的洋塘五秀。受訪者供圖

工，與曲橋流水相映成趣。

對於老廣而言，環境固然重要，但更看重的是味道。早在上世紀60年代，洋溪酒家的點心師傅運用食品拼盤的方法，給點心伴以象形的圖案和花邊，使點心突破了一貫只作為茶點的傳統而登上筵席，成為了名副其實的「點心筵席」。現在，點心筵席已為全國部分大城市飲食界採用。

今天到洋溪酒家嘆茶，綠茵白兔餃和洋溪馬蹄糕值得一試。白兔餃由傳統粵式點心蝦餃改良而來，但手工要求更為精細，包括柔和地捏餃皮，每一隻「兔子」重量要控制在30克，餡料控制在20克，皮控制在10克，保證一籠白兔餃大小均勻。由於堅持手工製作，食客細心觀察都可以發現，每隻「兔子」的形狀都有細微差異，但同樣可愛，讓人有點不忍心下口了。

馬蹄糕以糖水拌合荸薺粉蒸製而成，是廣東和福建地區的漢族傳統甜點名吃之一。洋溪酒家的馬蹄糕在廣州最為有名，因馬蹄是洋塘五秀之一，酒家所處的洋塘正是盛產馬蹄的地方。馬蹄糕晶瑩通透，清甜爽口，QQ彈彈的口感讓大人小孩都欲罷不能。

## 小吃名菜應接不暇

「食在廣州，味在西關。」老西關自古就是廣州美食小吃的匯集之地。牛雜、拉腸、豬腸粉、艇仔粥、及第粥、蝦餃、奶黃包、雙皮奶、魚蛋粉、牛腩粉、竹升麵、籠仔飯、豬手麵、牛三星、糖水、馬蹄糕、叉燒包、粉果、龍鬚糖、炒田螺、雲吞麵、瀨粉、魚皮等等，讓人應接不暇。

這裏有號稱「粉薄、味鮮」的銀記腸粉，堪稱老廣童年「哈根達斯」的順記手打雪糕，爽口彈牙的陳添記爽魚皮，「牛奶專家」南信雙皮奶、牛三星，綿軟香滑的伍湛記及第粥，嚼勁十足的林林蘿蘿牛雜，鮮美嫩滑的文記壹心雞，隱藏在小巷子中酸酸甜甜的豬腳薑……走在騎樓下，連空氣都是香甜鹹鮮的味道，簡直就是饕餮客的天堂，讓人只恨自己長少了一個胃。

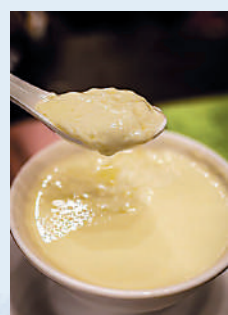
西關不僅有小吃，還有眾多廣州地道名菜，包括號稱四大名雞之一的壹心雞。廣東人說「無雞不成宴」，廣州大部分粵菜館都會製作自家的招牌廣式白切雞，清平飯店的清平雞更是老一輩廣州人無人不知，吃過的無不讚賞。位於寶華路的文記壹心雞，老闆文哥正是從清平飯店出身，憑得一手靚雞的技藝入選「荔灣區第四批非物質文化遺產項目代表性傳承人」名單。據介紹，壹心雞是在清平雞的製作方法上加以改良的，以特製的白瀨水熱瀨後，再放入特製

的冷滷中繼續浸製至少一小時，正是這「冰火兩重天」的考驗讓壹心雞皮爽肉滑，骨都有味。

捧着肚子離開上下九，可以騎自行車到深藏在居民區裏的西華路，那裏是荔灣區另一片「美食天地」，同樣小吃店林立，還有老闆要先看舌頭再對症下藥的老式涼茶舖，很適合體驗老廣生活；也可以騎車到珠江邊上，逛俗稱大鐘樓的粵海關舊址，經過曾是華南最亮麗百貨商店的南方大廈，最後抵達被稱為露天建築「博物館」的歐陸風情沙面島，尋找不一樣的體驗。



順記冰室出品的三色雪糕。



位於廣州上下九的南信，是有名的「牛奶專家」，圖為薑汁撞奶。

## City walk 線路

泮塘路

仁威廟

前往荔枝灣

荔灣湖公園 (可坐船)

永慶坊1期

粵劇藝術博物館

永慶坊2期 (可上船)

