



CHARLIE'S 庙前咖啡

悠长的国庆黄金周假期里，在广州哪里可以享受一份独特的悠闲与情调？如今，糅合了复古与现代元素的东山口，已是广州著名的“网红地”。每到周六日、假期时间，这里总会被各种各样的年轻人、文艺爱好者、热爱探店分子包围，他们和东山常驻居民一起，为东山口的每一天增添着独一无二的故事色彩。

从东山口地铁站F出口走出来，走过历史悠久人头涌涌的东山百货大楼，在署前路转入庙前西街，Captain东山和VITAL相对而立——这两家设计兼具个性和风格的餐饮临街大店，是“弄潮儿”们来东山必定“打卡”的地点之一。而从这里开始，庙前西街辐射的启明社区、龟岗社区已逐步成为东山又一独特的片区“风景”。

不同于临孤院路、新河浦路等路段具有的历史庄重感，庙前西街——启明社区——龟岗社区一带呈现出一种新旧兼备、轻松悠闲的全新探索性，更关注商业和生活的结合，从而多了点现代消费的特性。

广州第一家“地下酒吧”庙前冰室于2016年开始在庙前西街开店。“这一片区这几年的变化真的挺大的，当然我们对它的感情从来没有变过，东山依然保留着它独特的人文艺术气息。”庙前集团创始人&合伙人Andrew Ho这样说。

“氛围越来越好”“有内容有故事的店越来越多”是Andrew的最大感受，“我们一开始是想找一个在珠江新城附近又带有复古怀旧气氛的地方，东山是不二选择。选择了东山后，我们决定开一家与周边的环境、文化艺术氛围相融合的‘怀旧冰室’，而‘冰室’里是更耐人寻味的酒吧。”

Andrew团队的选择和决定在如今看来带着很大的创新性与前瞻性。庙前冰室之后，他们又在启明社区的一座小洋楼里开了一间具有传统意大利风情的“庙前咖啡”——CHARLIE'S。庙前西街——启明社区——龟岗社区这一带也逐渐从只有一些外贸小店的居民社区，变成现在特色咖啡店、具个性风格的生活方式品牌、特别的艺术空间和展馆、小酒馆等等星罗棋布、既现代又充满怀旧文艺风情的街区。

“我对东山的爱一直没有变，也一直看好这里，直至如今，它依然拥有活跃的生命力，你说谁不爱东山呢？”刚刚7月份在启明一马路开了自己的黑胶威士忌酒馆的黎文如此说道。

大概这也是所有生活在这里、来过这里的人发自内心的感受。就像网上流传过的形容东山口的一句话——“真正喜欢这里的人，总会找到让自己惊喜的瞬间”。

国庆黄金周，打卡广州这个“网红地”——

# 东山口文艺人 24 小时游玩攻略



东山口已成为广州的网红打卡地

14:00-17:00

午后，地下室文艺空间是沉浸式体验首选

推荐：LOWLOWLAND 文艺空间

在东山龟岗一马路的窄巷中，有一个暗藏在地下室的文艺空间，名为LOWLOWLAND。听到这个名字，老广们可能都会心一笑，这翻译成粤语就是“低低地”，但正因为这样搞怪的名字，大家能快速找到“自己人”，而按照创始人的说法，这名字还有致敬“LALALAND”的意思。

作为东山口唯一地下室文艺空间的LOWLOWLAND，缘起是几位文艺的媒体人一时“头脑发热”，把一个尘封45年的地下室包了下来，用心、用力、用有限的预算去“创作”，想打造出一个让人能轻松触及文艺的“低低之地”。他们的第一个展览名为“草根达斯”，是一个表现人文城市、特别是2000年广州变化的个人摄影展。摄影师阿灿是一个草根艺术家，他的镜头下记录了很多人间烟火味。

从地上透过一扇门走向地下室，门上写着艾米莉·狄金森的诗句“灵魂应该始终微启大门，准备好接受奇妙的经历”，推开那扇门也许你也能开启属于你自己的奇妙思想旅程。

创始人阿静介绍说，“希望来到这里的人，能感受到这份艺术的力量，艺术无分高低，活着，就算在最低处，也能开出美学之花。”

