

螺蛳粉，一啖 味 唔停！

彭琳/文 彭琳、钟珊/图

螺蛳粉呢样嘢，就好似葱、芫茜咁，中意啲人点食都唔厌，唔中意既，离远闻到味就已经走夹唔㗎。螺蛳粉店同普通小食店一样，都係行市井路线，大热天时去嗦粉，汗臭加埋螺蛳粉嘅酸臭，真係有啲劝退。到底嗦粉呢家㗎，有冇办法企理㗎？下面介绍嘅两间店就一定合晒你心意啦，就算拍住拖去食都唔惊啊！

地道嘅广西腐竹，炸过再切片，又薄又脆。

炸过嘅芋头，吸收咗汤底，每啖都浓郁而香糯！

带皮鸭脚煲螺蛳粉

酸笋系螺蛳粉嘅酸臭来源，为咗保证味道正宗，Tom哥选用咗原只腌制嘅笋果，一轮边炉落嚟，笋嘅酸臭味已经融入汤底，食落口反而可以试到笋本身嘅味道。煮到咁上下，就可以放入螺蛳粉，呢个时候汤底已经混合每种配料嘅鲜味，然后再嗦粉，味道比起普通螺蛳粉更丰富！如果一煲鸭脚煲太大惊食唔晒，呢度亦有单点嘅螺蛳粉，中午放饭过嚟嚟翻碗，即时精神翻晒嚟！

那家螺蛳粉·煲火锅 1号店
地址：广州天河区体育西路横街 54 号
营业时间：周一至周日 10:30-23:00

麻辣全家福嘅汤底够和味，一啖汤一啖粉，认真过瘾！

锦桂螺

保证每碗都係地道嘅柳州风味，螺蛳粉配菜，好似酸笋、豆角、腐竹等，全部都係由广西新鲜运到，足料熬制咗 3 粒钟嘅汤底，配合地道嘅配菜，同粗幼合宜嘅螺蛳粉，酸、辣、鲜、爽嘅滋味随即口腔蔓延。虽然闻落酸臭，但一啖食落口，真係停唔到口囉！通常用嚟熬制汤头嘅螺蛳，最后都唔会上台，因为螺蛳嘅鲜味已经全部嚟晒汤底入面，呢个亦係点解成日有人话“螺蛳粉有螺蛳”嘅原因。

锦桂螺螺蛳粉
地址：广州市番禺区广州大学城 GOGO 新天地 3 楼
营业时间：周一至周日 10:30-21:30
周一至周日 10:00-22:00

店志 店志

责编/彭琳 美编/江映瑜 校对/先颖樱 17

bEnsHoP @ 扇美术馆
地址：广州市越秀区农林下路 5 号亿达大厦二楼大堂
开放时间：每日 9:00-18:00

开在美术馆里的 CAFE 每个角落都有故事

如果你喜欢混广州的文艺圈，你会知道，农林下路这家 bEnsHoP 是它的第 7 家店。不是说它有 7 家分店，而是它在建设六马路来回搬了 3 次家，与民艺图书合作变成图书馆……这次我跑到到扇美术馆，令你在叹一杯咖啡的同时，可以休闲地逛下美术馆。

店的每一个角落都有它的故事。在扇美术馆 2 层大堂那个圆弧屏风，画的是过去十五年里的 bEnsHoP 六家店，这里是 bEnsHoP 的正式入口；店的主墙上挂着的扇美术馆收藏的刘庆元作品，以及 Ben 搞机的

厚厚的奶泡，令咖啡香持久

曾敏妍/文、图

图书馆“主干道”就是一个 T 台路

创意园里的“图书馆” 不看书，看布料

去年去海珠湖赏花的时候，偶然误入旁边的创业园区，发现了这家特别的面料图书馆。工厂风的简约设计，里面林立的面料分类柜，看起来好壮观，就算唔係服装系专业出身的“路人甲”，都会觉得里面大有来头。

进入图书馆的“主干道”，左边係一排临窗而立嘅桌椅，格局同图书馆一样，右边有一个休闲餐吧，沿墙而设的一排排顶天立地的大架子，放着各种各样的面料样板和服装类的书刊。服务台旁边有一个可以容纳 50 人的小会议室，平时会做一些关于服装、面料的分享活动。据“图书馆”店员介绍，呢度集合了上万种面料，主要分为棉、麻、化纤、针织等八大类。中间区域有服

FDC 面料图书馆
地址：广州市海珠区新滘中路 88 号 4-101(海珠唯品会创汇内)
开放时间：每日 9:00-18:00