

吃喝玩乐一站到位！高颜值新店打卡姿势多

文/羊城晚报记者 施沛霖
实习生 林少娟 杨楚莹(署名除外)

三月的广州，满城繁花盛放，充满春日气息。周末约上三两闺蜜，以吃喝玩乐的正确姿势打开属于“女神们”的早春三月，打卡广州美景、新店，不失为赏心乐事。女性已成为消费市场的主力军，在广州，专门为女性消费者度身定制的新店越来越多，浪漫的环境、舒适的消费氛围、新颖的零售模式，深得女性喜爱。



THE COLORIST 调色师从平价到轻奢一网打尽

A 爱靓：饰品+美妆 装点一日好心情

在这个爱美不分年龄、性别时代，任何与颜值挂钩的事物都有不少女性拥趸。服饰、自拍、健身、化妆、饮食……追求美，正在成为人们享受生活的新方式。据零售业内人士透露，2020年在广州新开业的零售品牌中，美妆、护肤店占据了相当大的比例，显示了“她经济”动力强劲。

好的饰品素来能起到锦上添花的作用。但饰品市场款式百样，如何才能找到自己的最佳拍档？来 ME+ 饰品热搜站(正佳广场店)一试便知。345m²的门店面积，逾3万款商品款式，涵盖耳环、发夹、项链、帽子、袜子等常见饰品，量贩式的销售模式，给女性顾客提供充足选择。这里的饰品都可免费试戴，随时可用酒精棉片消毒，戴上美丽的同时也保障健康。逛完了饰品店，不妨来个配套“美妆店”。作为国内大规模

的彩妆集合店，THE COLORIST 调色师在广州丽影广场甫一亮相便引起了现象级的打卡，甚至曾因到店客流过大而不得不频频排队限流。而它的环境、产品也确实值得如此巨大的流量：极简主义的装饰，明亮活泼的糖果色，货架上陈列着70多种国内外彩妆品牌，6000多个SKU，产品涵盖护肤品、美妆产品、香水……从平价到轻奢，一网打尽。

与 THE COLORIST 调色师类似，广州美妆店新秀 HAYDON 黑洞(北京路店)亦凭借其超过1000m²的面积、总数2000+的爆款美妆产品揽获不少流量。恰如其店名，HAYDON 黑洞内部装饰如魔法宇宙，以“太空舱”为内部空间设计主题让这里颇具神秘的时空感，轻 BA 模式打造了轻松、自由、舒适的购物体验。若你前来打卡，不妨在这里留下一张打卡美照。

B 爱吃：零食+茶饮 享受舌尖上的美味

美味的食物不仅能填饱空虚的胃，还能抚慰奔波的心，不妨暂时摈弃匆匆的节奏，在美食中品味一段生活。

在美食界里，零食是永远的宠儿。若你也是零食族，那这家诞生于互联网的零食品牌“a1 零食研究所”或许值得一逛。

a1 零食研究所广州首家门店——北京路天河城店整体布局以粉色为基调，浪漫感十足。门店内设有巨大的试吃台，不间断地供应数十种产品供消费者尝试，即便是工作日也吸引了不少市民驻足品尝。在这家店，每一款产品都有“成本的秘密”的标签，标明了产品从研发、原材料、生产、仓储、运营到税收等各个环节的成本结构。

年轻人特别是年轻女性素来是奶茶消费主力军。对于许多年轻女性来说，奶茶在她心目中的地位已直逼一日三餐，虽然嘴上挂着“减肥”二字，却甘愿掉进这一“甜蜜陷阱”中。

广州的茶饮新店，为吸引女性消费者也是各出奇招。位于五号停机坪的茶亭·国风鲜茶馆，号称广州“首家国潮古风奶茶店”，店内不但古韵十足，还免费提供汉服可换装，“越国风越好玩”是店里的口号，喜欢汉服古风的妹子可以边喝茶边拍照，过一把国潮瘾。新近登陆、已有三家分店的 Milk+ 则是主打泰式口味的网红奶茶店。全店以深蓝色为主色调，店内各式潮流玩具、墙上的插画充满潮流感，开业之

初已吸引了不少潮人来打卡，双料泰式奶茶是这里的招牌产品，双料包括珍珠和奶冻，用料分量十足。

对于喜欢安静的女性来说，一杯甘醇清冽的茶或许更得她们的青睐。阅江楼艺术馆·茶肆位于广州名胜点沙面，在大众点评上，这家藏于艺术馆中的茶肆获得了接近满分的评分：交椅两把，清茶一壶，品一口茶水，赏一副明清时期的老字画，抬眼一看，远处一樽古瓷摆件不及防地闯入眼帘……颇有道尽千古文化的风流恣意。目前，茶肆内设有中式、日式两间风格不同的茶室，有专业的茶艺师为顾客泡茶。约上三五闺蜜，来雅静茶肆喝杯好茶涤荡肠胃，也是不错的选择。

