



▲香草油封闽东大黄鱼。

## 01 | 五手联弹“和”味体验 莲藕布丁虾米腊肉颠覆甜品认知

“和”是中国传统文化中的至臻境界，人与人、人与物、人与自然，都讲究追求一个“和谐共生，圆融完备”。

食的“和”亦如是，近年餐饮圈流行“N手联弹”的食聚方式，既是借助厨师与厨师之间对食材与烹饪不同的认知与解读，营造融合创意的餐食意境，也是人与自然万物“和而为美”的恰当表达。

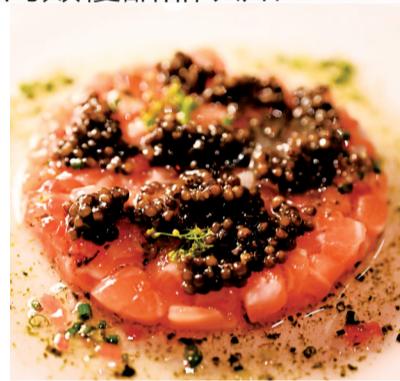
广州保利洲际酒店恰餐厅及酒吧 CHAR Bar&Grill(下称“恰餐厅”)最新的“N手联弹”组合亦是紧扣这一点，由酒店行政总厨 Winson Wang 与恰餐厅主厨 Austin Xu 联手主理多家米其林及黑珍珠餐厅的 Alan Yu、中国甜品锦标赛技术指导委员会成员之一的 Eric Lai 以及曾获 2022 年广州米其林年轻主厨奖的 Tommy Zhang，通过中西兼容的多重烹饪方式，将来自山川海洋的精美食材以艺术般的形式烹制成美味佳肴，这种联袂出演的“和”味协奏直如“恰同学少年”般的挥斥方遒，带给食客不一样的体验。

开局一道帝皇鲑塔塔以“鲜”字诀登场，它的鲜来自帝皇鲑本身以及汁酱当中的鲣鱼，更有面上那一层薄薄的鱼子酱，各种不同的鲜聚合在一起，组成腾挪起伏的层次，在口腔中次第“爆”开。

果木炭烤的烹饪方式是恰餐厅特色，一道炭烤鲍鱼令人眼前一亮，吃多了战斧牛排的炭烤，焦香鲜弹的鲍鱼提供了全然不同的口味，一旁辅佐的竟然是茄子泥，亮了。

黄鱼这些年也成为一样普遍被采用的食材，用香草油低温慢煮之后的肥美黄鱼卷，配上海鲜高汤打发的轻盈泡沫，细腻油润的鲜便如云朵一般飘进了齿颊间。

创意甜品莲藕布丁虾米腊肉颠覆了人们以往对于甜品的认知，完全是很老广很中式的玩法，用莲藕汁与大米熬煮成布丁状，九江双蒸炒香虾米腊肉垫在最下方，中间布局南乳制成的慕斯，最上层是莲藕大米布丁及风干莲藕片，小清新气质跃然纸上，直如在欣赏老广传统的“秋风起食腊味”的腊味饭一般……



▲帝皇鲑塔塔鲜出立体层次。



▲创意甜品莲藕布丁虾米腊肉。

▲炭烤  
鲍鱼焦  
香鲜弹。

## 小确幸之美 不确定之味

■新快报记者 陈斌文 陈斌 郭思杰 龚吉林/图

身处美食之都广州，大大小小的食肆鳞次栉比，这当中从不缺乏有趣的人以及有意思的探求与尝试，不同食材与不同口味间的碰撞、不同厨师与不同厨师间的联袂以及各种巧妙融合过程中所表现出来的包容与创意。

美食之美，也在于因交融而产生的不确定性所带来的某种愉悦，而这种愉悦，是美食赋予每位食客的另一种小确幸。

## 02 | 非标准化带来“穿越”感 酸辣牛肋条让你一口入魂

正如一千个人心中有一千个哈姆雷特，每个人心中也都有属于自己的对“Bistro”的定义和解读，而对跨界经营一家小 Bistro 的人来说，这种解读腔调的独特性就更鲜明不过了，“你就把它当成是有趣的、休闲的、创意家常菜的地方就对了。”

今年 6 月才开始试业的馥明 FleurYue Bistro(下称“馥明”)主理人之一 Annie 介绍，这家小小的店面是她与从事广告设计行业的老公陈生一起筹划，餐厅的空间设计是陈生一手包办，主打轻时尚调性，食客可以从半开放式厨房窥见厨师烹制食物的场景。

“吃是我很感兴趣的事情，也是感觉离我很近的事情，又恰好动了开餐厅的想法，便设计了馥明。”设计出身的陈生很有自己的想法，作为一名在广州生活了多年的四川人，他形容自己的菜品也带着点川(穿)粤(越)的感觉，是那种既有共融又有变化且在不断生长的过程，他并不喜欢过于固定的章法或配搭，哪怕是相对固定的组合也可能让人觉得无趣，“非标准化”于他是最重要的玩法，起伏的、变化的、意想不到的、有趣的、好玩的，这样的过程值得享受，如“馥明”两个字，承载了两人对食物味道的要求与感觉，“馥”字代表复合的香气与味道，“明”字拆开来是一山一月，代表自然山川，表示食材取自于天然。馥明现在有三十道左右菜品，你可以理解为“没有标准，没有体系”，是个人化的融合技法与不同食材之间的碰撞，不是简单的味道。

以最受食客欢迎的酸辣牛肋条为例，牛肉用巴西牛，天然的发酵酸混合着木姜子与香茅的复合香气，带着由不同产地的辣椒共同营造出的通透的辣，一口入魂，干掉三碗大米饭毫无难度。

那份看起来不太起眼的白酱酥鱿鱼须，泡椒打成的泡沫是绝对的点睛之笔，没吃时面无表情，吃下去后“七情上面”，顿时理解了陈生口中的“意想不到”和“不确定性”所带给人的欣喜愉悦。与此相若的还有红油滑蛋，原材料采用无菌蛋，取六成熟的状态，追求“像刀一样瞬间戳中你的滑嫩力量”……

### 觅食地

馥明 FleurYue Bistro

地址:广州市海珠区蟠龙新街 9 号 1011 铺

◀ 白酱酥  
鱿鱼须，一  
口惊喜。

▲酸辣牛肋条，又酸又爽。

◀ 绿咖喱肉丸，菠菜与  
青椒炒制的绿咖喱口感  
清香。

▲油淋嫩腰花，特色新菜之一。

### 觅食地

恰餐厅及酒吧 CHAR Bar&Grill

地址:广州市海珠区阅江中路 828 号

广州保利洲际酒店 1 楼