

寻味茂名·高凉菜

在信宜平塘,有一家酒店的茶香肉,外酥脆内香糯,吃起来肥而不腻,余味绵长,曾获得信宜市“粤菜师傅”比赛一等奖,引得周边不少酒店、餐馆争相模仿制作。本地人是到店必点,外地也不少食客慕名而来。近日,茂名晚报记者走进信宜平塘镇邂逅这些美味。

大道至简 美食至朴

信宜平塘五花肉
解锁人间“至味”

●茶香肉

斩获信宜“粤菜师傅”比赛一等奖

茶香肉,根据茶香虾改良创新而得。这道菜是平塘镇结合“粤菜师傅”工程推出的“一镇一特色菜”,至今已有8年。

2019年,该菜创作者张汉泉参加了信宜首期“粤菜师傅”培训班,并凭茶香肉获得信宜市“粤菜师傅”比赛一等奖,茶香肉一炮打响。随着云茂高速的开通,各地越来越多的食客慕名去吃,最多的时候一天可卖出50、60份,平时也有20、30份。

茶香肉选料讲究,工多费时,考验厨师的耐心。“要选用铁观音新茶,保证烹饪后茶叶的翠绿;选用本地土猪排骨处的五花肉,这里的肉肥瘦相间,吃起来口感更佳。”张汉泉介绍,整道菜要经过蒸、焖、炸、炒,大约2小时。先将五花肉放入锅中蒸1小时左右,再将肉改刀成长宽约2厘米的方块状,加入茶叶及香料焖40分钟左右,便完成了初加工,“根据肉质的实际情况,调整蒸、焖的时长,肉的软烂程度凭经验把控。”

张汉泉每天都会提前对茶香肉进行初加工,待食客点单时,再将焖好的茶叶和五花肉依次放入热油中炸香即可。茶叶炸10多秒就会变得酥脆,捞起茶叶后,再放入五花肉炸至表面金黄。最后,再加入炸过的茶叶和秘制酱料一起翻炒,香气四溢的茶香肉就做好了。

端上餐桌,浓郁的茶香及肉香扑鼻而来,肉里留有茶叶的清香,一口下去香气充盈口腔,外酥里嫩,让人吃到停不下。吃完肉可以再嚼一片茶叶,入口酥香,细嚼回甘生津,十分解腻,让人又想来一块肉。为此,一盘分量十足的茶香肉,在餐桌上总是最早被吃完的。

现在,茶香肉成为了远近闻名的一道菜,还被周边不少酒店、餐馆争相模仿制作。近年来,不少酒店找张汉泉教授茶香肉的制作方法,他也乐于向大家展示烹制过程,但因核心的配料搭配不同,大家做出的味道各有千秋。一些食客也品尝过其他酒店的,但始终觉得张汉泉做的最好吃。



●黑榄角煲肉

软绵爽口,肥而不腻唇齿回甘

平塘镇盛产黑榄,自然成为了当地人的食材。由于黑榄助消化、味道甜酸,当地人常常用晒干的黑榄角煲五花肉,一道简单好吃的家常菜就成了。不少当地人从小吃到大,却始终吃不腻。

这道菜的制作没太特别的技巧,一般都是先煲半小时五花肉,再加入黑榄角继续煲数分钟就开吃了,一口肉、一口榄角,软绵爽口。家庭版黑榄角煲肉的制作过程可能会不太一样,但都喜欢用小砂煲制作,这样炖出来的肉更原汁原味。张汉泉说,黑榄的种类很多,家庭不太注重用榄种类,有什么榄就用什么榄,不过他选用的油榄(黑榄的一种),“油榄晒的时候表面会出油,口感更好,更适合炖肉,每年中秋节后的黑榄品质又是最佳的。”

除了茶香肉、黑榄肉之外,平塘的特色窝鸭、清蒸“忘不了鱼”、煎家乡石磨豆腐、葱油鸡等美食也令食客们食指大动、赞不绝口。

在平塘镇,美景也不可辜负。吃饱喝足,不少食客喜欢到马安山观万亩竹海,看山间云雾缭绕、千层绿浪,感受人间仙境般的景色。8月8日,马安竹海乡村振兴建设项目正式启动,预计年底食客可到平塘边品美食,边体验新的游玩方式。