“不寒不暖风色好，似醉似眠春意深。”今年广州的春天来得特别早，春意正浓，万物生长。春天，就连餐桌也春意盎然开始热闹起来。

舌尖上的春天

1 广府地道“春季限定”

位于番禺南浦岛的红棉饭店泥塘家宴一直致力做本地特色地道美食，其主理人郭锡文子承父业同时又深谱不时不食的精髓，近期，他们推出的“春季限定”菜式就很有当地风味。今年，不少人都觉得春天来得特别早。春天，万物苏生，刚发芽的韭菜、枸杞叶、嫩通菜……肯定不能错过。广东人喜欢用枸杞叶滚黄沙猪肝汤，健脾又护肝，在春季食用特别养生；而通菜是夏天大量上市的蔬菜，但春天的嫩苗特别好。一年之计在于春，通菜又与“通财”同音，而开春是一年之中要大展拳脚的关键时刻，此时食用会更有意思。

珠三角一带的河鲜特别多，民间有“春鳊秋鲤”之说，因为此时的鳊鱼最肥美，而鳊鱼蒸鳊鱼是很地道的老广家常菜。泥塘家宴精选花都产鳊鱼，取其香味浓、咸淡适中、回甘好等特点。餐厅主理人郭锡文通常只挑两斤左右的大鱼，因为吃起来肉质更鲜甜结实。盘中的鱼汁由于有鳊鱼特殊的香味，不少人都会上勺一勺拿来拌饭——“去淀粉减肥”？此想法这时会被抛诸脑后，众人争先恐后，生怕鱼汁被分光。

传统的清蒸鱼未必能俘获年轻人的心，但日式烤鱼估计不少90后、00后都会举手赞成。春天正是吃鱼、吃虾时节，虾饺妹的鼓香鲈鱼参照日式烤鱼做法，但味道却“很广东”，浓浓胶香、鲜甜、有嚼劲，配酒、下饭都是不错的选择。时下的年轻人对东南亚美食也情有独钟，该餐厅的广式“一夜情”香茅

黄花鱼也很有特色，新鲜的香茅铺满锅底，掀开锅盖你就能感受浓浓的热带风味。同样在近日推出“春季限定”餐单的还有米其林一星丽思卡尔顿酒店的丽轩中餐厅，这是其中餐行政主厨黄尚峰及其团队精心打造的，前菜是梅汁樱桃石榴，调制糖渍时加了老广熟透的话梅，爽口开胃又舒心。

开春惊蛰有些地方有吃梨的习俗，红酒鸭肝伴桂花香梨梨，细腻的鸭肝被色彩艳丽薄薄的啫喱状红酒果冻包裹，外形讨喜又美味。近日，不少市民发现荠菜早已上市，在珠三角一带，与荠菜相关的春季限定菜式特别多，荠菜炒五花肉、火腩、香煎鱼滑都非常好吃，而丽轩出品的荠菜炒冰烧三层肉火候就掌握得刚刚好。

以前，珠三角的居民还有趁着荠菜上市的季节赶制春卷的习惯，馅料里，除了香脆的荠菜，还有鸡蛋丝、肥瘦相间的猪肉丝、豆芽、韭黄等，吃起来特别有春天的味道。丽轩的冰泉阳春三鲜汤里面有时令的春笋和鲜黄豆，用鸡和白沙煎成的汤底让响螺的鲜香更突出，如果你静待汤的温度稍稍降低，那时的味道就会变得更加柔和清新，还能品到淡淡的新鲜豆香。

春季餐桌怎么可少了青团，黄尚峰主厨把广东特色贯彻到底，春艾糯米青团的馅料选用广东人熟悉的花生、黑芝麻、砂糖，外皮艾香浓郁又软糯，馅料香甜有口感。据悉，以前海南人有和着姜叶嚼槟榔的习惯，后来因为有害健康，现在已基本没人再嚼槟榔了。然而，食用姜叶的习惯一直没变，以其入菜是当地人最地道的家常美食。姜叶是胡椒科的攀援藤本植物，茎、叶、果实均可入药，并有行气、散结、消痰功效，琼瑶、海南菜看采用当地采摘的野生姜叶嫩芽，加鸡蛋煎香，风味独特，值得一试。

