

## 01 AMAZING 美妙!

### 法式清汤配潮汕粿条

粤菜饮食文化当中有很多不可或缺的食物元素,汤,便是其中之一;“饭前先喝汤”几乎是某种用餐形式上的标配,除了老火靓汤,做菜鲜不鲜,诀窍还有一个——依然是汤,好汤是基础,汤鲜味美、汤头清澈是为佳。

不仅仅是粤菜,中华各大菜系中都有以汤为主辅陈开来的经典菜式,著名的“开水白菜”就是将高汤运用到极致的典范,看上去清汤寡水,吃起来滋味无穷。

地球人共通的“活”语言恰是饮食本身,法餐中的Consomme法式清汤,也同样是将汤的烹饪做到了极致,Consomme本身就带有“浓缩”“集中”的意思,尤其是牛肉清汤,更是经典中的经典——这也从侧面验证了一点:但凡饮食文化底蕴深厚的地方,汤的身影一定存在,而且是向着极致要求前行。

广州K11负一层新开了一家直接以“Consomme”命名的餐馆,不用问,主打法式清汤。店面不大,清清爽爽的布局,色调大多采用浅色系,偶有深色元素添加进来,只觉平衡,不觉突兀。

菜单是三张好像幻灯片的卡纸,分别注明着清汤、饮品、小食的款式。

法式清汤有6款,包括经典的牛肉清汤及鸡、鸭、鱼、野菌和番茄冷汤。牛肉清汤据说用10公斤牛骨加牛肉及大量洋葱、蔬菜等熬制18小时,经过数次澄清方得,上桌时搭配4块厚切的、以12小时低温慢煮后炭烧到甘香的美国牛腹排。

肉眼所见,汤的表面清澈没有一丁点儿油花的感觉,一口下去,瞬间犹如“泥煤王”阿贝的“旋涡”一般,以强大的气质征服了“五感”,果然名不虚传。而那款以新鲜鱼骨和大地鱼等原材料熬制了2小时的鱼清汤,同样也是令人鲜掉眉毛一般的存在,配着一同上桌的低温慢煮而来的南极鳕鱼,晶莹、洁白,好像一块打磨精良的羊脂白玉。

同时,每一款法式清汤都可以选配不同材质的粉面,包括潮汕粿条、云南米线、河源米粉以及蒟蒻面,蒟蒻(jǔ ruò)就是魔芋,低卡界翘楚。小食同样也是6款,其中脆炸单骨鸡翅,外酥里嫩肉多汁,到位;甜品则是3款,其中的竹蔗茅根马蹄雪燕雪莲子糖水不要太广东;强烈推荐一下这里的冷泡茶茉莉飘雪,用的是四川峨眉山的茉莉花茶,冷泡12个小时所得,茉莉的清香与口感的清润完全匹配。

生活在广州,总会不经意间发现一些惊喜,它们基于口腹之欲,却又不仅限于此。本期,我们带你走进两家把融合玩出彩的餐厅,在收获味蕾惊喜的同时,也许会给你带来更多的关于餐饮文化、关于创意融合的新思考、新体验以及无尽的回味。

■新快报记者 陈斌 文/图



▲菜单是三张好像“幻灯片”一样的卡纸。



◆小食脆炸单骨鸡翅 外酥里嫩肉多汁。



■法式牛肉清汤名不虚传,汤是“灵魂”,搭配粉面,则又很“广味”。

◆茉莉飘雪  
冷泡茶,12小时的浸润让清香与清润同在。

觅食地:  
CONSMOME

地址:广州市天河区珠江东路6号K11购物中心B120A铺

## 是送给味蕾的惊喜礼物



■黑胡椒大肉蟹,后为牛油蒜香口味。

## 02 OUTSTANDING 出色!

### 中茶西做还能这么玩

茶,是世界三大饮品之一,尤其在中国的传统文化当中有着相当重要的地位,中国是世界上最早有饮茶习惯的国度,与中餐的“八大菜系”相若,中国茶也同样大致分为了黑、白、红、黄、绿、青几大类。

不知道是不是受咖啡冷萃的影响或启发,近年来传统中国茶也开始走出了“冷泡”的步伐;广粤天地商圈东侧的“瑰·茶厅”亦将中茶西做的这种仪式感“玩”出了新高度,光是日常基底的冷泡茶就有6款,其中一款龙年限定版的冷泡乌龙香气不要太迷人,直如喝一款用芳香型葡萄品种酿造而成的白葡萄酒那种迷醉。

走进“瑰·茶厅”,那是一种上世纪30年代的低调怀旧格调,与那些袅袅茶香相匹配的,是粤式茶点乃至复古粤菜的定格画面,从茶礼开启的慢调生活,在一道道菜品的逐步推进中渐入高潮。

主厨是多年米其林星级餐厅的“星厨”,经验丰富,见多识广,菜品游刃有余,即点即做的广式点心是其中一个主打,粤菜本菜也是可圈可点,只是“瑰·茶厅”这个名字略有误导,总让人第一时间想到茶餐厅。

就算是把这里当成“茶餐厅”

其实也没有关系,有太多食客对这里的猪扒包念念不忘,“食过翻寻味”者众。

汤,同样在这里是重头戏之一,一煲鲟龙筋的鼎汤务必要提前预订,取养殖7年的鲟龙鱼脊髓,与瑶柱、走地鸡、石耳、鹿竹等同煲4小时,汤色清澈而汤味鲜甜浓厚——这措辞看着是不是有点儿眼熟?法式清汤VS中式煲汤,等于是异曲同“汤”,这也是说“汤是某种世界语言”的缘由。

肉蟹是瑰·茶厅的一道独特风景,在他们户外餐区的一角,专门设有大肉蟹们暂居的“处所”,里头个个鲜活生猛且个头惊人,两斤半甚至更重,不多时便成为食客的“桌上鲜”,你可以选牛油蒜香这种经典口味的,也可以选新加坡黑胡椒风味的,各有千秋,但切记不要把肉蟹的酱汁(任何口味)浪费了,捞一口白饭或是配上一份葱油捞面,那感觉,就一个字:绝了!

还有一道菜强烈推荐:海南黄椒酸汤浸生蚝,生蚝用的是山东乳山蚝,那叫一个肥美,配上黄灯笼的鲜辣和酸汤的提神醒脑,基本上前面吃得再多,到了这里胃口也被重新打开了一回……

据说4月份广式点心也要出新,不如一起期待一下。



■龙年限定冷泡乌龙香气迷人。

▼取养殖7年的鲟龙鱼脊髓,与瑶柱、走地鸡、石耳、鹿竹等同煲4小时,汤色清澈而汤味鲜甜浓厚。



觅食地:瑰·茶厅

地址:广州市天河区广粤天地清风街44号101铺