

新
不是
一切
不新
什么
都不是

粤菜从站上历史舞台伊始,便一直秉持开放、包纳、融合、发展、求新、求变的进取姿态,“传承不守旧,创新不忘本”从来历久弥新。然而“变”才是永恒不变,如何求新?如何创新?如何借食物讲好美食背后的故事?对粤菜领域的经营者们提出了更高要求。新,不是一切;不新,就什么都不是。

广州人是懂吃的,一切低调内敛的不张扬,都有着去粗取精之后的沉淀,但想“新”得让人眼前一亮、耳目一新,核心依然基于传统粤菜肌理上的潜心用心,不变的唯有工匠精神,不变的也唯有创新求真。

湛江不仅有湛江鸡 靠海吃海是“王道”

粤菜的三大组成部分大家早已熟知,但若从更广义及更细分口味的概念上谈粤菜,那么仅有南番顺广府菜、潮汕菜及客家菜这样的分类是远远不够的,至少粤西风味是被大大低估的一脉。坊间约定俗成的粤西包含阳江、茂名、湛江等地,不过大多数人第一时间所能想到的粤西风味恐怕就是湛江白切鸡——毕竟没有一只鸡能活着走出广东。

然而,全国最长的海岸线在广东,广东绝大部分海岸线在粤西,靠海吃海,才是“in道理”,尤其湛江,更是著名的“海洋大市”,各式各样的海鲜品类都能从这里走向市场,而那些叫得上、叫不上名的水产海味只有一个共同点,那就是都能让人回味无穷。

如此丰富的好食材怎么能不发扬光大?几位搭档在珠江新城CBD用2700多平方米打造了云海一线|新粤菜·湛江宴(下称“云海一线”),为的就是打破一提起湛江就只想到白切鸡的“桎梏”,给湛江菜加持一个新IP,让在广州工作生活的“老乡”离开家乡也能吃到家乡味。

主理人之一CICI表示,云海一线的出品是在湛江本地传统吃法基础上进行的融合提升,食材的烹饪方式更多元,口味更丰富。

以一味粉鳝为例,这是湛江比较有代表性的食材之一,本地传统做法大多用于煲汤,云海一线则采用油盐焗的方式,成品更为香口,让人食指大动。

沙虫,学名“方格星虫”,以鲜甜著称,在广州、广西、海南、福建等地沿海都有分布,常规做法是清蒸或煲粥,云海一线在清蒸的基础上升级为双酱蒸,即自家调配的黄椒酱和蒜蓉,粉丝垫底,吃来既鲜又惹味。

湛江生蚝配中国第一大火山岛湛江硇洲岛产的小青龙组合生腌,那可真心没几个人能顶得住(肠胃弱者除外),直情鲜掉眉毛。

招牌菜“龙腾四海”的主角“龙”同样是来自硇洲岛的小青龙,采用一“龙”两吃的烹饪手法,小青龙的头和爪拿来椒盐,虾肉起出来与金汤蛋白一同蒸制,也代表“事业腾飞”“前程似锦”的美好祝愿,妥妥的意头菜之一。

捞粉在粤西是“主流”主食,不同地域的捞粉还有不同,搭配韭菜油“灵魂酱汁”,一秒回到家乡。

除了利用好每一种新鲜食材,云海一线的主厨师傅还自己腌制柠檬,简单朴实地依靠时间“改变”一切,一道用腌制180天左右的柠檬蒸的鱼,既保留了鱼肉的鲜,又让整体味型增加了适当的酸与柠檬清香,食之别有风味……



■自制发酵柠檬蒸老虎斑



觅食地

云海一线|新粤菜·湛江宴
地址:广州市天河区珠江新城
华夏路28号富力盈信大厦2楼



云海一线



■油盐焗粉鳝



■必吃湛江捞粉



■生腌硇洲岛小青龙配生蚝



■龙腾四海



■鸳鸯蒸沙虫



篇 | 2 |

策划统筹
摄影视频
专题采写
新快报记者
郭思杰
观显锋
陈斌
陈斌
龚吉林