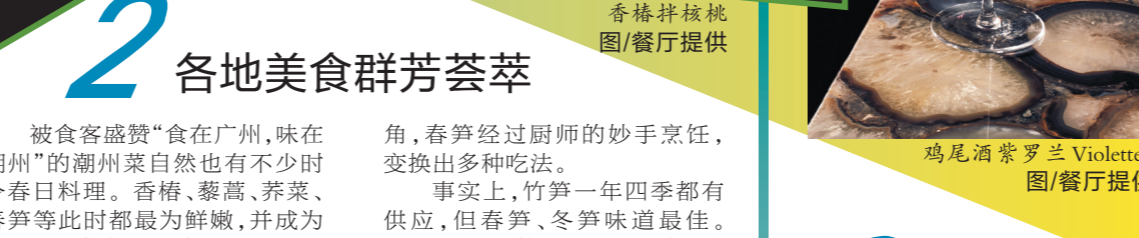
而在主打江浙菜的江南厨子，春笋更成为近期餐桌上的主

尝一口春意盎然

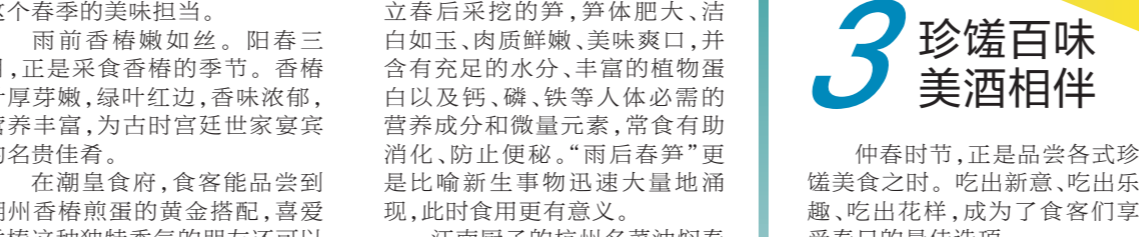
文/羊城晚报记者 邓伟东 徐炜伦
实习生 赖文昕 金瑜 图/金瑜(另署名除外)



杭州传统名菜脆皮鲜鸡
图/餐厅提供



香椿拌核桃
图/餐厅提供



鸡尾酒紫罗兰 Violette
图/餐厅提供

2 各地美食群芳荟萃

被食客盛赞“食在广州，味在潮州”的潮州菜自然也有不少时令春日料理。香椿、藜蒿、荠菜、春笋等此时都为最鲜，并成为这个春季的美味担当。雨前香椿嫩如丝。阳春三月，正是采食香椿的季节。香椿叶厚芽嫩，绿得红透，香味浓郁，营养丰富，为古时宫廷世家宴宾的名贵佳肴。在潮皇食府，食客能品尝到潮州香椿煎蛋的黄金搭配，喜爱香椿这种独特香气的朋友还可以选择凉拌香椿拌核桃，既开胃又有营养，鲜香脆口、香味浓郁。而藜蒿炒河虾味道清香，藜蒿茎嫩脆，河虾脆酥可口；荠菜、台蘑炒鱼松口感清脆，春荠菜爽脆无渣，台蘑香气馥郁；香芹肉丝炒鲜笋丝与鲜笋酸菜煮青头鸭则带着一丝春泥的土鲜味，春笋的鲜、嫩、脆与其他食材完美融合相得益彰。

别以为在四季如春的海南岛就没有春季限定菜式，当地人也会在三月采摘一些植物嫩芽烹制菜品。为了让老广更好地认识海南的地道美食，在广州，琼瑶·海南菜看每年春天都会推出野生姜叶菜式。丰富的辅料更是为春笋带来个更多新鲜吃法。如牛肝菌炒春笋，两种山中珍品的结合，鲜上加鲜，牛肝菌独特的香味和爽滑口感配上春笋的鲜嫩，会不断唤醒你春日的味蕾；春笋焖鲍鱼，选取春笋中段最好的部分，和大连鲜鲍搭配，笋的鲜味融入鲍鱼里，王世保表示：“此菜笋比鲍鱼还好吃，请客待客有大方。”

