

3 在融合空间玩一把跨界创作

@Keepoo 喜泡 × HOU.R 多元化食摄馆

这一枚小小的社区店，说它是多元化食摄馆，倒不如说是几个人一起玩的“私窠”，安静地站在广纸路上大榕树下，白天在阳光下看起来，门面是纯净的白色，到了晚上，灯光似乎替换掉了纯白，给这街角的建筑带上了不一样的光彩……

也正因街区的属性，空间里的人情味更浓过商业味些，街坊邻里会进来与店员聊几句家常，甚至“活泼”的阿姨还会讲上几段这里曾经的“古”，以前的广纸路什么样？那时候人们有多喜欢去江边……而空间，也就这样不知不觉被添上了一丝丝“老广州”的那种生活的味道。

狗狗也是店里的“常客”，尤其晚间出来遛狗的街坊们往往不约而同晃悠到此，不同品种的狗狗成为了空间的“网红代言”，吸引得大人小童纷纷进来与狗狗合影。

餐饮的结构是西式轻食简餐风，Keepoo 喜泡本就是茶饮的品牌，有一款会爆珠的“珠珠奶茶”很有意思，是那种小小



的益力多味道的爆珠，在嘴巴里轻微爆开的时候很像一只拨弄你舌头的小柔手……

空间里还有他们与民宿品牌“趣墅”联手打造的“打卡拍照位”，也是吸引各种自拍、互拍的热地。创办人之一的 Grace 小姐指着招牌上的“HOU.R”解释说：“这四个字母组合，可是有多重含义的啊！HOU，是粤语‘好’的发音；OUR，代表我们几个合伙人；HOUR，代表时光，连起来是‘我们的时光’，中间那个‘.’，也不是随便加的，HOU.R，用粤语来说是‘好掂啊’的意思呐！”

地址 广州市海珠区广纸路 31 号附近

4 与秋刀鱼约一场刺身的会

@ 酱居酒屋鲜鱼活做专门店



此季正值秋刀鱼当造，食客们可以谋划谋划，与秋刀鱼来一场刺身的约会。

“只有新鲜的秋刀鱼才敢拿来刺身，不然会很腥。”江南大道中这家小小的日式居酒屋“酱”的主理人说。

“酱”的空间不大，但很有味道，在这里，活鱼刺身是主打出品之一，像是海鲫、瓜子斑等新鲜活鱼等，当然是要提前预订的，而且每天的品类也不一样。

秋刀鱼属洄游性鱼类，体形如刀，应在秋季，故名“秋刀”，日本一些地方，每年秋刀上市的时候，还会举办“秋刀鱼节”，享用这“秋天的味道”的最好的方式之一当然是刺身，可以直接感受其鲜美，更常见的烹饪方法还有煎、烤、蒸、煮，皆美味。

除了这一当造食材，“酱”的其它出品也值得尝试，我比较喜欢它的天妇罗，火候掌握得非常到位，师傅的功力可见一斑。

地址 广州市海珠区江南大道中 255 号

5 以刷展的方式逛东山口

@NISISS Public Space



东山口是广州“百逛不厌”的一处地方，老旧的红砖洋房和“暴力”生长的绿植间，舒缓的“那时岁月”如电影场景般在脑海回放，艺文空间、生活美学店铺及工作室在这里生根发芽，走累了，到艺术空间逛逛看看展，来一场灵魂深处的碰撞，感受历史与艺术的熏陶，以全新视角认识熟悉的东山口，不失为一种别样选择。

NISISS Public Space——新晋艺术空间，偌大玻璃橱窗将当期展览主题以原创艺术装置的形式呈现出来，留白的表达方式让人想入内一睹究竟的冲动油然而生。

与其它艺术空间不同，更多时 NISISS Public Space 会联动同在东山口的其它空间做一些联合展。不久前举办的《没有关系，Love is Love》便是联合附近四家店做

的四个展区，每一期展，除了可以进场参观，还能到相距不过百米的“百鸟之歌”或“橄榄山”兑换专为展览主题设计的特饮，这两家店也同样是很有艺术格调的城市生活空间。

空间除了主题艺术装置，还新增一个原创设计师品牌 NISISS 的服装空间，即看展之余还可以试时装和买买买……

近期的展名为《恰夕小姐：当代东方的姿态》，用艺术装置的形式展现这服装品牌深耕 13 年的丝绸工艺，现场色彩丰富的面料图书馆、真丝顺纤绉条编织工艺的包包、立体褶皱的花瓶套……匠心深研生动呈现。展区内的装置和服装空间内的成衣作品也相互呼应，关于时装的叙事，便于无言对话中娓娓道来……

地址 越秀区恤孤院路 11 号



▲店内三大热点品珍珠奶茶、蜜桃乌龙柠檬茶、海盐柠檬苏打。

◀ 星空鸡扒



▲只有最新鲜的秋刀鱼才可以拿来刺身。



◀ 盐烧青花鱼，送清酒不错。



▲霜降牛里脊

◀ COVAP 火腿是西班牙目前唯一可追溯体系的纯种伊比利亚火腿，更是欧洲高端食材界最高奖项、业内人士称“食材界米其林”的 iTQi 的常客。

► 将高级丝艺工坊的雏形展示出来，各色丝线象征可轻柔温软、亦可刚硬笔直甚至刚柔并济的东方女子，探索东方女子变化多端的当代姿态。
石璇 陈宝珠/摄



▲ 西班牙橡果佩奇机