

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”。

Eric日常应该是一个细腻、敏感且感性的人,偶然见到柏油路中间的缝隙里伸出随风摇摆的小草,都能联想到蓬勃、顽强的生命力而从中获得灵感,创作出一款名为“裂缝中的生命”的甜品,用黑芝麻与花椒的碰撞致敬生命。

这个季节各种柑橘类水果当造,他将不同品类的柑橘类水果如血橙、柚子、橙子、小青柠等以纯手工的方式制作成冰晶,柑橘类水果令人愉悦清润的不同香气共同交织出层层叠叠的酸酸甜甜,“柑橘的馈赠”一口入魂……

不再过多举例了,无论是6道还是9道,每一款甜品的表达都带着浓郁的个人情感,带着某种内心的丰盈,秉持着“从哪里来,到哪里去”的环保理念,充分运用自然食材的本原,坚守着从大地到餐桌的理念。使用的器物也不仅仅停留在大牌名品的选择上,更多的细节仍然是带着手工制作的温度,例如那貌不惊人的手制陶瓷器具,正是来自广东潮州;甚至菜单根据不同甜品铺排的先后顺序选用不同质地的纸张这种细节,细软与硬挺质地之间的流转,像极了人与自我、与他人、与世界的不同维度间的对白。

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

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嘤嚤连声,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餐地道的烟火气,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。



■瓦缸鸡不仅有鸡,里面还有饭。



■这样烹出来的鸡肉很嫩。



■特色菜草扎肉必须要点。



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



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)