

岭南烟火处 一羹一滑皆治愈

不知不觉，2026年的第一个月已过半，对于随时随地讲究生活趣味的老饕们来说，觅食这件事当仁不让是头等大事。

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，黑金鲍低温慢烹数小时，搭配爽脆鸡皮非常合拍。

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。

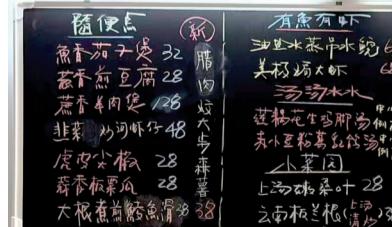
先说一味“大根煎煮鲮鱼滑”，大根就是我们俗称的白萝卜，这道菜上桌时看起来朴实无华，还带着点平平无奇的观感。但一入口，几乎每个人都本能地发出一声“哇哦”——打过霜、重量有七八斤的大白萝卜简直不要太清甜，又稍微借了些鲮鱼滑的鲜味，如入化境，完全停不下来。



■腊味煲仔饭。



■饭堂招牌乳鸽。



■袜厂饭堂的菜单是黑板报形式。



■黑毛猪叉烧。

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

■黑毛猪叉烧。