

01 蓉派+渝派 味蕾间活色生香

▼磁器口毛血旺,“麻辣鲜香代言人”。



▲江津尖椒鸡,香,嫩,辣椒中找鸡,一大乐趣。

凡是被称为“某某会馆”的地方,相对而言从环境到出品通常都令人期待,珠江新城这家川府尹·四川会馆也不例外。环境属于低调有内涵的那种,设计不张扬但质感鲜明,同时也营造出一种气质内敛的空间氛围,适合商务宴请或友人小聚。

“百菜百味,一菜一格”,简单八个字道不尽川菜的魅力,从先秦时期巴蜀之地一路走来的川菜历史悠久且源远流长,并经历变化、融合再进化,从清末民初肇始,便演绎成为中国传统地方风味菜的现代川菜。

与粤菜相比,川菜同样有着用料广、博采众长的烹饪特色,且川菜擅用椒麻,但川味可并非只有麻辣,基础味型包括了麻、辣、甜、咸、酸、苦,在此基础上进而延伸调配出各种不同的复合味型,带来主次、浓淡、多寡等变化,而对“三椒”(辣椒、花椒、胡椒)的运用应该没有比川菜更娴熟的了。

川府尹的出品兼具了上河帮也兼顾了下河帮重庆江湖菜的部分菜品,磁器口毛血旺是经典之一,用干辣椒、花椒及郫县豆瓣等炒制成底料,鸭血、毛肚、黄喉、午餐肉等主料加入高汤熬煮后以热油泼洒激发香味,堪称“麻辣鲜香”四味俱全的代表,血旺、毛肚、午餐肉等次第送进嘴巴,感受味蕾间的“活色生香”,实乃人生一大乐趣。

古法花椒盐排骨则是体现花椒味型的菜式,猪肋排腌制后烤,以花椒盐提香,送酒一流……不敢说川府尹的每道菜都可圈可点,但综合平均得分绝不低,一问之下原来是有“中国烹饪大师”称号的川菜大师张正雄“坐镇”担任出品总顾问,他可是25年前便斩获“跨世纪杰出人才奖”的风云人物。



■老四川糖油果子,经典地道甜品。



■古法花椒盐排骨,送酒一流。

觅食地

川府尹·四川会馆

地址:广州市天河区珠江新城冼村路5号凯华国际中心四楼全屋

鲜辣咸香麻



■肝腰合炒,考校火候的菜式之一。

用川味驱走春困

春天万物复苏,味蕾也同样蠢蠢欲动。海纳百川的广州,各种菜系的美食都可觅得。川菜作为地方菜系之一,自然也相对为食客所熟悉。但实际上,川菜也是按不同地理区域分成几大派的,成都、乐山口味为主的为上河帮,也称“蓉派”;重庆、达州、万州口味为代表的是下河帮,亦称“渝派”;自贡、内江等地口味为主的小河帮,也叫“自内帮”,只不过大家日常提及川菜时并不会说得这么细,能区分出成都、重庆或自贡盐帮菜的不同已经不容易了。

本期,新快报记者推荐三家地道川味馆子:一家相对中高档一些,口味以上河帮为主,兼顾下河帮;另两家则以盐帮菜调调为主,都是“店虽小味道好”的类型,有时间可以前往尝试,用鲜、辣、咸、香、麻的感官刺激让味蕾为之一振,让春困了无痕迹。

■新快报记者 陈斌 文/图

02 盐帮菜精髓 椒与姜越嚼越香

盐帮菜起始于自贡地区的井盐文化,味型主打一个香、辣、鲜,主要食材是兔、蛙、牛、鱼。

“帮”这个字与盐商和盐工相关,在盐场,盐商和盐工按不同分工称为各种行帮,什么井帮、灶帮、银钱帮等,盐工层面则分烧盐帮、锉井帮、车水帮等,不同人群的不同口味喜好,逐渐发展出令人听到就嘴馋的“盐帮菜”,不过直到2007年,“盐帮菜”的概念才算被正式确立。

椒与姜,是盐帮菜的精髓,这个“椒”除了辣椒,还有花椒;姜则指仔姜,没有生姜那么辛辣,每年3、4月份的仔姜是又嫩又鲜,微微带甜,口感脆,用来做鲜锅兔、仔姜烧蛙等菜品简直不要太多好吃,越嚼越香的那种……

第一家小馆名义上是吃冒菜的一个地方,名字叫“炫冒菜”。“炫”字原本表达“光彩夺目”或“炫耀”之意,但这几年跟食物挂上钩借鉴了东北话的语意成为网络流行语之一,表达一种大口快速吃东西的“大快朵颐”感,带点边吃边嚼瑟的炫耀劲,例如炫饭、炫砂糖橘、炫冒菜等。

“炫冒菜”开在居民小区里,就算有导航也还是要找一下,门面很小,一楼便是吃冒菜的地方,但这不是重点,重点是这里并不仅有冒菜,也是可以吃炒菜的,口味属于相对比较偏小河帮的盐帮菜与重庆江湖菜的“合体”。

想吃它的炒菜必须要提前预订,天气好的时候可以坐门口,享受微风拂面之下美食;亦可上二楼,坐拥独立空间。主理人对自己的出品非常有信心,在烹饪条件极为有限的环境下,依然能做出令人食指大动的美味,鲜锅兔、麻婆豆腐、江湖鱼等菜式都属于拿手招牌、必点系列,肝腰合炒这种十分考究火候的菜也同样大概率不会失手。

另一家小馆同样在海珠区,两家相距不过一公里,这一家是妥妥的盐帮菜调调,连店名都叫“牛佛”——此乃隶属于四川省自贡市大安区的一个镇,历史逾千年。

“牛佛”的店面位置更“布匹市场”一些,外部环境相对凌乱,但内部倒是还算清爽,桌面上铺着一一次性布,诱人的菜品流水般端上来,道道都能多送两碗饭。这里的鲜锅兔同样做得到位,兔兔肉质鲜且嫩,味型亦调得好;“火爆”系列尤为引人关注,火爆腰花、火爆鱿鱼,火候掌控得都恰到好处,很是难得,特别是火爆鱿鱼,真心赞。

■川式炒鸡。



■仔姜烧蛙,仔姜一绝。

炫冒菜

地址:广州市海珠区瑞宝花园宝成街24号

牛佛蒸笼·老字号·曹记

地址:广州市海珠区瑞宝街道瑞南路南约桥头1号



■鲜锅兔

■生煎肥肠。