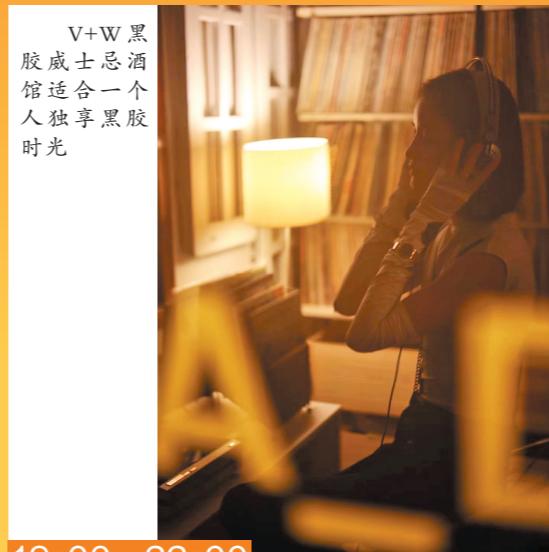
地址：龟岗一马路16号（龟岗二马路博园正对小巷进入）

世界总有一半人，



LOWLOWLAND 成为文艺青年的好去处

V+W 黑胶威士忌酒馆适合一个人独享黑胶时光



19:00-22:00

在黑胶爵士乐中走进每一个良夜

推荐：V+W 黑胶威士忌酒馆

对于爵士及黑胶乐迷来说，V+W 也许就是你苦苦寻找的那家“奇迹唱片店”。这家广州唯一的“JAZZ KISSA”，位于东山口一栋1933年建造的老洋楼的顶层，开业以来已吸引了不少文艺青年。

V+W 缘自日本“JAZZ KISSA”的概念，“JAZZ KISSA”是日本独有的文化产物，介乎爵士咖啡屋和酒吧之间。店内配备好一整套黑胶音响系统，创始人兼主理人黎文收藏了很多他喜欢的爵士黑胶唱片，喜欢音乐的人，只需在店里点一杯咖啡或威士忌，就可以在店内享受这一刻只属于自己的黑胶音乐时间。

地址：启明一马路9号四楼（近东华东路）

## 东山口24小时： 隐秘而文化腔调十足

8:00-11:00

从一杯香醇咖啡开始新一天

推荐：SEEDDOWN 过档咖啡

一间小小的隐藏在角落的店，提供着地道而划算的外卖咖啡，自带杯子买一杯美式只需10元。这里提供自带杯子消费皆减5元的优惠，可以说是一家非常接地气又洋气的东山咖啡档。不熟悉东山的人都不一定会注意到！

地址：庙前西街24号之一

11:00-14:00

风情地体验非广州特性的广州意大利美食

推荐：CHARLIE'S 庙前咖啡

CHARLIE'S 庙前咖啡藏身于东山口启明社区的一处“洋楼”里，这是一家富有传统意大利风情，集手工咖啡、鸡尾酒、自然酒与意大利美食为一体的店。如果约朋友来这边走走逛逛，中午不想吃太过的饭，建议来CHARLIE'S。这里一层是传统意大利酒吧及咖啡厅，且配有私人花园，二层为开放厨房式的意面馆，饮品很有新意，别处不一定喝得到。

地址：启明一马路1号



22:00-02:00

庙前冰室

入夜，庙前西街的一个潮人地标

推荐：庙前冰室

第一次来庙前冰室的人常常找不到门。这是一家酒吧？明明是货真价实的冰室！该酒吧位于古色古香的东山口社区，隐藏在传统粤式冰室的后面，曾入选《Drink Magazine》的亚洲五十强酒吧名单。这里有热情好客的服务，是创新鸡尾酒的独特试验场，还隐藏着一个爵士房。每个晚上，都会有一些才华横溢的爵士乐手带给客人曼妙的听觉体验。值得注意的是，这里需要预约才能有位置消费。

地址：庙前西街58号（广东商业大厦旁）



东山口是文艺青年、酒吧及探店爱好者们的宝藏之地

喜欢东山的一些理由：

每一次行走  
都有新的发现



LOWLOWLAND  
文艺空间联合创始人  
阿静  
广州人

作为一个在东山土生土长的广州人，对东山口必然有不一样的情感。对我来说，东山口充满着回忆和人情味。现在的东山口，早就和我读书的时候不大一样，它变得更有情调，开了很多精致漂亮的买手店、咖啡店，但在一些街道巷陌中，依然藏着当年的市井味、人情味。这也是我想做LOWLOWLAND这个接地气的艺术空间的原因，就如同东山口这个街区一样，它的美，不应该是高高在上的，而是所有人都能接触和感受的生活艺术。



