浅酌轻斟两相宜 主题日料显心思

制图/王军

文/图 羊城晚报记者 王敏

有那么一些日本料理餐厅，它们开得隐蔽而低调，潜藏在闹市中的一角，装修内敛简约。虽然店内多用进口食材，外加资深大厨坐镇，却不因此而得意张扬，所以知者不多，是颇为适合上班一族、三五知己小聚的餐厅。尤其在沁着一丝凉意的秋夜，这类日式馆子特别适合让你放松地和好友浅斟轻酌，谈谈天，说说笑。

刺身拼盘

日式烧鸟

关东煮

A 20年老店情谊长

碰到想吃日本料理，却又不知道该去哪里的时候，记者通常会跑去“小山”。这家开业已有20年之久的日料店，在食客圈中知名度极高，但如果没有地胆的报料，你大抵不会发现“小山”的存在。这家分店隐藏在太古汇中，招牌不显山露水地嵌在餐厅门边，叫初来乍到者完全猜不出，这里还是市内少见的炉端烧主题餐厅。

秋日一烤入魂

说到广州最老牌的炉端烧之一，“小山”是铁定跑不掉的。光看熟客的存酒量，就可知道它的串烧有多么受欢迎。这里的串烧，用的是专门的串烧炭炉。店家认为，只有火辣热情的炭火才能逼出食材的真味，热乎乎地入口，勾魂滋味该当如此。

要知道串烧虽然有个烧字，实际上却是全靠温度来烤，而非明火。而炭炉比电炉等优胜的地方，在于它的温度可以去到500℃到600℃，能瞬间封住肉汁。所以炭烧对于串烧师傅要求很高，因为炭火最难控制。在用炭起火时，木炭需铺得结实均匀，开了风门入风烧红，等木炭烧红后，就要关上风门，清走炭灰，此时才能开始进行烧烤。

日本人对串烧的盐很讲究，只会用天然的海盐、岩盐等，还要加入自家的清酒、果酱等去重新炒过，家家配方不同。店家用的是日本海盐，并加入黑椒等香料重新炒制，令其香浓干身。

如果想考师傅功力，就一定要点一盘串烧拼盘，不同种类的串烧得同时上桌，温度得一致，口感又不能走样有落差，全靠师傅烧烤时火候拿捏得当。

刺身！秋刀鱼之考验

想知道本季空运靓货有哪些？罗师傅就教路，现在这个时候，最当造的就是秋刀鱼。一般一条秋刀鱼是150克，到了这个季节，体重会达到3–4两，甚至6两。

能做好秋刀鱼刺身的料理店并不多，因为它对保鲜、刀工要求极高。一般秋刀鱼到店后，大厨会去掉鱼的内脏和腮，用冰封住保鲜，最多可以保鲜三天。而秋刀鱼需在短时间内铲皮、去骨、切片上桌。看师傅手起刀落鱼背下手，挑骨起肉，秋刀鱼应声变成一片片厚切，用筷子一挑，还可以看到皮和肉之间有隐隐泛着珠光色的鱼油。

想一次尝试多种当季刺身的话，还可以选择刺身拼盘，一盘囊括9种食材。吞拿鱼刺身通常选用200kg以上的货色，经过超低温处理后，厨师用前会将鱼身自然解冻，长达几个小时的氧化，让鱼回复最原始的口感与风味。而应季的大连海胆，剑鱼、北海道帆立贝、日式酒蒸法制作的大连鲍鱼、挪威三文鱼和日式甜虾，全都囊括其中。

B 烧鸟店秋夜暖心房

随着天气渐渐转凉，炭火的香气也慢慢升腾起来了。在秋风日寒一日的夜晚，和朋友吃串烧，喝小酒，该是多么惬意的事。其中，除了我们常吃的新疆羊肉串、炭烤鱿鱼串，不少人还会选择去品味一下日式烧鸟。