角，春笋经过厨师的妙手烹饪，变换出多种吃法。事实上，竹笋一年四季都有供应，但春笋、冬笋味道最佳。立春后采摘的笋，笋体肥大、洁白如玉、肉质鲜嫩、美味爽口，并含有充足的水分、丰富的植物蛋白以及钙、磷、铁等人体必需的营养成分和微量元素，常食有助消化、防止便秘。“雨后春笋”更是比喻新生事物迅速大量地涌现，此时食用更有意义。江南厨子的杭州名菜油焖春笋咸鲜带甜，主料春笋脆嫩不起渣，并能闻到阵阵笋香、油酱香和鲜香。原味炒春笋只取春笋前段最嫩的部分，素菜荤做，用荤汤打底，将春笋的鲜和肉汤的香融合在一起，汤色浓白，口感鲜甜。另一道杭州传统名菜江南脆皮鲜鸡，“脆”是指脆过的鸡肉，“鲜”是指鲜肉的香味，笋是吴语方言，意为小火慢慢炖，此菜将鸡肉和笋的香味全部融入笋和汤里，汤汁微黄有质感，笋清香脆嫩，肉糯而不腻，百叶结吸足汤汁，软绵入味。江南厨子广州区域主任王世保介绍：“一到春笋成熟季节，很多人都会来我们店里品尝这道名菜，在杭州，几乎家家户户都会做脆皮鲜鸡这道家常菜。”

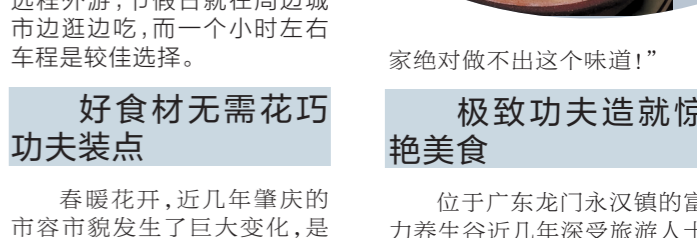
深夜食堂 “隐世小店”



大盆油盐蒜蓉清蒸黄沙大蚶



紫笋炒山坑螺



鲷鱼粥

“隐世小店”永远都会有一股独特的摄人魅力，因疫情防控需要，现在不少外都会尽量减少远程出游，节假日就在周边城市周边逛吃，而一个小时左右车程是最佳选择。好食材无需花巧功夫装点。春暖花开，近几年肇庆的市容市貌发生了巨大变化，是广州人爱去的其中一个休闲旅游城市，而那里的西江河鲜同样也是不少人的心头好，一些隐世小店自然成为一众吃货的必去清单。在端州滨江路包公祠附近，一到晚上，河畔楼就会座无虚席，一位难求，人们去那里不为啥，就想吃到老板自信满满只用简单调料制成的各种河鲜，而绝大部分菜式只放油盐也是店家的“杀手锏”。

食客点菜也深谙此道，老板总会第一时间推荐当天店内最新鲜、最稀罕的时令食材，今年广东的春天来得特别早，清明虾的最佳品尝时间提前达到，如果你点半斤撒在花蚶鱼上清蒸，老板马上会投来不一样目光，双方确认过眼神，会心一笑：“果然是吃货！”

今年的黄沙大蚶同样提前达到最佳品尝时间，每一颗都肉质饱满肥嘟嘟的，用大盆加油盐、蒜蓉清蒸最能突出它的鲜美：无沙、弹牙、爽口，一开吃你的筷子就会停不下来，一定要捞到最后的一颗才肯罢休。沙煲油盐焗“沙骨仔”(野生黄骨鱼)肥美甘香；新上市的猪婆菜清甜爽口，店家用自家制豆豉猛火快炒，加上点睛之笔的辣仔，让你不得不惊叹“在

位于广东龙门永汉镇的富力养生谷近几年深受旅游人士喜爱，那里有优质温泉和尚未商业化的地道美食，不少口碑小店的老闆都“很有性格”，如118 肠粉店只做早餐，早上10:30 就准时收档；新记鲫鱼粥只做宵夜，营业时间晚上8时到凌晨2时，是名副其实的深夜食堂。记者深夜11时到达，要不是有本地人带路，这家深藏不露的宵夜店还真不好找。这里的鲫鱼粥点的时候得按家算，如果人少一条鱼就够了，店家现杀现做，满满一砂锅沸腾着端上桌，轻舀一勺到碗里，不少人都会惊叹了：别开眼，鲫鱼粥的鱼肉被切成薄片，薄如蝉翼却非常完整；更难得的是，粥里还布满金黄色的鱼子。而两者都是刚刚熟，鲜嫩软滑无比。每吃一口你都会惊叹什么叫专心只做一款食物功夫就会做到极致。据说，这里的老板是大厨，如此用心的功夫你真正会担它心失传。店家对食材也十分珍重，一鱼两吃，点鲫鱼粥配送豉汁蒸鱼骨，一边喝粥你自然会“连骨带肉”。

到这里吃宵夜“最完美”的搭配是再来一盘豉汁炒时蔬的清炒龙门特产“鵝哥腩”(细芥菜心)、紫笋炒山坑螺和一笼充满久违小店的香蒜蒸米粉。

▲火腩和芥菜是绝配
▲红酒鸭肝伴桂花香梨