

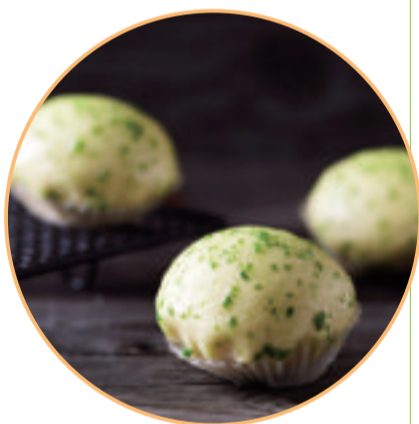


吃乎厦门公众号

一口吃掉整个春天

春天是朝气蓬勃的季节，万物舒然，无论是视觉上绿油油的新意，味蕾上跳跃的鲜美，或是应季滋补的温润，总能带给人们一丝丝惊喜的感觉。本期，周刊将带着大家一同去寻找那些热门的“报春使者”，抢先尝尝春天的滋味。

文/胡晓琴 杨露

不让打包
12年卖出600多万个

细细的葱茸点缀在外皮上，经过烤制仍然呈现出新鲜的绿色，薄薄的外皮咬起来特别松软，又带着点韧劲；咸甜的内馅缓缓流出，肉松和葱白，再加上独家的酱料，组合出独一无二的奇妙滋味。

才开业一个多月的闽和南精致闽南菜，这款葱茸包却早已经是明星产品。来自石狮绿岛酒店旗下的闽和南，精选的都是绿岛酒店多年来沉淀下来的经典菜，比如佛跳墙、萝卜饭，还有就是葱茸包。据餐厅负责人程先生介绍，葱茸包是闽和南自己研发的产品，12年来已经卖出了600多万个。而且不管在泉州还是厦门，这款葱茸包都不提供打包，也因此发生了很多有趣的故事。比如有人为了打包，专程订个包厢点两个菜，也有人为了给自己怀孕的妻子打包甚至找到了总经理。不过餐厅负责人解释，这并不是营销手段，而是餐厅希望顾客尝到最好状态下的葱茸包，那就是刚出炉的时候。

仅限春季
荠菜水饺吃出情怀

春回大地，万物复苏，一片枯黄的土地上若是吐露绿油油的新芽，总能令农民们欣喜万分。在这些绿芽中，荠菜最为常见，而它也是江浙以北一带深受人们喜爱的时令野菜。撷取一小撮，搭配几个农家土鸡蛋清炒，或是做成荠菜饺子，都能让你感受春天特有的气息。

这样的应季美食在黑明餐厅是抢手的美味，手擀的饺子皮薄而有韧性，包着荠菜和五花肉做的绿馅，一口一份新绿，一口一个惊喜。“荠菜饺子吃的更多的是情怀，从现在到清明节前的荠菜最为好吃。”黑明餐厅的主厨张淙明说，北方四季更迭更为明显，荠菜的出现就显得很有意义，而在南方，人们较少能够吃到荠菜，因此每到这个时候，他总是特地委托无锡的朋友寄来鲜嫩的荠菜，做成饺子。除了在黑明餐厅堂食之外，市民还可以从餐厅打包做好的生饺子带回家，或是线上下单，配送到家。

当季最鲜美
古法做出浓白鱼汤

闽南人讲究“靠海吃海，以鲜入味”，每年三四月，跳跃舌尖的美味当属大量上市的黄花鱼。这时来到荣先森，可以喝到浓白、鲜美的鱼汤。特别是在湾悦城的新店里，悠悠海风的气息扑面而来，更是能够让你的食欲蠢蠢欲动。

