

德国诗人海涅曾说:“每一次自我审视,都会带来新的成长机会,那些不愿意自我反省的人,往往不是别人放弃了你,而是你自己放弃了自己。”

要知道,这个世界上并不是每一个人都能称得上“专业”,也不是每一个人都担得起“懂得欣赏”的,人类历史的发展进程,文明的前行永远是艰难而缓慢的,饮食文化也一样。

按季节推出时令菜单,在餐厅经营中已非罕事,但从时令菜单中吃到自我审视和认知升级,却并非常态。本期两家餐厅,都带着法餐的影子,却都跟粤菜、跟广味融会贯通得恰到好处,精妙处彰显那凡事最怕的两个字:认真。

■致敬法国厨艺“教父”保罗·博古斯(Paul Bocuse)名菜“黑松露酥皮汤”的黑松露牛肉清汤。

1 现代法餐融本土粤味 简简单单却大有乾坤

Rêver·玥餐厅的存在,某种意义上对自诩为美食爱好者的食家们是一个“警醒”,餐厅的每一名工作人员,不论是厨房还是服务,都带着一丝不苟的专业气质。

餐厅面积并不算大,数间包房、开放式厨房、厅堂雅座,如此而已,虽然守着江边,江景无敌,但装潢低调典雅,不像是能吸引大众的地方。但或许,人家原本就是给懂得的人预备的,无论是环境还是餐食,抑或是每季不同的餐酒搭配。

开业15个月,玥餐厅就被米其林广州指南“看”上,给了一颗星的荣誉,同时还把“年轻厨师奖”和“最佳服务奖”分别颁给了行政总厨洪彪和酒水总监苏若豪。

餐厅给自己的定位也非常清晰:“以广州乃至广东本土风味及饮食特色作为创意灵感的现代精品法式餐厅”,通俗解释是“中西合璧”,不通俗解释是“如遇武林高手之信手拈来”,看似不经意,实则有深意,他们夏季菜单中有一道用五指毛桃配顺德河鳗的菜品,就是这种沾花微笑的鲜明写照。

饮食文化是人类历史文明发展的“活化石”,不同时代不同风味不同呈现,表达的都是时代掠影及当其时人们的认知与审美。餐饮市场上玩各种风格混搭的多了,能不能玩好见仁见智,但形神俱备的确实凤毛麟角。

玥的冬季菜单,又给了食客意外惊喜,看起来简简单单的几道菜,清清爽爽,吃起来大有乾坤,直如打通了任督二脉,一气呵成,力透指尖,拦都拦不住。

从餐前包开始就已令人一吃难忘,那一抹绿油油的汁酱伴随着芝士卷入口,熟悉的味道直冲上脑,这!这不是金不换吗?潮汕地区叫它九层

塔,西餐里称其为罗勒,中国北方叫它是香花子或兰香,你知道它是它,可没想到会如此遇见它。

前菜的象拔蚌塔塔更是带着“天然去雕饰”的清丽,奶油色和一些绿色的搭配,让这道菜看起来似乎“平平无奇”,可当掀动表面的鱼子酱,拨开排列整齐的、被切成粒状的加拿大象拔蚌,进而感受到通过白蜆的鲜和法国汝拉(Jura)黄酒(Vin Jaune)的甜美以及其它多种原材料所共同营造出来的芳香丝滑——菜式设计的用心良苦让人产生直抒胸臆的感慨,那一瞬间,“打”到你的不仅仅是视觉与味觉上的冲击,更有看懂高山流水般的喜悦。

汤,在粤菜中是必不可少的存在,玥的冬季菜单上同样有一款汤,带着致敬法国厨艺“教父”保罗·博古斯(Paul Bocuse)名菜“黑松露酥皮汤”的基底,在传统法式牛肉清汤中加入清润滋阴的海底椰,盛放在传统的法式狮头汤碗中呈上,既法式,又粤式,毫不违和。

而每一季不同菜单,餐酒搭配同样重要,在苏先生的餐酒搭配

CP中,讲求的是“多元”二字,无论是新、旧世界产区的葡萄酒还是“后起之秀”的中国等新兴产区,甚至黎巴嫩这样的小众产区,他不拘一格,手到擒来般便以酒水为“琴键”,为一整套餐食“敲响绝妙的佳音……

■那一抹绿是熟悉的金不换,你知道它是它,可没想到会如此遇见它。

■象拔蚌塔塔,“天然去雕饰”的清丽。

觅食地

Rêver·玥

地址:广州市海珠区阅江西路370号广报中心北塔5层



冬令美味,安排!

■新快报记者 陈斌 文/图

2 客家菜的返璞归真 既不偷工也不浮夸



■经典招牌乳鸽腿吞鲍鱼,在不断升华中口味呈现更干身,更有内涵。

客·AKEN'S KITCHEN的冬季菜单,用四个字概括足以:“返璞归真”。

主理人Aken这半年来显然得到了某种不可言说的“醍醐灌顶”,令他的思想沾染了“少即是美”的光环,从客·AKEN'S KITCHEN初创时肉眼可见的法餐形质,到经历了四年积淀后的今天,菜式出品已越来越回归食物本质,不再去追求食物之外一些“花里噜”的东西。

所谓“精进”,便是把时间用在了该用的地方,因为出品感受得到,Aken是真正潜下心来认真钻研如何将客家菜的原本特质提升放大。

新菜单依然是折扇手写,表达上更清晰,也更简单明了。五指毛桃炖成的“心灵鸡汤”拉开整场菜单的帷幕,而这一杯“心灵鸡汤”的烹制没有用到一滴水,全靠自身精华铸就。

前菜仍然是“金木水火土”,红(火)的紫金酱黄鱼,黄(土)的酸菜猪大肠,白(金)的沙姜猪肚,黑(水)的自制黑豆腐,绿(木)的姜葱鸡,一碟汇集客家经典风味,不同的是,每一款(或者说每一口)都尽忠职守地表达着作为这一味型所应有的味道,老老实实,既不偷工,也不浮夸。

招牌菜乳鸽腿吞鲍鱼是Aken最为骄傲和得意的经典之作,在一次次不断尝试及调试中,如今的出品口味更干身,也更让人有所回味。

随后的精彩,在浓到不思议的胡椒猪肚汤和自制发酵酸汤冲浸的河源米粉中逐个升级表现得淋漓尽致,由美食所带来的难以言表的酣畅淋漓感,任你是百炼钢,也化成了绕指柔……

觅食地

客·AKEN'S KITCHEN私房菜

地址:广州市天河区花城大道美林基业大厦401



▲自己发酵的酸汤加持河源米粉。



▲新菜单依然是折扇手写,表达上更清晰,也更简单明了。

▼紫金酱黄鱼



►五指毛桃炖成的“心灵鸡汤”烹制过程没用一滴水。

