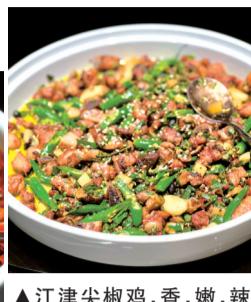


01 | 蓉派+渝派
味蕾间活色生香

▼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、麻椒、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而成，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”，实乃人生一大乐事。

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算低，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层

鲜 辣 咸 香 麻



■肝腰合炒，考验火候的菜式之一。

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、万州口味为代表的下河帮，也称“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



■生煎肥肠。

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，带点边吃边嘚瑟的炫耀劲，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，享受微风拂面之下的美食；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，桌面上铺着一次性台布，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

觅食地

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。