V+W 黑胶威士忌  
酒馆  
黎文  
湛江人

早在2013年，我就租下了启明一马路9号4楼作为工作室。八年了，邻居换了N遍，但我对这里的爱没变，我一直觉得东山只会越来越好，事实上，现在这片街区的氛围真的越来越好。

这里永远是广州的一个宝藏之地，既有文化底蕴又有生活情调，可以感受到过去广州西风东渐、洋为中用的历史、看到非广州特性的东西，但广州的本土生活风貌在这里又保存完好。任何人都可以在这里找到属于自己的秘密角落，这就是东山。



探店爱好者  
Franco  
广州人

我喜欢东山口，因为这是广州城里历史风貌保存得最完整的一片街区。而且从原来的旧建筑里，不断长出新的内容来。譬如外表假装成杂货店，却别有洞天的Speakeasy酒吧庙前冰室，默默拿下了亚洲Top50最佳酒吧称号；譬如用一整座老别墅改造成果园一般的服装买手店in-LESS；譬如几位文艺媒体人把居民楼下地下室改造成艺术空间的LOWLOWLAND等等。

所以，欣喜的地方就在于：每一次行走，都有新的发现；每一座老房子背后，都有岁月的故事和新生的惊喜。

文/图 羊城晚报记者 王敏

秋分刚过，朋友圈竟然不知不觉多了很多大闸蟹晒图。那些圆滚滚、胖嘟嘟、甘黄又肥美的“无肠公子”好像无时无刻不在撩拨你：可不要辜负这味生鲜最好的季节，赶紧与它来场约会吧！



秋日大闸蟹的肥美  
你准备好了吗？

流口水预警！

## 又迎丰收年 大闸蟹之战蓄势待发

每年的中秋节前后，都是大闸蟹上市的时节。喜爱大闸蟹的食客不但热切关注各大产地开捕日期，对上市日期和产量还能娓娓道来。巧的是，今年各大大闸蟹养殖地都传来了丰收喜讯。

在贡献大闸蟹全国产量半壁江山的阳澄湖，今年的第一网大闸蟹壳期已经结束，9月22日上午，全国观众通过线上同步直播，一起见证了阳澄湖大闸蟹的今年首次“亮相”。

据阳澄湖养殖户透露，今年入夏以来，未出现持续高温天，阳澄湖水温大都保持在25~28℃，大闸蟹长势良好。苏州市阳澄湖大闸蟹协会表示，得益于气候条件良好等因素，今年阳澄湖大闸蟹规格大于往年，3两母、4两公以上的

大蟹数量有所增加。同时，阳澄湖大闸蟹正式开捕后就已完全成熟，预计将在国庆节前后批量上市。

作为大闸蟹重要产区的长三角，除了阳澄湖外，还有太湖、固城湖、洪泽湖、长荡湖、高邮湖等优质产区。固城湖是典型的草型湖泊，这里所产的大闸蟹上市尤为早。据介绍，今年固城湖大闸蟹再次喜迎丰收，高淳区螃蟹养殖面积达21.2万亩，放养了2亿只优质蟹种，总产量达1800万公斤。而另一个为人所熟知的大闸蟹产地——太湖，虽然由于近几年围网拆除，放养数量有限制，产量可能下降，所幸生态育肥的形式更好地提高了大闸蟹的品质，因此今年的螃蟹无疑会更加肥美。

## 蟹潮新趋势 阳澄湖塘蟹冒起

在食客们传统的认知中，塘蟹味腥肉不嫩，完全无法激起食欲。但是，阳澄湖的塘蟹可算是“丑女大翻身”，一举保住了阳澄湖的名号。何解？秘诀就在于高标准改造。

围网压减让阳澄湖“轻装上阵”，可养殖面积减小会造成大闸蟹产量下降。为了让更多消费者吃到阳澄湖大闸蟹，苏州市对阳澄湖流域的鱼塘进行了高标准改造，用以养殖阳澄湖大闸蟹。