“鱼汤汤色要够白，才好喝。”荣先森延续了闽南经典的黄花鱼面线的烹制手法。将新鲜野生鱼稍稍煎制，外皮微焦而黄时，连同煎鱼的油脂一起大火炖煮，鱼中不断析出的蛋白质包裹住油脂粒，呈现诱人的奶白色。新鲜的黄花鱼片成薄片后下入鱼汤里稍稍煮制，鱼片鲜嫩，鱼汤白而鲜甜，一口热汤下去，满是大海的味道。会吃的老饕们，还喜欢烫入闽南特色的手工面线，有韧性的面线吸收了鱼汤的精华之后，口感更为顺滑。

慢炖8小时
24味鸭汤很养生

传统中医认为，春属木，入味为酸，对应五脏为肝。顺应自然界生长生发之规律，春季容易肝风、肝火妄动，因此春季养生调肝要润肺健脾。茯苓、麦冬等中药材搭配鸭肉炖煮，就是很适合春季的滋补好味。

在红厝8号，一道养生鸭汤很热门，平均每天能够卖出8只左右。这道养生鸭汤是用24味的中药料包一同炖煮而成的。其中有如茯苓、麦冬、党参、西洋参等健脾益肺的中药材，搭配农家的鸭子，文火炖煮8小时，汤汁清而有味，搭配其他的美食，定能让你胃口大开。

“炖煮的鸭子是龙岩地区农民放养的麻鸭。”红厝8号的负责人黄斌说，他特地挑选两斤左右的鸭子，炖煮起来最为鲜嫩好吃，由于深受喜爱，养生鸭汤已经成为了他这里的常规菜，不用预订即可吃到。

美食
情报

手工现抛披萨开进岛内



近日，罗宾森四楼新开一家在杏林很受欢迎的欧里古诺餐厅，忍者神龟的装修风格趣味十足，主打正统手工现抛披萨，过炉时间短而且不油腻不容易上火。

欧里古诺餐厅的总厨在2018上海国际披萨大师赛华南区决赛获得第五名的好成绩，披萨的口味也根据时下人们求新求变的需求进行不断创新。新出的时令水果加巧克力的披萨、川味鸡肉披萨、以蘑菇为主料的好事多蘑菇披萨，以及用肉丸子做主角的团团圆圆披萨，都能不断刷新你的想象。

(胡晓琴)

在闽南古厝
烤一只阿拉斯加帝王蟹

近日，祥店社区的闽南印象街区新增一家门口埕餐厅，简单的招牌和装修，黑底白字，红砖木桌，亲切得犹如邻家小院。但走近海鲜池，你就会发现这是一家不一样的海鲜烧烤吧。巴掌大的扇贝、足有半个人高的阿拉斯加帝王蟹，还有波士顿大龙虾和冻斑斑，坐镇的师傅留口7年，曾经是日本私人高级料理的大厨。

店里的海鲜每日到货，现捞现烤，用的都是备长炭烤制，师傅说这样烤出来的海鲜才够香。除了海鲜类，店里也有普通串烧和其他日料可选择。

(胡晓琴)

消费升级
餐饮人共话传承与创新

3月11日，由开始吧主办、灵智妙想联合承办的“食刻·消费升级·生活美食高峰论坛”通过四场分享和四轮对话，探讨了厦门这座城市的商业特质以及餐饮的传承与创新。

“一些外来的餐饮品牌，包括全球性的品牌，和大量本土品牌产生共融，这个共融性是我对这个城市最大的期待。同时，所有餐饮人都应该思考，本土品牌如何在发展的洪流中保持屹立不倒。”开始吧首席运营官何晟昱说，接下来的十年，厦门的餐饮市场将发生巨变。

三万资本创始合伙人、3W咖啡副总裁黄鹤认为，消费升级、城镇化、新消费人群、新技术等一些新的概念需要结合项目去理解。“比如新的消费人群，我觉得代表的不是00后，而是代表这些人群新的消费需求和变化。”黄鹤分析到，资本力量对餐饮品牌的重要性不言而喻，而拿到知名投资公司投资的，无一例外的都是重新创造了一个品类，获得了一些先发的优势。

(杨露)