上下九

領展廣場

行過天橋到對面的沙面

## 自在悠遊荔枝灣涌

郁達夫說，「照相後，去西關午膳，膳後坐了小艇，上荔枝灣去。」在洋溪酒家祭完五臟廟，正好沿着荔枝灣涌漫步。「一灣溪水綠，兩岸荔枝紅。」兩千年前，廣州建城之初，就有了荔枝灣。只不過，當時的荔枝灣，位於荔灣路馳馬涌彩虹橋附近，是故址；而今天龍津路到多寶路。



被譽為「廣州最美老街」的恩寧路。

路一帶，即洋塘周圍的（上、下）西關涌，從清末起，才被稱為新荔枝灣。

曾經，十三行富商將這方圓幾百畝買下，建成了嶺南第一名園「海山仙館」，當時的外國商人皆認為有機會到這裏遊園、野餐是一種「寵遇」。如今，荔枝灣、永慶坊和粵劇藝術博物館成為西關永慶坊旅遊區的核心景區，不僅有嶺南水鄉景色，更有入文歷史景觀，被稱為是「最廣州」的民俗生態大觀園，成為遊客打卡的網紅地。

沿着荔枝灣涌前行，一路走到永慶坊、恩寧路，和在水面上緩緩滑過的從永慶坊駛過來的遊船擦肩，相繼經過李龍祖居、鑾興堂、粵劇藝術博物館、廣東八和會館、金聲電影院等，一路上可以遊玩騎樓老街、麻石街巷，可以感受粵劇、醒獅、廣彩等非物質文化遺產的魅力，最讓人心動的當然是琳琅滿目的西關小吃。

## 白天鵝賓館星級享受

說是島，實際上不過是一河之隔，卻讓沙面和外面的車水馬龍成為兩個截然不同的世界，安靜、閒暇，恍如世外桃源。沿着沙面大街漫步，古典主義、浪漫主義、折衷主義、哥德式、巴洛克式、券廊式、中西合璧式……一座座特色建築與枝繁葉茂的古樹交相輝映，讓人產生漫遊在歐洲的錯覺。小島不大，隨便走走逛逛，累了點一杯咖啡，坐在院子裏、板橋上，午後透過樹葉縫隙的陽光灑落在身上，虛度光陰就是最佳享受。

暴走一天之後，到港人熟悉的白天鵝賓館享受一頓奢華的嶺南味道盛宴，最合適不過了。作為內地首家五星級酒店，內地首家合資的五星級酒店，內地首家由中國人設計、建設和經營的五星級酒店，白天鵝賓館多年來共接待包括英女王伊麗莎白二世在內的40多個國家的近200位元首

和政府首腦。

這裏的名菜眾多，推薦嘗試一下得人歡心的香茅乳鴿，以及酥香鬆軟的薩其馬。據大廚介紹，香茅乳鴿這道代表作走紅於上世紀90年代，師傅創造性地把東南亞菜常用香料——香茅，運用在乳鴿製作中，使得乳鴿原本的血腥氣被徹底掩蓋，比傳統的滷水、炸、豉油做法更為適宜。攪仁薩其馬也是很多食客必點點心之一。攪仁甘香、濃郁蛋香、椰絲清香組合一起，清甜不膩，口感具層次，據說點心師傅要每天根據溫度、濕度等因素來調整配方，難怪有人為了這一口願意驅車狂奔數十公里。

夜色漸深，正是深夜食堂開始活躍的時候。沿江邊，橋底下，城中村的巷子裏，燒烤、炒河粉、沙鍋粥等宵夜美食逐漸閃亮登場。今天，又是美好的一天！



白天鵝賓館是內地首家五星級酒店。



白天鵝賓館出品的香茅乳鴿。受訪者供圖



白天鵝賓館出品的各式點心。

## 老西關的前世今生

老西關，是老廣州人對於荔灣區，北接龍津路，南瀕珠江，東至人民路，西至荔枝灣，明清時地處廣州城西門外一帶地方的統稱。實際上，從準確的地域上看，現今的荔灣區大致

由三部分組成：西關、荔枝灣、西村。早在明末清初，西關就是中國對外貿易的唯一通商口岸，但凡西方越洋而來的客商都需要經此進入內地，因此，也被稱為「西來古岸」，即為西關的名

稱由來。數百年來，西關地區商戶林立，極為繁華。老西關是中國南方近代「西學東漸」的窗口，是嶺南文化的發源地之一，也是廣府文化的內容之一。西關人

口稠密、交通方便，具有廣州傳統特色的建築比較多，市井風格濃郁，別具一格。老西關的地理文化更是涵蓋美食、建築、人文歷史等方面，可以說是最能體現廣州本土文化特色的區域。



掃一掃 有片聯