

岭南烟火处 一羹一滑 皆治愈



■香醋黑金猪手,这样的“猪脚姜”你见过没?

市面上餐厅多达几十万家,人们来来往往,或相见或偶遇,并总有一些餐饮人把“认真”二字践行到极致,即便环境基础,但出品不基础,誓要给食客们各种不一样的惊喜。

开年第一期的味道,我们也推荐两家雅俗共赏的觅食地,雅是真雅,俗却不是真俗,在美食加持下,无论生活如何,都会让人感觉温暖治愈。

■新快报记者 陈斌 文/图

01 一碗“加强版”拆鱼羹 不仅当季口味更立体



■功夫榄仁秋菊拆鱼羹,传统顺德拆鱼羹的“加强版”。



■姜油花胶台山生蚝,姜油是个好东西,事先以高汤煨进底味的花胶既香且糯,非常搭。



■新西兰黑金鲍捞起脆皮竹虫鸡,顺德捞起的做法,黑金鲍低温慢煮数小时,搭配爽脆鸡皮非常合拍。

沿江路上的岭南五号茶居这么多年一直很低调,低调到很多人哪怕常常经过都不知道此间是一处环境悠然、出品地道且不断出新的觅食地。但这不妨碍行政总厨张世煊师傅踏踏实实地研发着自己手里的菜品,每一季,都有数款新品令人耳目一新。

今季最佳当推“加强版”拆鱼羹,顺德拆鱼羹的基础,鲫鱼熬的汤底、西江桂鱼的鱼肉、鲟龙鱼的软骨加上刺龟鱼的鱼皮,堪称“拆鱼羹Plus”。

前两者不必多说,大家都知道鲫鱼熬汤味道最鲜,桂鱼肉主要为增加口感,而后两者就很有意思了,鲟龙鱼号称“水中活化石”,长相霸道威武,但软骨含量在鱼类当中却是极高的,相对易于烹煮,也利于人体吸收,就像天然钙片;刺龟鱼其实就是刺豚,跟河豚属于近亲,所以刺龟鱼生气或遇到危险刺激时同样能把自己胀成“气球”,只不过这只“气球”带有非常尖利的硬棘刺,深海里凶猛的鲨鱼都奈何不了它,可就是这么个“钢针气球”,却因富含多种有益元素被称为“海底燕窝”,鱼皮部分经过干处理,拔除那些棘刺后切丝,加入拆鱼羹,带来爽脆而独特的口感,令传统拆鱼羹顿时更加立体。胡椒粉、香菜粒和榄仁这三样辅助调味分别装在透明的小玻璃容器中,个人可根据口味喜好酌情添加,细节满分。

张师傅认为,食物的享受关乎地域文化,从来不仅仅是食物本身,从食材的精挑选到认真精湛的烹饪技艺再到精准把控的火候,甚至环境、场景、心境等诸多元素共同组成了“美食”这两个字的深厚内涵,品尝美食更应静下来,慢下来,细细品味,一茶一饭,皆有深意。“厨师,是创造美食和发挥灵感的职业。”他说。

觅食地

五号茶居·新派粤菜
地址:广州市越秀区沿江中路277号岭南五号酒店

02 一味大根煎煮鲮鱼滑 看似家常实则如入化境



■大根煎煮鲮鱼滑,看起来平平无奇,吃进嘴“惊为天人”。



■打过霜的七八斤重的大白萝卜,主打一个“清甜”。

倘若搭乘公共交通工具如公交车,从广州晃悠约两小时,跨城来到佛山南海一个工厂气息浓郁的工业区,一脸蒙地走进一处很像是临时搭建的工棚,吃上一餐地地道道的广味,这样的反差,只能用大俗大雅来形容了。

这家名为“袜厂饭堂”的地方,真有“饭堂”的调性,菜单都是用粉笔手写在墙壁黑板上的,必点的、想点的、随便点的,人家还给分了个类,一目了然。

别看环境简陋到跟一般大排档没两样,但出品属于经济实惠、适配度极高、吃过还想吃的那种。无他,镬气十足,味道合适,什么都是不多不少刚刚好,你说神奇不神奇?

每一道菜上桌都带着“可圈可点”的劲头直冲味蕾,看似家常,实则背后藏着不少讲究,选料、调味、烹饪,一气呵成。

先说一味“大根煎煮鲮鱼滑”,大根就是我们俗称的白萝卜,这道菜上桌时看起来朴实无华,还带着点平平无奇的观感。但一入口,几乎每个人都本能地发出一声“哇哦”——打过霜、重量有七八斤的大白萝卜简直不要太清甜,又稍微借了些鲮鱼滑的鲜味,如入化境,完全停不下来。

再说一味同样朴实无华的黑毛猪叉烧。看上去感觉略略肥了些,可入口却丝毫不感受不到油腻,肥与瘦之间达到了一个近乎完美的平衡。

鸽子是袜厂饭堂招牌中的招牌,有红烧的,有沙姜盐焗的,还有香喷喷鸽子饭以及赤小豆粉葛乳鸽汤。如果人少的话,一个鸽子主题就已经足够了,甚至能吃撑,所以最好叫多吃货一起。

除了香喷喷鸽子饭,腊味煲仔饭也是香喷喷、暖笠笠的,带着脆生生的饭焦,热腾腾来一碗,人间没烦恼。

老板味蕾 Ben 哥可以称得上广州餐饮界一枚“传奇”,早年天河北那间丰俭由人的日料店“六绿”就是他的手笔。对细节的认真、对选材的讲究、对调味的精准,如今再度在袜厂饭堂的老广味道上彰显出来,真正做到了一切以“好吃”为硬道理。当每一桌食客纷纷将盘中食物一扫而空的时候,你就理解为什么这间如此简陋的厂区大排档一座难求了。

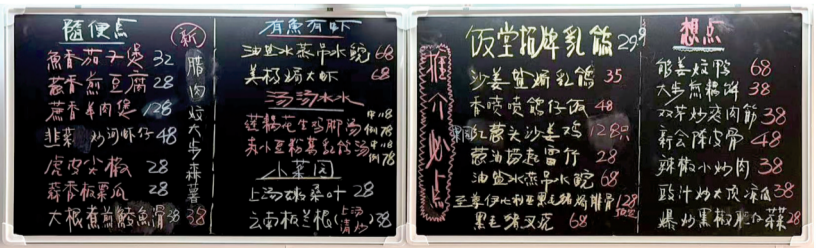
觅食地 袜厂饭堂
地址:佛山市南海区大步图强路与沙大线交叉口西北



■腊味煲仔饭。



■饭堂招牌乳鸽。



■袜厂饭堂的菜单是黑板板形式。



■黑毛猪叉烧。