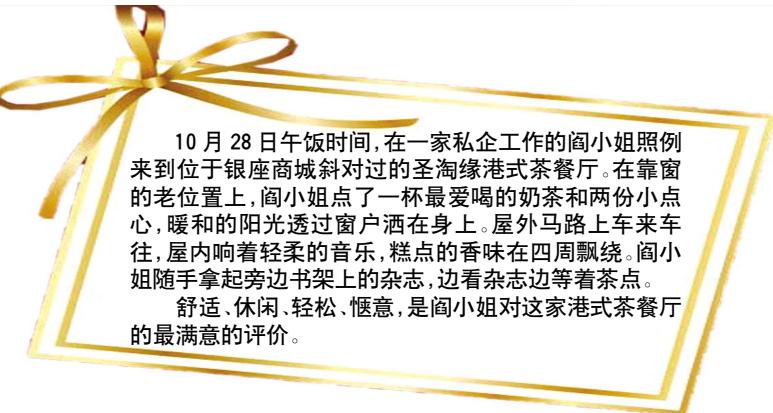


今日泰山·形象

圣淘缘环境很小资,菜品很精致

首家港式茶餐厅亮相泰城

文/片 本报记者 熊正君 陈琳



10月28日午饭时间,在一家私企工作的阎小姐照例来到位于银座商城斜对过的圣淘缘港式茶餐厅。在靠窗的老位置上,阎小姐点了一杯最爱喝的奶茶和两份小点心,暖和的阳光透过窗户洒在身上。屋外马路上车来车往,屋内响着轻柔的音乐,糕点的香味在四周飘绕。阎小姐随手拿起旁边书架上的杂志,边看杂志边等着茶点。

舒适、休闲、轻松、惬意,是阎小姐对这家港式茶餐厅的最满意的评价。

主打招牌是轻松休闲

10月28日中午,记者来到圣淘缘港式茶餐厅。推门而入,一片生机盎然的景色映入眼帘。绿色的树叶缠绕在碗口粗的竹筒上,“哗哗”的流水从一个卧倒的黑色坛子里淌出,浇灌着水池里种植的滴水观音。

拾阶而上,层层台阶上面摆放着柳编花瓶、草编圆球、绿色盆栽等装饰品。来到就餐区,红、黄色的沙发分别与白、红色的靠背搭配,两人座或四人座的餐位上坐着年轻男女,或喝奶茶,或吃点心,或品港式菜点。轻柔的音乐绕耳,无论是和同事、朋友边吃边高谈阔论,聊一些相互熟悉的人和事,还是在非就餐时间,只是喝杯饮料、看看报纸、发发呆,消磨一段无聊时光,充满气氛的茶餐厅,都会给人一种“街坊”的亲切感。

满屋环绕的绿色植物、木板或竹筒做成的隔断,树干切面镶嵌的墙面、随处可见的草编装饰,让人仿佛置身原生态区。在此用餐的王女士告诉记者,每逢周四,店里都搞会员半价的活动,她会和男朋友在这里待上两三个小时。吃完午餐后,点上一壶茶,看一会儿杂志或者和男朋友聊会儿天。有时两人就这样面对面地坐着,听着音乐,望着窗外人来人往,非常惬意。“环境很小资,菜品很精致,是个聊天的好地方。”王女士的男朋友李先生说道。

圣淘缘港式茶餐厅营运部总经理宿建国告诉记者,轻松休闲的气氛是主打招牌,它吸引了各个年龄段的顾客前来消费。餐厅里轻松舒适的氛围,让年轻人在这里伴着轻音乐窃窃私语、山盟海誓;中年人可以在这里回味青春,尽释城府;老年人在这里可观望窗外秋色,追忆曾经的亮丽和浪漫。“我觉得,最主要的是,在这里,谁也不会打扰你,可以尽情地享受个人空间,这点让我最满意。”来餐厅消费的刘先生说。

▼工作人员端上香浓的咖啡。



▲温馨浪漫的书香气息。

▲工作人员热情地向客人介绍菜品。 本报记者 陈琳 摄

据了解,港式茶餐厅的出现是因为受到西方文化的影响。

二战后,香港逐渐出现了一些西式高级餐厅,但由于其收费昂贵,不太受市民欢迎。为了让普通市民能享受西式食物,香港冒出了以低廉价钱享用西式食物为卖点的茶餐厅,并逐渐受到香港人的欢迎。由此,香港茶餐厅如雨后春笋发展起来。其特别之处就在于它既包含了西方饮食烙印,又十分原汁原味地保留了岭南饮食文化的精髓。它是一种起源于香港的快餐食肆,提供融合了香港特色的西式餐饮,是香港人每日都会经过或光顾的地方,是城市中的祠堂,供人讨论时事;是甜蜜回忆的地方,令人难以忘怀;是