为了区分传统上在阳澄湖里养殖的大闸蟹，这些塘里养殖的阳澄湖大闸蟹，在业内就被称为“内塘蟹”。

## 非阳澄湖不可？产地决定蟹味

纵观广州市场，不同产地的大闸蟹云集。行家表示，传统上，江苏、安徽是产蟹大区，不过现在辽宁盘锦、山东黄河口、湖北武昌等地养蟹的蟹场也在增多。

资深食家黄丽梅教路，一般而言，在中秋后首先登场的是苏北蟹，包括了这几年兴起的洪泽湖、固城湖、兴化大闸

蟹，它们的蟹味接近太湖蟹，其中的兴化蟹则外形和阳澄湖大闸蟹很接近。据了解，同等规格的江苏兴化大闸蟹，身价远远低于阳澄湖大闸蟹，食客们完全可以敞开肚皮解解馋。

而以膏滑为特色的苏南蟹，要等到重阳后才成熟，此时西北风越刮越紧，大闸蟹受寒

## 早秋蟹 先品一口清鲜

爱吃螃蟹的食客肯定知道，为追求更细致的口感，可以在农历9月品尝母蟹，10月品尝公蟹。但是离大闸蟹全面上市还需要约半个月，在此之前，心痒难耐的爱蟹之人要如何是好？不妨把眼光转向早秋蟹，供货期仅一月。来自北方原生态水库基地的二年生早秋蟹，鱼虾作饵料，人工精细喂养。个头虽然没有金秋十月的个头大，但清蒸之后也是肉眼可见的满斗膏黄。想要先人一步品鉴秋日的鲜美，去成隆行就可以啦。

说到成隆行，那是每年大闸蟹季都不能错过的造访之地。

作为一家精耕大闸蟹十余年的专门店，成隆行自家大闸蟹主要来自于太湖水域，包括野生放养的和生态养殖的，而他家的蟹品菜式也称得上教科书级别。

清蒸做法是永远的神。当大闸蟹的丰厚蟹黄进入口腔，绵密的质感伴随着淡淡清香迅速蔓延，这种只有一年一次的膏肥黄足够久久回味了。如果怕腻，蘸一点点蟹醋，更可以激发蟹肉的鲜香，搭配一壶香醇甘爽的小酒，与秋高气爽同醉可好？

在广州，要吃到一发入魂的秃黄油，只能在成隆行，因为

## 金秋蟹宴 即刻尝鲜

即便是一只蟹，也是千人千味，不同的烹饪方法各有拥趸。“南京大牌档”自然深谙此道，应季奉上数道蟹菜，以满足各位老饕不同的喜好。首先是店家独家创制的“陈年花雕醉闸蟹”，沿用古法工艺，十年花雕配以老姜丝，佐以秘制酱料，经老卤浸润而成。常见

后，肉质收紧，更加细膩而富有弹性。所以10月底至11月，才是大闸蟹品质处于一年中的顶峰时期。

到了11月底，接力的会是常州金坛长荡湖蟹，此蟹在品质上不输阳澄湖，同样以肉甜膏香为特色。等长荡湖蟹捕捞结束后，整个蟹季基本算结束了。

实在太金贵了，给自己的客人都供不应求，店家可舍不得外销给其他食肆。熬一罐秃黄油，可是要耗费二十五只大闸蟹。秃黄油选取的是大闸蟹灿灿的雌黄和润泽绵的雄膏，不掺杂一点蟹肉，双剑合璧熬制而成，可谓是最自然极致的浓醇蟹味。如果一勺黄油趁热淋在热腾腾的米饭上，充分拌匀，黄灿灿泛着油光，趁热入口。高热量吗？为了这口鲜醇浓香，一切皆值得。

当然还有像蟹粉小笼包、蟹肉大包、蟹肉云吞、蟹肉饼以及秘制生熟醉蟹等等，都是不会让人失望的选择。

定位创意新派粤菜的“那未大叔是大厨”同样是蟹迷，店家四方寻蟹而归，看时令、看色泽、捏蟹脚，颇重量、看肥满度、看活力，只有足够好，才收入囊中。大闸蟹抵达食客桌前，仍需经过层层淬炼，或花雕熟醉，或手拆蟹黄，最考大厨功夫。