

味道

►菜名叫“从沿海到盆地”，即以南沙葵花鸡为食材，从右至左依次为岭南白切鸡、上海本帮菜的葱油鸡和川味口水鸡。



岭南本土食材

这里幻变出更国际化的出品

2024年度出现在《时尚花生》版面上的餐厅，大部分可用八个字概括形容：“守住初心，回归本质”。

值此岁末，我们以两家广州新张的特色餐厅作为《时尚花生·味道》“年度收官之选”，一家是餐饮界新秀的“新中之锐”，一家是餐饮界老牌的“老而弥坚”。

食材它们有很多心思，环境它们有不少亮点，在将食客的情绪价值拉满之余，也让我们看到餐饮人的“不忘初心”。

2025，未来可期。



▲“双湾味道”食材选用本地花龙。



▲横沥甜玉米演绎的甜品“与共清欢”。

►用南沙小虎麻虾、蛭子和花螺做的餐前小吃娘酒三吃。



■新快报记者 陈斌/文 观显锋 龚吉林/图

食材小心思 赏味小欢喜



■招牌油醋汁肉钵蒸澳洲水晶蟹，搭配的肉饼必须是手刹。



■遵循“春苗夏花，秋果冬根”理念设计的四季养生茶。



■坚持手工现做的龙年特别款点心黄花胶春卷，主打一个“大”“薄”“脆”。



■巴掌大的鲜蚬鲍鱼酥，酥皮开得是真好，层数多，口感脆。

觅食地

“北冥有鱼，其名为鲲……化而为鸟，其名为鹏……抟扶摇而上者九万里……”老庄笔下的“大鹏鸟”，如今“幻化”成融合餐厅的形象，出现在广州南沙——走进新张不足10天的Suparin大鹏鸟餐厅，第一感受是“氛围”二字。流线型空间，一切似乎都在“流动”——绿植与火焰、音乐与灯光、开放式的厨房与吧台、设计感极强的餐桌椅以及头顶上镂空设计不停变换色彩的玄窗，无一不在烘托着某种未来花园般的氛围，碳纤维材质座椅那妥帖的“包裹感”，更是让人瞬间放松。

与之相匹配的，还有空间里的灯光及似有若无回响着的背景音乐，也就是说，还没吃，五感就先被专业设计过的轻时尚和惬意感浸润了。主厨Ray有着多家美国米其林餐厅任职的烹饪经验，也曾跟随MOF(法国最高荣誉获得者)学习，这让他对烹饪、对厨艺乃至对厨师身份都有了更深刻的见地，“真正的厨艺不仅是技术，它更让人有一种责任感和使命感。”

主厨品鉴套餐的设计思路在主理人Janet和Ray的共同打磨下，以南沙本地食材作为基底并延展至岭南地区，借助“国际化”的表达凸显餐食的地域性和季节性。每一套菜单都有自己的节奏，从小吃、前菜、主菜到甜品层层递进，色香味意形带来层次感十足的起承转合、高低跌宕。以南沙葵花鸡为例，被Ray设计成从沿海到盆地的“三叠纪”呈现，由岭南白切鸡到上海本帮菜的葱油鸡，再到川味口水鸡，口味由轻而浓，思路格局也随之打开。本地花龙则成为链接Ray人生经历的一座

“桥梁”，一半是羽衣甘蓝一半是咖喱酱汁的“呼应”，表达他生活过的旧金山湾区与粤港澳大湾区的奇妙相遇，隐藏在三叶草下的三十年佛手柑酱用香气给这道“双湾味道”提供了更多草本芬芳。

最后的甜品“与共清欢”主要食材选用横沥甜玉米，汁酱、慕斯与颗粒感的交融，为这一套主厨品鉴套餐勾勒了完美的收场符。

美好的餐食自然少不了美酒的加持，除了多达上千款、来自世界各地的美酒，由庙前冰室特别为Suparin大鹏鸟餐厅设计的鸡尾酒单同样亮眼。广州人熟悉的“鸡屎果”胭脂红番石榴在名为“胭脂红酸”的开胃鸡尾酒中，当仁不让地引发了共情……

作为餐饮界“新秀”，主理人Janet借用“三心二意”归纳表达了对这只“大鹏鸟”的期许：“用初心、用心、创新以及诚意、情意，打造一个不拘谨且美味，让人松弛感十足的轻松空间。”



Suparin大鹏鸟餐厅

地址：广州市南沙区蓝色海湾一街8号110房
营业时间：下午茶时段 14:00-16:30；晚餐时段 17:30-21:00；酒吧时段 21:30-1:00

除了食养同源

这里集齐大画家的“生肖图”

临近岁末，广州餐饮可谓频频发力，“新秀”新锐，老骥伏枥。

老牌餐饮集团南海渔村以“十二生肖”为主题，进驻广州金融城板块临江第八栋建筑，命名为“江景八号”，给城东各路食客提供了又一处食养同源的好去处。

所谓“十二生肖”是指当代五大画家笔下的十二生肖画作于餐厅中的“联展”，徐悲鸿的马、韩美林的鸡、猴以及黄永玉、方楚雄、杨善深的大作，在2600平方米的空间里开辟了12间生肖主题房——这房的概念可能有点大，不单只有桌椅、独立卫生间这种标准设施，更包括了阳台、备餐台、茶台、户外台等配置，硕大的空间最适合人多势众的聚会，总有一个“角落”适合你。

生肖主题除了画，还出现在专门定制的螺钿嵌雕餐台上，在餐台转动的过程中，在享用美味的过程中，它们会频频出现。江景八号的座椅也全部采用定制，北欧极简风，符合人体工学的设计，随便你怎么坐、靠、仰都舒服。

作为广州城中深耕餐饮行业38年的老牌餐饮集团，出品自然可圈可点，粤菜基底，融合养生的

脉络线条，从一道“博士养生茶”开始，食养同源的“纹路”便清晰可辨，“春苗夏花，秋果冬根”，遵循着四季循环的因果，研发出相应的餐食。

而菜品的品质把控并不仅仅局限于味道本身，比方说招牌菜之一的澳洲水晶蟹，讲究之一是要壳亮洁且带点儿淡淡的粉色为佳，然后搭配的肉饼必须是手刹，以保持一定的颗粒感，才能给食客带来绝佳的口感。

广式点心也坚持手工现做，最经典的一款必须是南海渔村1987年创制的“渔村葱油饼”，浓郁的麦香丝滑入喉，带着那么点“岁月匆匆流逝”的感慨。

2024年是龙年，龙年特别款点心黄花胶春卷，主打一个“大”“薄”“脆”，一口咬下去的同时，可以让同伴帮忙录个音，记录下那脆生生的音频效果，然后再感受下黄花胶馅料的“鲜”“香”“美”。同系列的还有鲍鱼酥，巴掌大，但是酥皮开得是真好，层数多，口感脆，功力见真章。更关键的是，中午时段人均消费一两百元，这样的环境，这样的水准，让人如何不爱？！

南海渔村·江景八号(十二生肖食博物馆)
地址：广州市天河区金融城天财大厦四楼
营业时间：11:00-14:30；17:30-22:00

