



CHARLIE'S 庙前咖啡

文/冯颖彬 图/受访者提供

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

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,中午不想吃得太过的话,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

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下的文艺空间,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)



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,介乎于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)



22:00 - 02:00

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,隐藏于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。而且从原来的老建筑里,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世外桃源一般的服装买手店in-LESS;譬如几位文艺媒体人把居民楼地下室爆改成艺术空间的LOW-LOWLAND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。

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蛻壳期已经结束,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

大闸蟹数量有所增加。同时,阳澄湖大闸蟹自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,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。为了让更多的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,用来养殖阳澄湖大闸蟹。

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

被改造后的鱼塘完全模拟阳澄湖的自然生态环境,引入阳澄湖的水,饲养的流程、投喂的饲料和阳澄湖围网里养殖的螃蟹都是一样的。

不仅如此,从2020年开始,阳澄湖塘蟹也有了“身份证”:阳澄湖大闸蟹的防伪标识首次对湖区蟹和塘养蟹进行了区分。今年阳澄湖大闸蟹上市之后,消费者可以留意一下,2021新版蟹扣分为两种:红色用于阳澄湖围网养殖区域,绿色用于沿湖周边高标准池塘养殖区域,这意味着,核心湖区、沿湖出产的都可称为“阳澄湖大闸蟹”。

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!

流口水预警!

秋日大闸蟹的肥美 你准备好了吗?



非阳澄湖不可? 产地决定蟹味

纵观广州市场,不同产区的大闸蟹云集。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。

而以青滑为特色的苏南蟹,要等到重阳后才成熟,此时西北风越刮越紧,大闸蟹受寒

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。

而以青滑为特色的苏南蟹,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。想要先人一步品尝秋日的鲜美,去成隆行就可以了。

说到成隆行,那是每年大闸蟹季都不能错过的追访之地。

金秋蟹宴 即刻尝鲜

即便是一只蟹,也是千干味,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

的清蒸大闸蟹要趁热吃,这道蟹肴却是冷吃。每到蟹季,店里的蟹黄汤包是名副其实的明星小吃。端上桌来,汤汁还在汤包中来回摇晃。精妙之处就在于一个“鲜”字。手拆鲜活蟹肉、蟹黄与瘦多肥少的猪腿肉沫搅拌均匀,鲜而不腻。

后,肉质收紧,更加细腻而富有弹性。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金灿灿的雌黄和润绵绵的雄膏,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。将一勺金黄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“那末大叔是大厨”同样是蟹迷,店家四方寻蟹而归,看时令、看色泽、捏蟹脚,颇重重量、看饱满度、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,或是花雕熟醉,或手拆蟹黄,最考大厨功夫。