



■ 禧悦楼的环境装潢带有浓郁的旧上海滩风情。

重构火锅新体验

@ 禧悦楼(广州天德广场店)

美食的基础,就是让食物回归其自身的美好,实现这一点并不难,只要把握两点,一食材,二火候,舍得时间,舍得用料,出来的食物绝不会偏差到哪里去。但客观上,实现这一点也并不容易,因为我们生活的这个时代,是一个追求快速达的时代,那种慢下来的闲情逸致,正被一点儿一点儿淹没。

当然总有不甘心的人,做着这看似平常、实则不平凡的事情,默默地在固守的耕耘中展现着食物原本的风貌,远一点的,有李子柒;近一点的,有禧悦楼。

天德广场新张的禧悦楼,名义上是一家新派港式火锅店,装潢带着浓郁鲜明的旧上海时期的怀旧调性,如再现了电影《花样年华》中的场景一般,让人进到餐厅便如置身时光隧道。

重点是,这里的出品,正是在践行“时间加食材成就美好”这样的主旨,舍得花功夫,舍得花工本,让食物在时间的加持下绽放自己最美的容颜。

好比招牌汤底金牌花胶走地鸡,用240天龄的清远走地鸡,加入数十种调味,耗费近10小时慢火清炖熬制出汤底,再取2两花胶,成一份汤。于是吃火锅之前先喝花胶鸡汤,成为禧悦楼的用餐标配手势之一,浓稠粘嘴的汤滋润着唇齿,滋补着心肺,滋养着灵魂——这高度,颠覆了原本“火锅”二字本身所给予人的第一反应。

两碗花胶鸡汤下肚,安逸了,此时可以来涮烫海产品食材。

在禧悦楼吃饭,有另外一个特色,就是“懒人用餐法则”,你只需要动嘴,不需要自己亲自动手,经过专业培训的服务生们已经将前期伺候食材的工序们全部完成了,并且可以直接入口感受美味的食物分餐到你面前的碗里,你只需要提起筷子或拎起勺子,把它们送进嘴巴里,然后闭上眼睛一边咀嚼一边感受新鲜甘甜的滋味就好了。

餐厅进门处的生猛海鲜池里,徜徉着来自世界各地的海货,像加拿大象拔蚌、日本红毛蟹这种,都属于必点食材,在不同口味的汤底烘托下,尽显各自精华所在。



■ 必点食材 日本三大名蟹之一北海道红毛蟹。

● 禧悦楼(广州天德广场店)

地址:广州市天河区临江大道391-395号天德广场1号楼L2M南面连廊

被奶茶耽误的火锅店

@ 湊湊火锅·茶憩(广州天环广场店)

第一眼在商场里看到“湊湊”俩字的店面招牌你会想到什么?恐怕是一头雾水者居多,倘若不是它后面闪烁的几个小字提示,你又怎能想到这是一家喝着奶茶吃火锅的潮流餐厅呢?

湊湊的奶茶确实赞,当打产品大红袍奶茶几乎堪称“红透半边天”,不论是进店消费的食客还是点单打包外带,这款奶茶都是必点品味之一。

然而我给湊湊的定义是:这究竟是一家被奶茶给耽误了的火锅店啊!

湊湊的细节配套非常有爱,除了需要提前在饭市时间内到店霸位之外没什么缺点,据说没有疫情影响的时候,天天排队要排至少一小

时起步,这还算短的……

抛开排队不说,细节配套的有爱表现在自取的调料前菜、免费任意续加的锅底食材以及赠送的清口解腻的冰沙和餐后的梅子果冻甜品……

自取调料常规的油盐酱醋自然俱全,两款前菜爽鱼皮和小海草,在坐等锅底的时间段里,自控能力差点儿的人估计就能吃饱了……不过我要非常诚恳地提醒你,淡定!免费锅底食材还有两款等着你呢,事先烹制好的老豆腐和鸭血既入味又好吃,可任意续加,只要你能吃得下……

火锅的风格理解为“跨界混搭”就对了,锅底有6种口味,涵盖了麻、辣、酸、香及清汤,个人感觉台式

麻辣锅底足够出彩,也足以匹配鸭血和豆腐;想喝汤的有鸡汤和菌汤锅底,可以拼锅点,吃得更灵活。

食材本身倒并没有十分特别的,基本上都是较为普通常见的食材,不过摆盘确实够精致,适合拗造型拍照,像“海鲜棒棒糖”,6根虾滑、鱼滑、蟹棒做成的饼,串在竹签子上,插在用来装饰及固定的杂菜上,放在木头托盘上被端上来,味道其实真心一般,胜在造型出彩,看个人喜好,如果是我,宁愿点些新鲜的牛羊肉或是黄喉、牛百叶之类,“七上八下”地涮一涮,吃得更爽。

● 湊湊火锅·茶憩(天环广场店)

地址:广州天河区天河路218号天环广场负一层B149铺



▲ 可以尝试小火慢煮羊肉这样的吃法,比大火猛滚多了一丝闲情逸致的风雅。

► 锅底的鸭血和老豆腐可以无限量免费续加,鸭血味道尤其赞。

“五一”不出城
一切美好
都能在
美馐芳啡中找到

■ 新快报记者 陈斌 梁彧/文 龚吉林/图
(部分受访者提供)

五一假期,除了继续宅家之外,也可跻身“消费救市”行列,觅一处心仪的小馆(饭馆 or 咖啡馆),品一品美馐,尝一杯芳啡,放自己一个后疫情期间不一样的小长假,人世间一切美好,都能在食物中找到。

