

01 从咖啡杯到红酒杯 一场关于“云南+”的味觉出逃



■炭烤中国2A和牛肉眼(刘秀华/图)

“来回”作为广州深耕十年的精品咖啡品牌,对本地人来说并不陌生,但在餐饮领域仍是新面孔。经过2025年一整年的调试,来回 Living 正式从咖啡空间迈入西式融合餐桌,以云南+环球风味为核心,打造全时段生活方式体验场,完成从“COFFEE”到“LIVING”的场景跨越。

餐厅坐落于番禺钟村,店面空间开扬,从自然气息倾泻而下的木屋顶走进被树木萦绕的庭院,婆娑树影在杯中微微闪动,有一种宁静的欢喜。

来回咖啡相关负责人介绍,选择云南菜作为融合主题,缘起于品牌在近年建设云南德宏来回咖啡鲜果处理厂和种植园的项目中,团队被来自西南边陲小镇的食材与风味深深打动:“我们希望让云南风物、环球食材与粤式口味和谐共生,打造可慢下来、可沉浸的全时段生活空间。”

菜品由深耕中西融合多年的余师傅主理,本着“好吃才是硬道理”与“在地食材挖掘”两大原则在做出品。余师傅擅长精准抓取食材特性,妥帖入馔。一种在云南当地农家院子里常见长在大树上的番茄,吃起来很酸但有一股自然清香,余师傅将这种树番茄以香槟浸渍,焦糖淋面平衡酸甜,搭配果炭熏香手工芝士,适合餐前开胃也适合餐中解腻。他还将树番茄用在了手工烤制的披萨中,树番茄的果酸与罗勒芝士相融,搭配薄底披萨吃起来香脆可口且无负担感。再比如来自大连的雪龙和牛,国产2A和牛媲美欧洲M8等级,但可惜自身牛肉风味有所欠缺,余师傅便将其经过8天干式熟成激发肉香,搭配特制红胡椒盐,反而让其肉质变得软嫩且脂香饱满。

因拒绝成品酱料,后厨坚持人手调酱,精心调配的酱料也让传统食材发生了意外惊喜。比如用云南特色喃咪酱搭配南澳整条鲜鱿鱼,在碳火锁鲜之下鱿鱼弹润多汁,酱汁的酸辣口与鲜鱿鱼的咸香口适配度满分。还有那被百香果酸芒果汁包裹的三文鱼,果香包裹鲜润鱼肉,清爽不腻,口感层次鲜明,颠覆传统三文鱼吃法。

从日间咖啡社交,到夜晚餐酒欢聚,这里实现了从咖啡杯到红酒杯的无缝衔接,未来的“来回”不再是只有咖啡香气氤氲,而是满载着生活方式的集成空间,是让人踏入之后能够慢下来享受时光的宝盒。

▶来回 Living 行政总厨 余师傅(刘秀华/图)



■碳火直烤南澳整条鲜鱿鱼佐喃咪酱(刘秀华/图)

来回 Living(钟村店)
地址:广州市番禺区谢村第一工业五街14号(钟村站)

融合菜正成为当下餐饮界最具活力的潮流趋势。年轻主厨们以传统风味为根,以西式技法、环球食材、在地风物为翼,解构重组、焕新表达。从咖啡空间延伸至西式餐桌,从市井小酒馆重塑广府酒家,广州的融合菜正以多元姿态,让老味道长出新模样。

新快报记者 梁彧/文 龚吉林/图(除署名外)



融合菜不设限 老味道新生长



觅食地

02 从西式盘到中式镬 星级主厨的“反向”入局

藏在天河南一路的海威酒家 HideaWee Maison,名字自带老广记忆里的粤式酒家温情,店内却是简约水泥墙、杂志与电影感混搭的现代格调,落地玻璃窗将街景框入室内,市井里的浪漫尽收眼底,常有大湾区艺人光顾。这里主打新派融合菜+特色下酒菜,以西式烹饪技法,碰撞中式家常调味,重新诠释广府味道。

海威酒家创办人、行政总厨 Kenny Chan,是土生土长的广州人,人行十余年,曾任职多家星级酒店,持有澳门职业技能认可基准(MORS)认证、西式烹调师资质。他擅长从日常觅食中捕捉灵感,把星级酒店经验与广府“镬气”基因结合,做出有记忆点、有烟火气的融合美味。

在海威酒家的菜单上,能看到很多“熟悉的身影”,比如烧卖、豉椒炒鱿、梅菜扣肉等,但它们是以一种全新的姿态出现在食客面前。例如烧卖拼盘,其灵感来自广府“一盅两件”,并以烧卖造型为载体,融入法式牛肉塔塔,顺德鱼生与北欧甜虾双拼,流心鹌鹑蛋与鱼子点睛,趁着烧卖皮酥脆时一口咬下,外脆内软、咸香微酸、层次丰富。



■椒香炙烤章鱼

■烧卖拼盘



■梅香芋泥扣肉



觅食地

海威酒家
HideaWee Maison
地址:广州天河区天河南一路108号101铺

再看椒香炙烤章鱼,无疑是解构了粤菜“豉椒炒鱿”,通过西式炙烤方式锁住章鱼弹润肌理,彩椒、豆豉、九层塔油三重香气融合,中西南洋风味碰撞,一味融百味。梅香芋泥扣肉则是经典扣肉的创新升级,五花肉炖软再炸,肥而不腻,梅菜与炖肉汁混合熬制成酱汁,以原汤化原食,上面搭配酥脆芋头丝,底部垫以绵密芋泥,软糯与松脆交织,温润治愈。

Kenny 创作菜品的灵感,很多都来源于他平素喜爱到处觅食的习惯。“觅食时吃到的食物会在我的舌尖上被解构,进而在脑海中重新组合成为个人的呈现。”店里有一道“五味家常碌鸭”,是 Kenny 有一段时间很喜欢吃农家菜得到的灵感,以油封手法呈现农家碌鸭风味,肉质软嫩、五味醇厚,家常感与创意感兼备。Kenny 还喜欢和觅食时遇到的餐厅老板、厨师交流,那道“牛坑腩米香猪肠粉”就是他在澳门工作时,向自己时常光顾的餐厅老板讨教得来的:“当时老板说如果我能说出酱汁里有多少种味道,他就把配方传授给我。”最终 Kenny 通过餐厅老板的考验,获得了这份酱汁配方,现在这道菜成为了店里下酒一绝的招牌“镬气”菜。除了不定期创新的菜单,这里的精酿酒单也是不定期更换,有时候甚至“日日有新欢”,你可以在吧台试饮,找到自己最爱的那一杯。



■海威酒家创办人行政总厨 Kenny