

01在广州

享一餐以甜品为主题的 Fine Dining

甜品的概念十分宽广,但大多数人的认知基本上还停留并局限于“下午茶标配”这一范畴,这也是Eric想要开设Fine Dining形式甜品店最核心的初衷,“西式有西式的甜点,广东有自己中式的糖水,我结合自己作为广州人的情感记忆,把广式传统的约定俗成融进甜品设计。”

于是,广州便有了Natur Plateddessert 醇这家店,“醇”这个字代表气味,光看文字已令人浮想联翩,及至搭乘专用电梯上到6楼,一出门,首先映入眼帘的是一地金黄色的叶子,是真的树叶,经过处理,铺在地上作为装饰,格调瞬间就起来了。空间不大,最大容客人数每次仅限6位,显然是要提前预订了。6道甜品468元,9道甜品738元,每一道的设计都令人忍不住慨叹:巧思至此,也是没谁了。

以秋季菜单为例(每一季都会出新菜单),主题是“大地有灵且美”,顾名思义灵感来源于土地与自然,天地间,自然万物与人的关联,跃然纸上。

一道名为“遍地金黄”的甜品,是用广东人都熟悉的罗汉果搭配甘草做成的,熟悉的味道,陌生的表达,有一种奇妙的回甘,一部分在嘴里,一部分在心里。

小时候记忆中的糖炒栗子,是一抹甜甜的温暖,于是“转角遇见栗子”的甜品便诞生了,一切都源于栗子,一切都归结于栗子。

广东人秋冬时节必定离不开一煲暖笠笠的羊肉煲,羊肉煲本“煲”恐怕也没有想到,自己有一天竟然能化身为甜品,出现在食客眼前。没有羊肉的“羊肉煲”,有的是桂圆、当归、胡萝卜等基底,加上润肺的秋梨、少量的野格酒等衬托,还真的带着点广式清汤羊的灵魂,让人遥想到天桥底那一煲煲被炭炉燃烧着的红火光景。



■转角遇见栗子。



■罗汉果搭配甘草而成的“遍地金黄”。



Natur Plateddessert 醇
地址:广东省广州市海珠区艺景路240号6楼

民以食为天,中国人对于“吃”这件事的热情在世界范围内应该算得上翘楚了,无论去到哪里,吃好喝好永远是第一位的。而放眼全国各地,各种特色美食洋洋洒洒,一个共同特点就八个字——吃不完!根本吃不完!

要知道,当中光是广东的美食就委实太多了,本着出门能多体验一顿就多体验一顿的心态,此次我们推荐两个别致的,一个是以甜品作为主角的Fine Dining,一个是以瓦缸做容器烹制成的鸡,二者之间看似不搭调没什么关联,但关键在于:你在别处吃不到,独此一家,别无分号。

■新快报记者 陈斌 文/图



■用黑芝麻与花椒碰撞出的“裂缝中的生命”甜品。

甜品局 瓦缸鸡 你在别处吃不到



■瓦缸鸡不仅有鸡,里面还有饭。



唯孝瓦缸鸡
地址:广东省佛山市南海区桂城石嘴二村大冲口坊(东平路东平河堤旁)



■这样烹出来的鸡肉很嫩。



■特色菜草扎肉必须要点。

02在佛山

尝一个烟火气十足的瓦缸鸡

广东人最爱的烟火气在“唯孝瓦缸鸡”这里体现得淋漓尽致,一栋“破破烂烂”的村中民房,位置偏僻到导航都不一定能找得到,但人家就是如此这般,在这地界经营了十多年。

“唯孝”二字点出了店家经营的主旨,中国人讲究“孝道”,在最早的一部释义《尔雅》中已经对“孝”这个字给出了定义:“善事父母为孝”;到了东汉的《说文解字》,对“孝”字的解释是“善事父母者,从老省、从子,子承老也”,也就是说,“孝”字是从“老”这个字来的,省去了原来的“匕”而与“子”组合成一个会意字。

走进店家,其内一整面墙上都张贴着强调“孝”字的连环画,还有一句话是:“如果世上真有天长地久的真爱,那一定是从你生命孕育一刻便一同诞生的亲情!”

饭还没吃,已经接受了一轮思想美德的教育和洗礼……

菜品的最大特色自然是店名里的“瓦缸鸡”了,不过瓦缸鸡不仅仅有鸡,里面还有饭,并且饭是重点,比鸡还好吃。

一个瓦缸,缸底先铺上米,量看吃饭的人数而定。米上放鸡,一同焖40分钟左右,米和鸡一起熟,鸡油的精华过到了米饭上,加一点点盐就好吃到嚯嚯连声,如果用店家跟上的酱油来拌饭,那又是另外一种风味,一样好吃,就连日常不怎么摄入碳水的人都抵挡不住这碗饭的魅力。

瓦缸鸡本鸡当然也不逊色,选用的鸡个头并不小,但这样烹制出来的鸡肉却很嫩。

还有一道特色必须要点,就是那道跟肇庆裹蒸粽有得一比的草扎肉,草扎着肉身,焖烧到肉质透烂,绿豆是点睛之笔,完美中和了肉的腻感,一个字:香;再一个字:绝!

友情提醒,想要大快朵颐这样一道地道的烟火气,同样需要提前预订,一个是防止没位,第二个是告知店家看着时间开始整治那缸鸡和饭,不然40分钟在饥饿的等待中煎熬,滋味是不大好受的。