

01 菲力遇见海胆 恰好的烹,正好的食



粤海天地三楼天台,有家餐厅名字叫YAKINIKU lang浪·现代烧肉。YAKINIKU是日语“烧肉”“烤肉”的意思;“lang”字面意思是“浪”,但内里含义很多重,第一重可理解为“乘风破浪”“勇往直前”的向上拼搏力量;第二重则寄予在食物出品上,希望带给食客一场波浪起伏、循序渐进的用餐体验,从前奏到尾调,从徐徐图之到波澜壮阔再到轻柔曼舞,一曲“春江花月夜”,余音绕梁……

于是,餐厅吃什么也就清晰了——基于日式烧肉基础上的融合料理,餐厅空间面积不大,总共只有40来个餐位,整体采用黑色主调的装潢,设计灵感来自法国印象主义作曲家德彪西的《大海》,这也与店名的“浪”相呼应,餐桌、吧台的材质用代表海岸边礁石质感的岩板,酷而不冷。

主厨大雄是一位充满冲劲的“00后”,“拒绝不开心”是他的座右铭;而食物,是能够让人开心的最直接反馈,他希望自己所做的菜品一是尊重食材本身,二是通过匠人手作的方式传递味道之余也传输饮食文化。晚间餐厅收工,他还会跑去市场寻觅靓货源,并一个人“猫”在餐厅继续研发创作,对于“融合”二字,他的主张是“大道至简”,他说:“不需要过度融合,或是为了融合而融合,而应审时度势顺其自然。”

食材选择上,会根据实际需要进行筛选,不会一味只选贵的,“牛肉用大连雪龙和牛牧场A3-A5级别的和牛,这种牛母体是日本神户和牛,但我们中国的养殖也不差,品质可以很稳。”大雄介绍的同时,推荐用雪龙和牛最嫩的部位吉品菲力烹制的海胆饭,入口完全可以用“欢呼雀跃”四个字形容,用大雄的话来说就是:“0差评”。

日式烧肉配饭属于常规操作,但这碗饭究竟好不好吃,米非常关键,他们调试了很多次,采用日本越前米与东北糯米进行混搭来增加口感,菲力烧至五成熟后切块,佐以用牛骨、蚝油等熬制的特别酱汁,饭上覆海胆,吃时将所有食材搅拌均匀趁热送入口中,十个人估计有九个人会“哇”地一声,一口惊艳。

广东人熟悉的“广东三宝”以及粤菜中的白卤水也都被运用到菜品设计上,既有心思,又有新意,且不显突兀,这也是大雄说的“不为了融合而融合”的初衷。在他们的菜单背面写着这样一段话:“一场流动的盛宴,不仅在于意的呈现,也不仅限于食的品鉴,这之中每次烹与食的碰撞就如同乐章之间的流转共奏,只有那一个对的时刻,一次恰好的烹遇到了一次正好的食,于是有了一场在共赏之中流动与碰撞之间的盛宴。”

面前餐桌上烤盘中飘散出来的美拉德香气,便是对一场烹饪体验最直观的表达。



觅食地

YAKINIKU lang
浪·现代烧肉

地址:广州市天河区珠江西路21号粤海天地L311



■西班牙橄榄油虾

02 鲜虾遇见橄榄油 从美好到美好再到惊艳

无独有偶,广州新近还有一家餐厅与YAKINIKU lang浪·现代烧肉异曲同工的,它的名字叫飨 XIANG·直火料理。

“飨”这个字,中文的字面意思是“用酒食款待”,泛指“请人享受”;后缀“直火料理”中的“直火”,同样源于日语,表达的是“直接烘烤的火”的意思。

主厨是谁?一位耕耘精致餐饮30年的加泰罗尼亚人Pere Planaguma Sala,曾任职多家西班牙米其林星级餐厅,他刚到广州不久就被专业人士带去了菜市场感受本土食材。除了经验,Pere有着某种一丝不苟的“严谨”,比如当客人询问某道菜的大致做法时,他的表达会精确到“秒”。

而且他极为强调餐饮行业的“创新”,必须要在“传统”的基础上进行,他说:“所有创新都要把传统做法作为基底。”

以一道西班牙橄榄油虾为例,这道菜无论从容器还是卖相再到口感,给人的感觉是“美好—美好—惊艳”这样一种递进过程。Pere介绍,传统做法是鲜虾去壳去虾线,虾肉用少许盐给一点底味,橄榄油加热至150°C摄氏度放入蒜片和干辣椒,等蒜片开始微微变黄再放入虾肉,8到10秒即可离火,这样最能保持虾肉鲜嫩不老。但他在这个基础上把虾头、虾壳也利用了起来,将其炒至金黄酥脆再熬成浓汤铺于碗底,给这道菜的口感增添了“厚重”。

还有一款“加泰罗尼亚加乃隆松露鹅肝肉卷”,原本使用的食材是鹅肝,但Pere觉得并不一定非要使用贵价食材才能做出美味,于是他与团队经过调整尝试,改用猪肉与鸡胸肉,食客的反馈一样佳。

餐厅的装潢设计充满了浓郁的西班牙热情,一面整面墙壁用一个个红色小格子铺排,格子里那一枚枚形态各异的黑乎乎的家伙,一问之下竟然是炭,呼应的是“直火料理”几个字。空间还有一部分是纯户外,天气不热的情况下坐在露天环境里,来一杯特调鸡尾酒,吹着小风,惬意。

■限定鱼子酱配
巴斯克芝士蛋糕

■海胆鹅肝吐司



■雪龙牧场吉品菲力·海胆饭



■鲟鱼子和牛盏

▲鸡尾
酒桂香
沙华

■乌榄·白卤水碳烤海捕星斑

觅食地

飨 XIANG·

直火料理餐厅

地址:广州市天河区清风街5-43号
(广粤天地西门)