

# 茂名荔枝从枝头“甜”上心头 荔香佳肴解锁餐桌新食单

文字整理/图 茂名日报社全媒体记者池榕 张波 岑稳

茂名荔枝拥有千年历史,作为我市极具代表性的时令风物,荔枝的食用方式不断地推陈出新,从粤菜师傅将新鲜荔枝入馔新菜,到企业推出荔枝饮料、荔枝冰激凌,再到市民餐桌上的家常小炒,荔枝的美味造就了一场令人回味无穷、咸甜交织的美食盛宴。



## 粤菜师傅精心打磨荔枝风味菜

荔枝不仅是香甜多汁的时令风物,也是在枝头摇曳的诗意,现在人们又越来越习惯它在粤菜师傅的手中融入各种食材,变幻出万种风情。近年来,我市依托“粤菜师傅”工程,打造了一大批以荔枝为食材的美食美点,大大提高了荔枝的附加值,推动荔枝产业迅速发展,助力乡村振兴。

茂名市高凉菜大师叶易泉曾接受媒体采访时表示,茂名作为全国荔枝最优产区,荔枝风味菜既要体现茂名荔枝的卓越品质,又要表达茂名千年荔枝文化。去年,叶易泉团队经过实验和考究,创新推出了一桌色香味俱全的荔枝宴。这桌荔枝宴包含整整16道以茂名荔枝为原材料的荔枝风味

菜。这里面既有“喜上荔梢”“福满荔乡”这样的精美如艺术品的手工艺,也有“火焰荔枝雪花牛肉”“荔枝蜜瓜船”中西合璧的创新菜,还有“百花酿荔枝”“荔枝排骨”地道家常菜,还包括“荔枝千层冻”等中西式甜点。一时间,荔枝宴成为茂名夏日待客的别致礼遇。

据介绍,荔枝的烹饪价值有三方面:一是极致的新鲜风味,荔枝果肉晶莹剔透,自带花果香和自然清甜;二是丰富的汁水感,能为菜品增添润泽的口感;三是时令性带来独特价值。粤菜重时令,讲究不时不食,荔枝与粤菜的融合具有天然的契合度,粤菜的精髓在于追求食材本味,荔枝清

甜不腻,汁水丰富的特点能够完美融入粤菜烹饪哲学,它不仅能提升菜品的层次感,更能为传统粤菜注入时令活力和创新元素。荔枝的清甜是核心,洁白的果肉中迸发的蜜意,需巧妙搭配才能避免甜腻感,达到和谐统一。如荔枝能很好地包容高汤菌菇的天然鲜味,荔枝的甜形成醇厚而清润的滋味。

叶易泉在研究中发现,风味上荔枝的鲜甜与虾的清爽十分相配,荔枝的嫩滑软绵与虾的爽口弹牙互补形成丰富口感,且两者都讲究快熟,互相搭配十分奇妙。除了虾以外,荔枝与牛肉、荔枝与鱼等搭配都不错。荔枝宴的食材结构越来越多元,味道也不再局限于甜酸。



(资料图)

## 荔枝鲜果通过深加工“变身”

为打破荔枝鲜果季节性、单一性销售限制,实现从“山货”到“尖货”,我市推动荔枝全产业链条延伸发展。

近日,在第五届中国进出口食品年货节等各类展会现场,茂名冻眠荔枝凭借绝佳口感,圈粉无数,来自新西兰、澳大利亚、东南亚等的外国友人现场品尝解冻后的冻眠荔枝后纷纷竖起大拇指点赞。高州益丰健康产业科技有限公司凭借成熟的冻眠锁鲜技术,坚持“优果优用、次果巧用”,帮果农守住收益,充实了原料储备,通过“企业+基地+农户”模式实现双赢。益丰公司还与燕塘牛奶等合作,研发出贵妃荔枝冰淇淋等产品,丰富加工矩阵,延伸产业链。

又如,茂丰荔枝酒以茂南一条村命名,以茂名荔枝酒传统酿造技艺列入茂名市非物质文化遗产代表性项目。该品牌与高校和科研机构合作,研发新工艺,推出新产品,设计具有茂名特色的包装……这瓶“会讲故事”的非遗佳酿,带着传统走向现代消费市场。

在广药王老吉广东荔枝(茂名)产业园,一瓶瓶“荔小吉”产品正在灌装、打包,海盐荔枝果汁饮料、桃桃荔枝果汁气泡水等产品进入各大商超和线上平台。“荔小吉”上市首年销售额即破亿元,深受消费者喜爱。此外,深加工将荔枝转化为荔枝干、荔枝酒、荔枝醋、荔枝雪糕等高附加值产品,提高荔枝的利用率和经济效益的同时带动荔枝农民增收。