日式烧鸟虽然在国内不是很普遍，在日本可是相当火热。日本人习惯于在下班的时候去烧鸟店小酌一杯再回家，以治愈疲惫的身心，这时候烧鸟就是最佳伴侣。烧鸟的“鸟”字，在日本是鸡肉的特指名词。

任谁也想不到，在天河路也隐藏着一家东京有名的烧鸟店——“白金酉玉”。今年，这家店以内地首家旗舰店的身份进驻繁华的天河区。从简约的招牌和门店设计就可以感受这家烧鸟店透露出的神秘感。昏暗的灯光，一圈环绕吧台的位置，加上师傅炙烤烧物弥漫的香气，看起来颇有深夜食堂的感觉。

小串烧，大滋味

你是否有想过，在这看着不过一掌长的串烧里，其中的学问可是大得很。酱汁乃是串烧的灵魂所在，这里的酱汁是从总店调拨过来，有二十多年历史，浓郁的味道更有助带出鸡肉本身的鲜味。

而不同的串烧有不同的烧法，主要分汁烧和盐烧两种。汁烧多针对于脂肪少的种类，譬如鸡心、鸡肝等；盐烧则多用于皮下脂肪多的品种，例如鸡皮、鸡翅膀等，盐烧会令其更香脆。

在这里，食客可以吃到精细的鸡肉串烧，那些你想得到或者想不到的部位，都能被做成串烧。店家致力于把一只鸡拆分成24个部分，鸡胸肉、鸡腿肉、鸡皮、鸡肠、鸡心、鸡肝……以“1鸡24味”叫板最会吃鸡的广东人。其中最特别的要数鸡灯笼，生脆的鸡肠加上一口爆浆的蛋黄，吃下去或许会汁液乱窜。

去吃串烧，最怕就是吃完一身油烟味。于是店家采用了耐高温钢炭炉，配上了日本高级烧鸟店才舍得用的备长炭，由于含水量非常低，它能达到的温度比一般炭更高，但是产生的油烟却很少。在这里吃串烧，不会担心身上有烤肉味了。

舒适的吧台

C 居酒屋，藏得有点深

每一个日料控，对居酒屋都有一种特殊的情结。从《孤独的美食家》、《深夜食堂》到《我的前半生》，职场人士下班后到居酒屋觥筹交错的情景，是不少都市人都憧憬的一种生活方式。而在广州，刚好有这么一家店，满足你对日式居酒屋的所有幻想。

烧豚专门店

“葱间”藏在太古汇商场的转角处，很有大隐于市的感觉。一进门，日文菜单琳琅满目，舒适的吧台已经让你迫不及待要坐下休息。

广州常见的串烧店，主要以鸡肉为主，“葱间”可说是有别于一般的串烧店，店家除了有多款不同猪肉串烧外，亦有市面少见的猪内脏串烧系列。说到最刁钻、也是目前卖得最好的部位有横隔膜、猪声带、舌筋肉、上舌肉。而一条舌头里，店家甚至可以细分出不同的部位。

师傅强调，不同部位要有不同的烹饪方式。譬如猪肝是汁烧；猪肋骨旁边的横膈膜比较容易硬，稍显肥嫩，油分较多，因此直接盐烧，火候是9成熟；猪声带口感爽脆，有脆骨的感觉，又有肝脏的香味，直接盐烤。

这里的烤串都是一盘盘上的，每盘备有一小撮酱料。现点现烧，油脂漫出、焦脆爽口，这样口感才是刚刚好。

关东煮，另一门面担当

每桌必点的还有这里的第二大招牌——关东煮。汤可以说是关东煮的灵魂，师傅用鲣鱼高汤、昆布、味淋等调制而成，每天新鲜熬制的汤汁淡雅温和。

师傅介绍，关东煮在食材上，会选择耐煮、易入味、本身味道小的食物，像豆腐球、椰菜猪肉卷、山芋鱼饼等。经过汤汁的调和，所有食材创造出一种和谐的整体风味，这就是关东煮哲学。

