



■徐博馆·海珍养生宴的鹿儿岛本鲣汁2016年南非6头大网鲍。

五滋六味

滋养生息

传统底蕴 因时而汤 01

汤,对于广东人来说,是有如“灵魂”一般的存在,因时而汤,祛湿下火、滋补润燥,一餐正餐当中倘若没有汤,有可能会被广东人认为这一餐是不完整的。

一家餐厅,以“汤”字做店名,也足以得见汤的重要程度,已在猎人坊“驻守”十年的广府菜餐厅御膳汤品再下一棋,于K11商场开出的新店,虽然面积不大,大小房间7个,加上堂坐雅座7个,加起来不到100个餐位,但空间设计大胆,利用镜面折射营造出“庭院深深深几许”的进深感,整体色调配合空间氛围采用厚重而暗沉的主基调,带出一股浓郁的充满叙事味道的海派复古怀旧风。

灯光也经过专业设计,近年餐厅越来越注重灯光或者说色温在整个用餐环境中所起的作用,既要满足大家“手机先吃”的创作欲望,又不能让光线过于亮眼刺目将所有食客“暴露”在光源下,所以分区域布局让人最感舒适的色温,就成为一众中高端餐厅首

要的设计法则。

既以“汤”为名,汤自然是招牌中的招牌,这个季节一味西甲15年陈皮冬瓜薏米水鸭煲蝎子汤,清热解毒,滋阴活络,端的是恰到好处。而那被“煲”了的蝎子们,即便依然保持着张牙舞爪的“鬼精灵”姿态,但一口咬下去,两个字的画面感非常上头——爆浆。

“爆”这个字,恐怕是御膳汤品的又一大关键词,除了汤料会“爆浆”,另外一道菜品,亦是招牌之一的齿留香黑松露鸽吞花胶公肚则会“爆汁”,它借鉴了传统菜品鸽吞翅的做法,把翅换成了肚,也就是花胶,被“撑”得满满当当的鸽子上得台面,御膳汤品主理人余毓根一剪刀下去,剪开鸽身的同时,如小型喷泉一般的汁水汩汩而出,十分有电影效果。

一如余师傅所言:“每一次烹饪都是一次创作,每一道菜品都要是一件珍品。”在这样的氛围加持下,喝一煲靓汤,食几道美味,简单而不简约的养生,唾手可得。

御膳汤品K11店

地址:广州市天河区珠江东路6号



■齿留香黑松露鸽吞花胶公肚,每只都爆汁。



■传统经典广府靓汤西甲15年陈皮冬瓜薏米水鸭煲蝎子汤,清热祛湿。



■齿留香手钓火箭鱿鱼。

讲究“清、鲜、爽、嫩、滑”“五滋六味”的粤菜,从另一个层面也表达着某种滋养生息的饮食文化态度。比方说,不时不食,讲的是春夏清淡、秋冬浓郁的时令性;再比方说,药食同源,讲的是什么食材搭什么食材、有什么功效或什么季节因势利导吃什么食物、喝什么汤,以期达到润、补、祛、调的效果。因此,时不时选择城央的养生菜品,调节一下自己的味蕾和脾胃也是不错的选择。

■新快报记者 陈斌 文/图

02 四季有时 食养同源



■黑松露9年兰州百合堂焗澳洲水晶蟹。



■根据春苗、夏花、秋实、冬根的自然法则研制的博士养生茶。



■“喝一瓶少一瓶”的广东原三大名酒之一老版梅鹿液。

去一家餐厅吃饭,如同逛一间食材博物馆——进门就研究八珍,一群人围着全世界不同产地出品的顶级鲍鱼罐罐“疯狂”拍照;转角过来,墙壁玻璃柜里全国各地的名品养生食材让人挪不动脚;再扭头,户外露台逐渐黄昏的日落又抓住了眼球——感觉从进门到落座的“用餐距离”如此漫长,没半个小时四十分钟都坐不定,还没轮到“吃”的环节,就已感觉五官不够用。

这便是广州最早的高档海鲜酒楼南海渔村旗下又一新店:主打“食养同源”的徐博馆·海珍养生宴。“徐博馆”三个字是韩美林的手笔,画熊猫出神入化的大师写字也带着个性鲜明的笔触,圆润走笔,天地辽阔,内心安远,恰与这里想要打造的“食养同源”氛围相合,婉转地表达“天人合一”“道法自然”的境界。

南海渔村创始人徐峰是广州中医药大学养生博士后,所以餐厅名为“徐博馆”。整个餐厅用餐区分为包房、雅座和户外露台,天气不热的情况下,户外露台是绝佳的观赏日落之地,优美古雅的罗汉松与近在咫尺的钢筋工业风,应和着不远处造型独特的猎德大桥以及CBD中形态各异的建筑楼宇,形成某种强烈的反差。

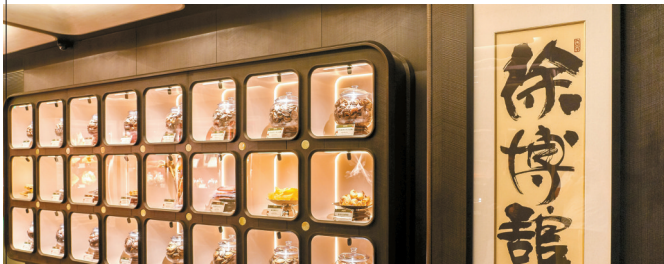
这里同时是广州中医药大学博士后饮食养生研发及实验基地,落座后的一杯“博士养生茶”,就是研发团队根据“天时地利人和”及二十四节气不同时令设计的,通俗

说是按春苗、夏花、秋实、冬根原则遴选冲泡,温润如玉的口感直抵心脾。

“博士养生茶”犹如开场白,拉开了同样延用“四时节令食养同源”思路设计的菜品序幕。百草草炖珍珠鲍鱼、鹿儿岛本鲣汁2016年南非6头大网鲍、和歌山柚子醋60头北海道刺参、黑松露9年兰州百合焗澳洲水晶蟹、黑松露即烧黑棕鹅、长白山野生羊肚菌和牛猫牙米饭、鲜制90年满楼香酒雪糕等,通通是这里的招牌自创,道道有自己的精华值得细表。

网鲍是世界公认三大名鲍之一,体形大而肉质肥厚。一味鹿儿岛本鲣汁2016年南非6头大网鲍,除了网鲍,更难得的是20年鹿儿岛本鲣节制成的汁,鲜与咸香交融萦绕,让大网鲍的“灵魂”得到升华。

“喝一瓶少一瓶”的广东原三大名酒之一——老版梅鹿液也能在这里喝到,不过店家说了,只能在店里喝,不得打包。老版梅鹿液可是广东吴川曾经的名片,上世纪七八十年代与清远的飞霞液、顺德的凤城液并称“广东三液”。吴川梅鹿液还有“广东茅台”的别称,曾揽奖无数,不过市场风云变幻,国营吴川酒厂终究没抵得过时代车轮,于2000年前后宣告倒闭,老版梅鹿液以极低价格销售出让抵债。时过境迁,老版梅鹿液的醇厚留香让这一“绝版”水涨船高,这两年已卖至三四千元一瓶的高位。



■徐博馆·海珍养生宴入口处的八珍展示陈列区。

徐博馆·海珍养生宴

地址:广州市海珠区海洲路38号东升云鼎大厦3楼