



近年来，坊间多了不少“日咖夜酒”的融合空间。顾名思义，“日咖夜酒”就是白天咖啡晚间小酒，至于是威士忌还是鸡尾酒抑或是葡萄酒，悉听尊便。

有酒自然要有美食，越来越多的人开始对熟成牛肉表达出了“好感”。所谓“熟成”，就是以时间换口感，但更重要的，是在这样一处可咖啡、可酒、可肉的空间里，享受一段随性、放松、愉悦的美好“食光”，不管是自己一个人还是与家人朋友甚至商务，都能从空间的“能量场”中汲取某种令人松弛的“能量棒”，这或是类似餐厅越来越多的主要缘由吧。

本期，新快报记者带读者打卡两家“日咖夜酒”食光全天候的餐厅，看看在这里，能让我们汲取到什么样的“能量棒”。

■新快报记者 陈斌 文/图

## 在这里 找到每个人的“绿洲”

二沙岛文立方一楼有家新张不久的餐厅，名字看上去略显复杂：“M'oasis Steak·Whisky·M 绿洲·熟成牛排”，一串英文加上那一串“点点儿”，乍一眼颇有点不知道该怎么念，然则本着“复杂问题简单化”的宗旨，可以看到当中的关键词就是“oasis”，它所表达的意思：绿洲。

主理人大川说：“希望每个人都能找到自己心里的绿洲。”

于是，在二沙岛的一隅，绿洲就按自己设想的样子开在了这里，迄今不过月余。

进门即见琳琅满目的威士忌展示区及吧台，绿洲的威士忌据说超过80多种，其中一款酒精度数达62°的苏格兰单一麦芽桶强算是“店酒”之一，它灌装在小橡木桶当中，可单点，也可整桶买走，尽管是62°的酒精度数，但入口醇厚绵延至远方的感觉妥妥帖帖，基本上一喝就爱上。

这里的咖啡有常规几十元上下

的，也有冠军豆千元以上的，丰俭由人，午后坐在户外区域，点一杯咖啡，发一下小呆，十分符合那种“令人休憩放松的心灵绿洲”的调调。

“干式熟成”是绿洲的另一个关键词，盖因这里的三大主厨之一的Clarence Chak 对干式熟成这件事“情有独钟”，几达“迷恋”程度，除了当红主角牛肉之外，东星斑、金枪鱼、鹅肝统统被他拿来干式熟成了一把……

例如东星斑，被熟成了3至7天后，烹制前把鱼改刀，切成鱼柳，用昆布夹裹住放置一夜，当美丽的东星斑鱼柳吸收了昆布特有的咸鲜矿物风味，吃起来鲜上几层楼。

而被用于制作汤羹的鹅肝，同样熟成一周左右，那滋味！咬在嘴里的时候，很有一种“芙蓉出浴”般的清丽脱俗，完胜汤本身。

对于牛肉的品质，绿洲的选择相对比较苛刻，只选每一年的冠军牛，“谁拿冠军我们跟谁合作。”主理人大川掷地有声。

他们所选以澳大利亚牛肉为主，澳大利亚通常按“Meat Standards Australia”(简称MSA评级)体系对牛肉的颜色深浅及脂肪油花纹等从1分为12级，等级不同风味不同，但重点还是看个人喜好的口感，即便是同一部位的牛肉也会产生不一样的口感愉悦，不必一味追求肉本身级别高低。

绿洲这里一道澳洲游骑兵谷流域纯种和牛带骨肉眼M5+级的油脂感已呈现得非常立体，30天+的熟成时间，烹饪时再以苏格兰桶强单麦威士忌增香增风味，入口丰腴鲜嫩，滋味非常……



M'oasis Steak·Whisky·M 绿洲·熟成牛排

地址：广州市越秀区晴波路9号二沙岛文立方首层

## 底气十足的鲜花酒馔 在那里



留意到佛山禅城“柏莱西餐”这家牛排馆，完全因某评店家态度诚恳、观点专业、底气十足、硬气不失礼貌地对一条用户差评的回应，当中不单复盘了用户的用餐经过，更普及了牛排的正确吃法，还表达了对自家菜品充满信心的敞亮，可以说，如果没有点儿“金刚钻”，又如何能揽起这样的“瓷器活”？

冲着这段洋洋洒洒的回应，新快报记者专程去暗探了一下究竟。

这是一家非常典型的“日咖夜酒”的融合空间，咖啡与酒精、书籍与服装，在同一个空间的不同布局中共同烘托着食物的出品，营造出轻松愉悦的休憩地即视感。

柏莱西餐的亮点之一，是每张台面上都有那樽用鲜花插就的瓶插花卉，仅就使用鲜花这点而言，在广东如此湿热环



■意式奶冻



■新西兰草饲菲力

境下的餐厅就非常难得，因为地域条件导致，餐厅使用真花作为装饰已不单纯是成本问题，更重要的是打理起来十分麻烦。但采用了鲜花的质感是完全不同的，瞬间提升了空间的品质，也让食客感知到主理人的姿态。

这里同样主打干式熟成牛肉，而非干式熟成的牛肉例如来自新西兰银蕨农场的精备菲力其实也不逊色，毕竟消费美食，第一需要经济基础，第二需要认知基础，缺一不可。

煎到三成熟的新西兰银蕨精备菲力（“精备菲力”四个字简单解析一下，精备相当于要求，菲力等同于部位），外表略焦，很好地锁住了肉汁的丰沛，蘸一点点玫瑰盐，入口便有种大满足的咀嚼力在张扬。

最令人惊喜的是，一道传统意式奶冻甜品，虽看起来平平无奇，但试一口，浓郁的奶香味立刻充盈了整个口腔，难得的是甜度把握，甚至对有些人来说还有点略嫌清淡，但奶冻配角们一丝不苟地“脆”，真心让这道甜品只能用一个字来形容：绝！

空间环境因人而异，有人喜欢安静坐着，什么也不说，放空自己；有人喜欢约上好友，面对面低声倾诉，释放自己；有人捧一杯咖啡，便消磨了大半天；有人持一杯酒，便从黄昏到日落……

吃饱喝足，出门过马路就是佛山有名的通济桥，正月十六“行通济，冇闭翳”的习俗从明末清初延续至今，而日常随手拍也很能出片，权当饭后散步了。

柏莱西餐·牛排酒馆

地址：佛山市禅城区同华东一路38号二座首层之二商铺