

潮州

古城老店 味美價廉

潮州牌坊街美食推介

潮州牌坊街上售賣的特產。



在廣東，幾乎每一座城市都有那麼幾條名列文保名單上的老街，而在一眾老街中，又數潮州的牌坊街原貌保存最好，特色美食最多。這座位於潮州古城中心地帶的長街，歷史上是粵東的政治中心，州、路、府治所在，太平路與東門街是潮州古牌坊最為集中的路段，而太平路街區是一條中央街，長約2公里，被譽為「天下第一牌坊街」。步入街中，很難不被撲面而來的香味吸引，且行且嘗，一碗牛肉丸或者一個春餅，就能體會到潮州難能可貴的簡單與醇厚。

清甜滋潤——胡榮泉鴨母稔

鴨母稔可以大致理解為搓成橢圓形的湯圓。因其是以糯米煨皮，只有熟透了才會浮上湯水面。將熟時，一粒粒丸子開始上下沉浮，互相撞擠，一如春暖池塘之中，白毛鴨母成群戲水，這種景象便被當地人用「鴨母稔」來形容。在潮州，又以牌坊街附近的胡榮泉鴨母稔最為正宗。在店裏吃到的鴨母稔大如鴨蛋，湯底清甜滋潤。

地址：潮州市開元路與水平路交叉口西北方向20米
營業時間：10：00-19：00
人均消費：18元
推薦菜：鴨母稔、甜湯、水果湯、魚丸雲吞湯、筍粿



酥脆鹹香——老彬專攻蠔烙糕粿

雖然福建、台灣也有蠔烙，但做法與口感上有着細微差別。在潮州，正宗的蠔烙是用生蠔、地瓜粉、雞蛋等食材調味高溫油炒的，最後撒上些許香菜。老彬蠔烙在潮州當地小有名氣，因地處牌坊街更是遊客打卡品嚐的必到之處。剛炸好的蠔烙有些燙口，蘸上少許魚露，口感酥脆又透着魚露和蠔仔的鹹香。

地址：潮州市水平路50號
營業時間：17：00-24：00
人均消費：27元
推薦菜：香煎蠔烙、第魚烙、薄殼烙、傳統糕粿、魚丸魚餃湯



◀香煎蠔烙



◀老閩在製作地道潮州春餅。

香脆飽實——宮仔巷春餅

潮州春餅在當地也被叫作春卷，餅皮裏裹滿了鹹香的綠豆蓉、蝦米、豬肉和香菇，在油鍋裏現炸出脹鼓鼓的短胖模樣，吃起來香脆又飽實。潮州最有名的春餅專業戶在宮仔巷，被大家叫作宮仔巷春餅，3塊一個的春餅賣了幾十年，如今雖成了網紅店，口味和性價比依舊。



地址：潮州市太平街道宮仔巷6號
營業時間：10：00-17：00
人均消費：4元
推薦菜：春餅、米粿、蝦酥、芋酥

製作講究——權記百年老字號

在牌坊街與下水門街交界處的百年老字號權記餅食坊，有着潮州傳統餅類品種最齊全的陳列。綠豆餅、腐乳餅、鹹豆方、芝麻條……如果挨個品嚐一遍，可能抵得上一頓正餐。權記餅店始於清朝中後期，是從百年老字號林權記發展而來。招牌產品綠豆餅是在潮式大勝餅的基礎上改進而來，製作非常講究。

地址：潮州市開元路與水平路交叉口南50米
營業時間：9：00-19：00
人均消費：18元
推薦菜：綠豆餅、腐乳餅、烏豆沙餅、鹹酥餅、花生酥



記者 帥誠