为食猫手记

秋日火锅 麻辣当道

文/图 羊城晚报记者 王敏 实习生 赵晓玲

今年十月底的广州，烈日不再那么明显，反而渐有秋意，是个吃火锅感受火辣的好时机！而风靡成都与上海的“电台巷”，又再次席卷广州，在繁华的体育西路开起了第二家店，强势撩拨了食客的胃。

店内全是老式复古窗，绿色瓷砖与白色人造石桌遥相呼应，延续了成都老店的风格。菜单设计是当草稿纸用的信纸，菜品和价格整齐地码在行行列列里。新鲜的食材也放弃了花里胡哨的摆盘，直接装在不锈钢小盆子就端上桌。低调的店面环境和朴实的菜单及不锈钢小盆子，营造出浓烈的市井风情。

连汤底都有故事

麻辣牛油的辣锅红油很醇厚，正是正宗的成都味，辣度不可调。当然，也可以点鸳鸯锅，半边猪骨锅底已经是对不吃辣的吃货最大的让步了。

既然是发源于四川成都的火锅，那么汤底必然是大有文章的。电台巷火锅的灵魂，来源于那一锅装在大脸盆里就直接端上来的汤底。

谈起这火锅汤底，免不了要吃一吃创始人老板唐一的瓜。为一口火锅甘愿去做打工小弟的唐老板前后花了10年学炒料。煮辣椒、吹辣椒、听海椒，对温度和时间的把控都只有唯一的标准，才能获得这一锅灵魂锅底。

新鲜涮菜等翻牌

毛肚、黄喉、鹅肠、酥肉、牛肉片等内脏和肉类，当然是川式火锅的正确打开方式。虽然看食材名字，每一家川式火锅都大同小异，但细细品味，却是内有乾坤。譬如这里的嫩牛肉和嫩肉片（猪肉），每片肉都通过独创秘方配上人工按摩30分钟，没有码任何佐料，就为了最后能有嫩滑的口感。

有意思的当属香菜圆子。端上来的是一碗混合香菜叶的猪肉糜，下锅前先用勺子轻轻一拨，就能煮出一个饱吸牛油汤汁的弹牙爽脆的圆子。口感不失嚼劲，肉香味十足；而香菜碎的加入，则使味道更丰富了一些，多吃几口也不会腻。

必试的重庆特色小吃苕粉，来自武隆一家传承百年的老作坊，用红心红皮、脆天清香的武隆红薯，三沉三淀，16道古法秘制而成，以其“鲜糯晶道”闻名遐迩。

最叫老广“惊讶”的还有腊肠，成都人竟然拿它用来涮火锅，而且滋味居然不错。它特别选用猪肩胛位，加入料酒腌制后，在辣锅里一涮，味道格外鲜脆。

调料简单，是标准的成都火锅油碟

决定一个火锅的好坏除了汤底和菜品之外，更重要的还有调料。这里可以说是还原了火锅最原始的调料搭配，很正宗的成都火锅吃法。没有眼花缭乱的调料台，只提供香油、陈醋、蚝油、香菜、葱花、蒜泥，算是“电台巷”的一个特色。这些调料的配比，全看个人喜好。

成都小吃也独领风骚

除了火锅以外，电台巷还推出了成都小吃。无论是餐桌上的手工蛋煎糍粑，现炸酥肉、凉面、凉粉，还是橱窗里摆放的一碟碟凉虾、豆花、凉糕，都是师傅手工制作的，具有传统成都风味。可以说，把成都传统小吃一网打尽了。

美食打探

大白兔冰淇淋来了！你会去“拔草”吗？

谁是最红老字号？眼下，“网红”大白兔绝对“拥有姓名”。携手家化品牌推出奶糖味润唇膏，与气味图书馆联名推出奶糖味香氛和身体乳，再到几个月前一杯难求的奶茶快闪店，国民奶糖“大白兔”近年屡出让消费者眼前一亮的跨界之作。

