

■新快报记者 陈斌/文 龚吉林/图(部分受访者提供)

# 留白之处滋味长

时间不紧不慢,不疾且不徐,一眨眼惊蛰节气已过,是真正的春生万物,一切都更加鲜活灵动了起来……

春时,在野。

中国传统美学文化中有一手“留白”的意境感,不填充、不堆砌,特意留出一定的空间,好比围棋当中的“气”,可进可退,可攻可守,随着棋局的逐渐铺陈,每一颗棋子便在“气”与“气”之间开始了自己的呼吸与命运……

大道至简,简而不凡!那么,当“留白”的传统文化精髓遇见坊间的时尚粤菜料理,它们彼此间会碰撞出什么火花?



■生炒春笋。



■板栗鹅肝。



■乳猪焗饭。

空间感,可视为“留白”的另一种表达,松风苑就是这样一家艺术空间感十足的粤菜餐厅。进门处一方“在水中央”的设计空间透视感被营造得妥妥的,其后每一处转角总有与众不同的设计铺陈,步步生莲,道道惊喜……

主理人既是“专业出品三十年”的出品人,又是对生活、对品味有要求的“强迫症”,一共1800平方米的空间面积,只打造了8间大小不一的房间外加一个小厅兼酒窖,穹顶式设计贯穿整个空间,的确有穿行于艺术馆之中的感觉。

春天是芥菜当造的季节,每年三、四、五月,芥菜炒烧肉成为广府菜标配之一,但松风苑偏不这么搭配,他们用同样当造的碧绿芦蒿作为主角,用象牙蚌和广式叉烧来辅助芦蒿的绿以及芥菜的香,不同食材混搭,“各司其职”互不抢味的同时,又给味蕾的层次感增添了细节,有趣又难得。

春笋作为另外一样春季限定食

材,在松风苑,用湖南菜椒制成烧椒,与春笋组CP,除了在调性上更鲜明地刺激味蕾感官之余,也有借烧椒适度的“辣”来消减一些笋类食材特有的“湿”,并在摆盘上那一枚枚小巧玲珑的绿色叶片的衬托下,雅致感瞬间拉满。

而当一条栩栩如生的“小金鱼”游弋在碧绿“水草”中的“实景”跃然出现眼前,春日气息也随之扑面而来,试一口,却原来是日常很常见的甜品杏仁豆腐,厨师摒弃了常规的容器,直接用椰皇来盛放,等于是从椰皇处借了淡淡椰香,而“小金鱼”则是芒果做成,配上金黄色的点点桂花糖,在酸、甜、香之间编织出一张立体的滋味网……



■芦蒿春芥炒象牙蚌。



■椰皇杏仁豆腐,“小金鱼”栩栩如生游弋在“水”中。

## 艺术空间里的粤菜料理

## 宋代极简美学延伸入饌

越来越多的高档餐厅开始讲求起“意境”二字,而意境的表达并不仅有“摆盘精致”这一项……

正所谓“形有尽而意无穷”,中华上下五千年的历史文化,宋朝三百年是将“极简主义美学”追求达极致的一朝。

南宋画家马远“马一角”的《寒江独钓图》,整幅画仅一人一舟,舟下几丝波纹,舟上之人手持钓竿身体前倾,心无旁骛看着鱼线的方向——就这寥寥数笔,却让人在画面之外看出了“浩渺烟波,万里楚天阔”的即视感;至于那位硬生生把“天青色”打造成关键词的宋徽宗,更是将意境之美的追求上升到无法匹敌的状态,一句“雨过天青云破处”,迷倒多少世人,就为了这一个“似有还无非玉似玉胜似玉”的青色……

于无色处见繁花者乃高手,“留白”之意境感既可以表现在艺术作品上,更可以表现在实际应用上,例如璞月·中华意境菜餐厅便通过空间的素色留白,以白衬墨,张弛有度,“一呼一吸”间彰显沉静而温润如玉的气质。

璞月·中华意境菜餐厅从设计风格到礼仪待人,全部借鉴南宋时期的美学理念,琴棋书画诗酒茶,无一不呼应“方寸之间天地宽”的意境。而最终,“意境”二字入了饌,摆盘当然是其一,但并不是“精(量)致(少)”,而是确有延伸,一道春季新品香草烤腩排的菜式,姑且不说食材选用的土猪五花排部位是如何好吃,就先

说装盘那枚酷酷的“木匣子”,一眼看去第一时间脑海中浮现出来的是“百宝箱”三个字,质感妥帖。那被做成“板栗”模样的鹅肝,衬着绿油油的绿毛球,春意浓浓,盎然呈现。

“要想不俗与不瘦,天天竹笋焖猪肉”,春笋当造,生炒春笋的主角——笋被切成椭圆形薄片,配以咸肉,再加点儿青红辣椒炒制而成,清脆爽口,十分当打。

璞月的招牌之一乳猪焗饭一定要尝试,不过得提前至少一天预订才有得吃。选四五斤重的小乳猪,以光皮乳猪烹制手法烹出诱人色泽,师傅手起刀落切开后,内里的糯米饭香裹着脆皮乳猪香扑鼻而来,一口下去,脆、香、糯等诸般滋味齐齐萦绕齿颊间,经久不去……



■香草烤腩排。



■进门处的“在水中央”。

### 松风苑

地址:广州市天河区天河路230号万菱汇5楼



■烧椒春笋。

### 璞月·中华意境菜

地址:广州市天河区珠江西路15号珠江城大厦7楼



■璞月的环境采用大量留白,张弛有度,于无色处见繁花。