

新  
不是  
一切  
不新  
什么  
都不是

“传承不守旧，创新不忘本”，是粤菜师傅们经常挂在嘴边的一句。新，不是一切；不新，就什么都不是！

但如何能“新”得让人眼前一亮或耳目一新？“变”就是永恒不变的存在。

广州人是懂吃的，各种低调内敛的不张扬，都有着洗净铅华去粗取精后的沉淀，一如广州这座城，脚踏实地，创新进取，不断追求着美食的各种表达，不断表现着对各类食材的尊重，唯“新”不破，唯“新”不变。

甜品，也在其列。

甜品的概念很广很宽泛，应该是包含了中式与西式甜点的一个“统称”，中国人吃甜食也不是从现代开始的——要说享受生活这件事，老祖宗从没输过。

而在喜欢“糖水”的广州城，以甜品为主题的 Fine Dining 却仅此一家……

## 温润三餐四季 甜品的广式情话

广东人喜欢“糖水”，一年四季离不开一碗温润的润泽。而之所以给“糖水”加一个双引号，正是要说明广东人心目中的“糖水”远不止字面意思所传递的那样简单，它品类繁多，每个广东人大都耳熟能详的红豆沙、芝麻糊、莲子百合、姜撞奶、双皮奶、西米露等，不胜枚举。人们总说广东有三宝，“陈皮老姜禾秆草”，实际上“老广”在不同领域有很多个“三宝”，老火汤、老火粥和糖水就是另一领域当中的“三宝”。

“Natur Plateddessert 醇”这家店，是真正意义上的以甜品为主题的 Fine Dining 精品店。“醇”这个字在粤语的语境中相对表达较中性，代表“气味”的意思，汉字基本释义为“香”，这也是主理人 Eric 想要借由这家店表达的情感缘由，“将广式传统糖水与甜品设计相融合，你眼前所见与吃进嘴里的，很可能就是作为广州人的某种情感记忆。”

“醇”创立的时间不长，但从创立至今却已“走”过了数版菜单，每一版都是 Eric 视角的情感表达，从早期的“大地有灵且美”到最新一版的“我们掌握了空间，而植物掌控了时间”，每一版都在探索人与自然万物的关系，通过那些你想得到或想不到的不同食材间的排列组合，创造出令人眼前一亮、耳目一新的甜品之作。

最新一版菜单的完整性较之以往更强，思路也更清晰，从植物的一生来借喻人与自然、人与时间、人与食物的关系。时间线围绕一粒植物的种子，模拟其生根萌芽、抽枝散叶、开花结果再回归大地的各个阶段，每一个阶段，便是一道甜品。

例如开篇名为“种子”的这款甜品，食用部分是两片用三色藜麦、黑白芝麻、松子仁制作成的精致饼干，配上加了少量普宁豆酱制成的酱以及同样用三种种子制成的米糊。

“萌芽”选用云南建水的草芽与冬笋做成“顶层设计”，中间以酸豆角加小米辣制成的慕斯配最下方的白葡萄酒醋做成的啫喱。

味型呈酸辣感，却很清爽清新，寓意一种蓬勃向上生长的力量；“茎”的表达加入了广式腊味及南乳，将作为主材的湖北洪湖莲藕安排得明明白白；“花”则总共用了多达十种的各色鲜花，其中广州市的市花木棉是这道甜品的“灵魂”基底……

从种子到种子，9个阶段，9款甜品，一个轮回，形成了如同小宇宙一般的缩影，象征着生命中的时间、空间、希望与生长的力量，整个过程与人紧密相连——天地人，过去与未来，尽在当下。



觅食地

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



■“种子”，三色藜麦、黑白芝麻、松子仁制成的饼干，搭配加了少量普宁豆酱制成的酱以及同样用三种种子制成的米糊。

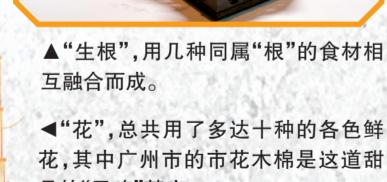


■“萌芽”，选用云南建水的草芽与冬笋做成“顶层设计”，中间以酸豆角加小米辣制成的慕斯配最下方白葡萄酒醋做成的啫喱。



▲“生根”，用几种同属“根”的食材相互融合而成。

■“花”，总共用了多达十种的各色鲜花，其中广州市的市花木棉是这道甜品的“灵魂”基底。



篇 | 4 |

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