## 酒店食肆应季推出荔枝宴

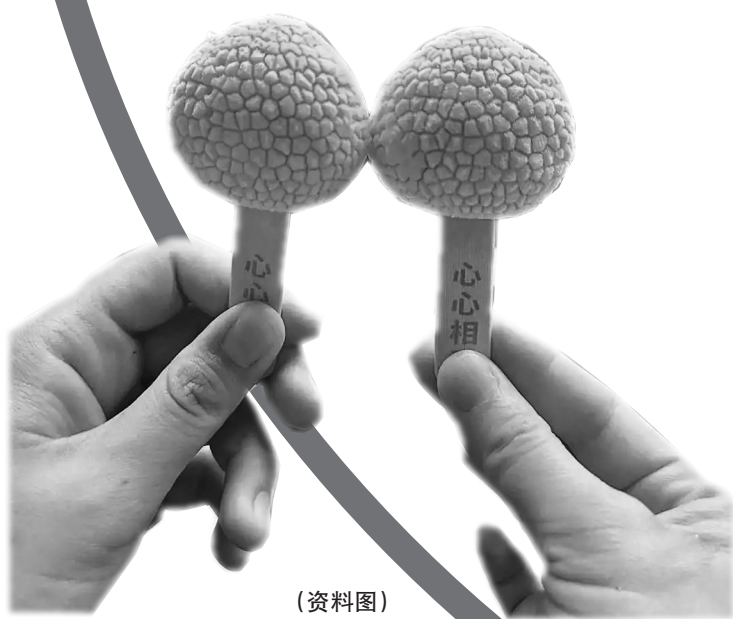
等到5月末,挂满枝头的荔枝逐渐成熟,茂名各地的酒店食肆纷纷以荔枝鲜果为食材,推出自家颇有特色的荔枝宴。

比如茂名国际大酒店连续多年推出荔枝主题文化节,荔枝宴席的布置充满“荔枝”文化元素,餐具、餐巾、台布、椅套等均印有国画“荔枝”的统一标识,餐桌中央摆放着“荔乡一景”,浓缩了大唐荔乡的诗情画意。此外,活动现场还会有非遗表演、荔枝主题的文艺演出等,让宾客在品尝美食的同时,感

受茂名深厚的荔枝文化和粤西风情。茂名荔枝宴不仅成为茂名夏日待客的别致礼遇,也成为了茂名文旅产业的一张亮丽名片。不少酒店每年别出心裁推出各式荔枝菜品,去年该酒店的全荔宴有拿破仑金猪盏拼荔枝球、荔枝菜脯焗波龙虾、荔乡罗非鱼二食、荔枝酒香腩肉焖酸土耳其参、荔枝菌鸡汤生蚝、荔枝醋汁牛肉粒、荔枝蜜脂红泡藕带、荔枝蜜双皮奶等。

电白酒店的主厨们因地制宜,利用近海优势,将丰富的海洋水产

品作为荔枝宴制作的绝佳原材料,研发出荔枝炒虾仁、荔枝花椒蒸石斑鱼、荔香葱烧大连鲍、荔香金沙焗花蟹……荔枝日渐成为鱼虾蟹等海鲜的辅料,通过蒸炒焖焗,成为一道道美味佳肴。为了让荔枝味更能融入菜品,以荔枝汁作为辅料也被多次用到。电白安泰渔村的中厨主厨李祥介绍,一道荔枝花椒蒸石斑鱼,需要荔枝榨汁作为辅料,与花椒相互作用更加顺滑,有开胃的作用。而且荔枝与海鲜入菜,口味上还能相互烘托。



(资料图)



## 荔枝家常菜谱

### ●火焰荔枝雪花牛肉

风味:鲜嫩多汁

主料:牛上腩肉(雪花牛肉粒)、荔枝

配料:干葱头 蒜子 洋葱 大葱(京葱)

兑碗汁:碗中加适量黑椒汁、红酒、蚝油、白糖、酱油搅拌均匀

第一步:将牛肉切成约2cm×2cm的四方粒,加入洋葱丝、蒜片、干葱粒、荔枝汁、红酒、黑椒腌制20分钟。

第二步:用平底锅下花生油猛火煎到六成熟倒出备用。(注意要四面快煎锁住牛肉的脂肪和水分)

第三步:平底锅放入花生油,下入干葱头、蒜粒、洋葱、大葱等配料爆香,加入牛肉粒快速翻炒几下,加入兑碗汁,荔枝汁翻炒均匀即可离火。

第四步:砂锅(或石锅)烧热,牛肉粒装盘,从上浇入一小杯白兰地(或高度白酒)用喷枪点燃,火熄灭即可。

### ●荔枝风味骨

风味:馥郁焦香

主料:荔枝200g 排骨500g

配料:酱油 老抽 柠檬汁 叉烧酱 白糖 生姜 南乳 花生油 清水

第一步:荔枝去皮去核备用,把排骨砍成长4cm

左右大小,用清水泡干净血水备用。

第二步:把除荔枝肉外的所有的调料全部加入高压锅中,中小火直接压气10—12分钟(如用普通炖锅则时长增加3—5分钟)。

第三步:压好开锅,用中火收汁至黏稠,加入荔枝、荔枝汁肉稍加拌匀即可离火装盘。

### ●荔枝蜜瓜船

风味:清爽干脆

主料:荔枝 哈密瓜 虾仁 鱿鱼

配料:彩椒 蒜子 肉姜 黄瓜片 薯片

第一步:哈密瓜用圆勺子挖成船的形状,哈密瓜肉保留。荔枝去皮去壳取荔枝肉泡盐水备用。虾仁

从背部开一刀备用。鱿鱼斜刀45°对角改好花刀切成条状。

第二步:把备好的虾仁、鱿鱼过水,去除腥味,鱿鱼定型后捞出。锅里下油,油温约60℃下入虾仁,鱿鱼,过一下油马上捞出备用。

第三步:锅里下入少量花生油,把姜粒、蒜子粒、彩椒放锅里爆香。下入虾仁、鱿鱼、哈密瓜肉小火炒香,再放少许盐、糖调味。加入少量淀粉水打芡汁翻炒均匀。最后加入荔枝肉、少量花生油,再次翻炒均匀。

第四步:把炒好的成品装盘在哈密瓜船里面,摆好造型,再撒上薯片碎即可。