

在美食的广袤天地中,海鲜的鲜美与本土菜肴的醇厚各有千秋。凭借鲜活海鲜和特色避风塘做法闻名的海鲜餐厅9号渔村,与坚守传统、传承地道广府菜的粤菜餐厅禾府酒家,于广州的一北一南各施其招,共同编织出令人垂涎的海陆风味美食画卷。

■新快报记者 梁彧/文 靓正/图(部分为受访者供图)



▲心仪的海鲜食材,实现了“看得见的新鲜”。

01 | 生猛海鲜即点即做 避风塘做法最招牌

未踏入9号渔村,便在门口感受到一阵凉意袭来,这无疑是餐厅为保证海鲜的鲜活度而加足空调马力。入门即见海鲜池,海鲜种类过百款,来自世界各地,只只生猛乖张,仿佛在向食客们发出邀请。在这里亲自挑选心仪的海鲜食材,现场捕捞后直接送入后厨即点即做,实现了“看得见的新鲜”。

避风塘皇帝蟹作为招牌菜品,曾荣获亚洲地标美食奖项。“避风塘”这种做法是由渔家特殊的烹调方式演变而来,用蒜蓉、蟹粉、豆豉酱、蟹油和海鲜炸至恰到好处,再用生抽一起翻炒而成。整个烹饪过程中,火候的控制尤为关键,只有精确把控火候,才能确保皇帝蟹的脆度和色泽均匀,同时避免蒜蓉过熟而失去风味。9号渔村出品的避风塘皇帝蟹,蟹色泽金黄,蒜香扑鼻,一口咬下去,外酥里嫩,海之珍味,鲜香四溢。

结合时令去创作菜品是这里的一大特色。天气炎热,酸甜可口、香气浓郁的百香果能够刺激食欲,也能激发出海鲜中的清新层次,去腻提鲜。9号渔村用其搭配罗氏虾和南非鲍鱼:个头大、肉质甜的罗氏虾,在炙烤之后外焦里嫩、香气扑鼻,淋上一点百香果汁,更添一层夏日风味;口感紧实的南非鲍鱼,搭配百香果的果酸清香一起蒸,打破传统蒸鲍鱼的油腻感,清爽又弹牙。

除了海鲜,来自湛江的老板也把家乡美食带到餐厅里来,地道的胡椒海边鸭、白切湛江大骟鸡等都值得一试。从早茶做到宵夜,美食全天候待机,让味蕾在这一轮海鲜盛宴中“乘风破浪”后,又脚踏在忙碌的人间土地上。



9号渔村(云山店)

地址:广州市白云区城南二路161号101房

夏日味蕾狂欢 沉浸海陆风美食画卷

02 | 绿色“和味”相得益彰 禾花鱼禾虫怎能错过

近年番禺区成为广州人周末觅食的集中地,作为开启岭南文明的两千年鱼米重镇,其处于广州城区和珠江入海口的河海交汇之地,独特的地理环境使之“有山可茶,有水可渔,有草可牧,有田可谷”,遍地皆是鲜美食材;又与享誉在外的“世界美食之都”顺德比邻,食风相近而又颇具本土特色。

早已窥见此地域优势的潘希峰,于2019年在番禺区兴南大道的核心地带创立了禾府酒家。从厨逾30年的他,曾任老字号粤菜餐厅侨美食家的总厨。虽为江西人,但潘希峰对传承与焕新地道广府菜有着一份无法割舍的执着与热忱:“禾府酒家中的‘禾’代表了绿色健康、欣欣向荣,我们做的菜也正是秉持着这样的理念,坚持以绿色天然的食材还原粤菜的‘本色、本香、本味’。”

为此,潘希峰寻来有机生态养殖的禾花鱼,这种鱼以食用禾花而得名,农民种稻苗时一起放入禾花鱼苗,过程中实现稻田和禾花鱼的生态循环,喝着山泉水长大的禾花鱼除了肉质细嫩鲜甜外,还没有腥味,慢火煎香禾花鱼后,把它铺在荷叶糯米饭上一起再蒸熟,鱼吸收了荷叶同糯米的清香,糯米饭又吸收了禾花鱼的鲜甜,两者相得益彰。

潘希峰还找来以个体肥大、色泽金黄、蛋白质丰富而闻名的番禺禾虫,并传承对禾虫的古法烹饪:选用生猛的本地禾虫,撒些盐让其爆浆,再混入土鸡蛋浆中,加上陈皮丝、炸蒜、胡椒粉调味,蒸熟后再慢火焗香,两种蛋白质相互融合,营造出充盈口腔的醇厚嫩滑。

潘希峰认为,各式各样的粤菜离不开“和味”二字:

“这种和味是相互融

合又互相提鲜,人口感受到的

是‘你中有我、我中有你’的

胶着感和舒适感。”禾秆

老鹅焗猪手便是其中

一道潘希峰用来展现

“和味”的招牌菜,选

用180天的老鹅和1

年的黑毛猪手,以广

东三件宝之一的禾

秆草煨香,经过多种

调料爆香和慢火焖

制,独特的烟熏味不

仅让肉质更香,还去

除了腥味,使口感更

加嫩滑鲜美,尽显广

府美食的厚重底蕴。

▲荷香贡糯炊禾花鱼



▲百香果蒸鲍鱼



▲禾秆草老鹅焗猪手



▲禾府酒家创始人兼主厨潘希峰现场制作XO烧黑毛猪叉烧。



▲避风串烤罗氏虾



禾府酒家(番禺店)

地址:广州市番禺区兴南大道君玥商务大厦底商

觅食地