文/图 羊城晚报记者 王敏

冰淇淋做完后，店员还会在表面洒一层大白兔奶糖专用的奶粉

顺便一提，这只在包装纸上安稳趴着的小兔子，今年已经60岁了。而关于这只兔子的最新动态是，它在广州开了一家大白兔冰淇淋快闪店。

这家官方授权的大白兔冰淇淋店在10月26日–11月20日期间以快闪店的形式出现在广州天汇广场igc，携手比利时巧克力品牌GODIVA推出全新大白兔冰品系列，这回广州人又该被全国的吃货们实名羡慕了吧。

此次推出的冰淇淋，并非此前网上曝出的直接把大白兔奶糖碾碎，而是提取了奶糖部分原料，比如进口奶粉来加工制作而成，并保留了其经典大白兔糯米纸，重拾消费者童年的记忆。

“奶味浓郁，就是我喜欢的小时候的味道。”陆小姐是大白兔的粉丝，此次大白兔冰淇淋来了，她又抑制不住内心的喜悦前来探营尝鲜。在品尝过后，她告诉记者，“第一口奶味很足，GODIVA巧克力味道也很正宗，不负我的期待。”不过，喜欢清新口味的王小姐却表示，“稍微还是甜了点”。

针对于55元的价格，陆小姐却表示并不惊讶，毕竟里面有GODIVA巧克力成分，而平日里GODIVA的价格也不低，所以55元的价格还是能接受。

不仅如此，GODIVA×大白兔冰淇淋快闪店还专门设置一个“周边区”，简直意欲“榨干”粉丝。别看周边区不大，商品种类还不少，复古搪瓷杯子、大白兔抱枕、帆布袋，还有让人摸不着头脑的跨界产品——润唇膏、香水、沐浴乳……在不足10平方米的小店，包含了将近50款大白兔周边产品，这是为热爱大白兔的剁手党量身定制的。

吃蟹就现在！错过又要等一年

大闸蟹的美味，已经过无数老饕的检验。吃蟹讲究“九雌十雄”，这里的九和十指的是农历。现在秋意渐浓，天气转凉，大闸蟹肉质收紧，蟹膏蟹黄扑扑满，吃蟹就现在！

市面上的大闸蟹很多，价格也不均等。如何挑到品质上乘、价格公道的好蟹呢？挑选好蟹的标准，第一要遵循“青背、白肚、金爪、黄毛”的外型特征。只有生长在澄清水质、天然饲料丰富的环境中的大闸蟹，才能有干净洁白的肚子，掀开蟹盖之后，鳃呈乳白色，顺滑白皙。第二，真正的好蟹身姿矫健，蟹爪坚硬有力，手感是沉甸甸的。第三，好蟹散发着浓郁的腥香味而无半点泥腥味。只有挑到正宗的大闸蟹，才能体会到满嘴膏黄的欣喜，不辜负这一年的等待，品尝这一抹浓郁鲜美的滋味。

要想挑到价格公道的好蟹，到实体店现挑现选更叫人放心。广州的老字号口碑好店阿四蟹行，位于越秀区法政南路。店里的活蟹捞出后爬行迅速、行动灵活，浓郁的腥香味满溢在店内，还可以让老板帮忙挑选，蟹壳后端与蟹脐之间缝隙大的，隐隐可见膏体泛出的黄色，这样的蟹一定不会叫人失望。

为了回馈新老顾客，现在打开淘宝扫码，或搜索“羊咩咩杂货铺子”进店订购，可以享受188元/6只（公3.2两3只，母2.2两3只）特惠价（联系客服改价），下单后即可到店自提。

提货地址：广州市越秀区法政路65号阿四蟹行（小北路口）
提货时间：周一到周日早9点到晚9点（节假日无休）
预约电话：13928725180