无情人间的加油站,给人点点暖意;是流离生活的支点,让人仅有的归属。非中非西,非洋非土,物美价廉且老少皆宜。而如今,港式茶餐厅的文化已是中西荟萃,不分地域了。

走出香港,进入内地的港式茶餐厅“入乡随俗”地有了些自己的特色文化。据了解,在北京、上海等地,茶餐厅精致、典雅一些,大多走的是情调路线。在泰城,唯一一家港式茶餐厅——圣淘缘港式茶餐厅,受三线城市的限制,相对多了些亲民、悠闲、轻松、舒适、随意是其特色。

据宿建国介绍,圣淘缘餐厅原来以西餐为主,为了打造更加悠闲、舒适、轻松的氛围,给大家带来的美味产品更贴近普通百姓的风格,在今年9月份,餐厅转型为港式茶餐

厅。店长刘燕介绍,餐厅的主要特色是食品多样化,因其亦中亦西的特点,茶餐厅供应中式及西式的食品,更有不少香港独有的饮食。

经常来餐厅消费的吴女士告诉记者,她最喜欢的就是圣淘缘的正宗港式点心,比如蚧子烧卖皇,被称为“皇”的烧卖要比一般市面上吃到的皮薄得多,而且香糯肥软,油润可口。用以点缀的蚧子红润剔透,让人胃口大开。“餐厅提供的任何点心都是纯手工制作的,现做现蒸,即点即蒸,这让很多顾客都赞不绝口。还有一些精品潮粤小炒,口味清中有鲜、淡中有美,很适合要求口味清淡的顾客和一些养生的朋友前来品尝。”刘燕说。

另外,宿建国告诉记者,“街坊”

式经营、亲人式服务也是茶餐厅特色之一,最大的特点就是营业时间长,速度快,以熟客为主的“街坊”式经营。在香港,已经开了十多年的茶餐厅大约六成顾客都是熟客,约有三成从开张初期一直不离不弃。“留住熟客只有靠人情味的服务,客人想喝什么,服务员若能张口就来,这还怕留不住常客吗?”宿建国解释道。服务员刘娜告诉记者,她们现在都尽可能掌握一些常客的口味,让他们来到餐厅就像是回家。“这些看似很小的问题,很能营造一种亲切的感觉。”宿建国说,茶餐厅喜欢聘用的服务员不用有丰富的经验,却希望他们能够好客,下单、传菜快人一步,这样才能突出快速的特色。

“外结合”的广式烧腊,名扬内外。

此外,粤式炒菜也是茶餐厅的特色菜品之一。粤式炒菜具有独特的南国风味,并以选料广博、菜肴新颖奇异著称于世。粤式炒菜注重质和味,口味比较清淡,力求清中求鲜、淡中求美,而且用量精而细,配料多而巧,装饰美而艳。

刘燕向记者介绍,餐厅的营运时间包括中午餐式、下午茶式、晚餐和宵夜时间。值得一提的是,在宵夜时间段里,可以品尝到餐厅的特色餐品——砂锅粥。它主要是将各种海鲜和米一块放到潮州特制的砂锅中熬制而成,品种极其丰富。而且在吃粥时再配上潮汕普宁豆酱、潮汕小菜,更是美味。

港式茶餐厅

融入泰安特色

独特菜品留住客人

“把港式点心放入嘴中,整个人都凝固了,那是什么感觉?像整个人在充满香气的秋日,阳光轻柔地照在身上;又像是被泡在特浓的牛奶里,那种厚重和精致的质感,我该怎么形容?”这段文字是记者从圣淘缘港式茶餐厅的菜单上抄录下来的,而经常来圣淘缘就餐的方先生却能直接体会到这段文字中所描述的感觉。方先生向记者介绍,那皮色雪白,包面含笑而不露馅,内馅香滑有汁、甜咸适口,滋味鲜美的叉烧包;那造型可爱的飘香榴莲酥,伴着鲜奶的榴莲满满地塞在金酥的外皮里面,咬下去,奶香十足,流淌入喉,都是那么地令人回味无穷。

而著名的广式烧腊也同样让人垂涎三尺。港式烤鸭受热均匀,周身都能烤到。出炉的鸭子外观饱满,颜色呈枣红色,皮层酥脆,外焦里嫩,并带有一股果木的清香。细加品尝,更是让人齿留余香。刘燕告诉记者,港式烤鸭是餐厅的主打招牌菜,属于广式烧腊。烧腊是广东菜中不可缺少的一个品种,有烧鹅、吊烧排等。广式烧腊的历史非常悠久,外型美观,风味独特。据传唐朝以前,便在京都腊味基础上,创制了具有地方特色的腊味。唐宋时期,阿拉伯人、印度人又将灌肠食品传入广州,广州一带的厨师们进一步将灌肠制作方法与本土腌制肉食的方法相融合,创作出“中

