

01 | 向内沉淀自我 四点金的诱惑

4月底新张的“向里陈·不夜粥”餐厅,仅听名字就知道跟汕头网红餐厅双生不夜粥多少有点关系,但又可以说没有关系。

没关系的地方在于“向里陈”三个字,恐怕这也是餐厅老板被询问最多的一个问题:“为什么叫‘向里陈’。”主理人陈湘会认真地告诉你:“因为我们希望向内沉淀,所有的一切。”

按他的说法,茶,有茶的陈香;酒,有酒的滋味;美食,有食材的创作,而这些,统统都需要一样东西——沉淀,时间的沉淀。在如今越来越“卷”的市场氛围里,不向外跟别人“卷”,转而向内,

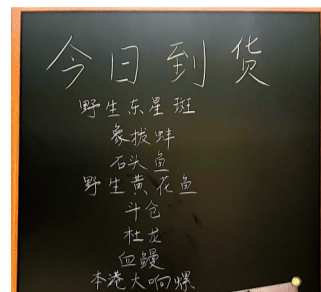
回归自我,修炼内功,自我沉淀……

餐厅的整体空间有4000平方米,分上下两层,三层仅对VIP客群开放,一般消费者直接上二楼就可以。一样是潮汕菜馆最喜欢的开放式食材点菜区及加工区,海鲜池里游得欢腾的各色海货,一个赛一个“惊人”,有小臂长的濠尿虾、一尺多快两尺长的象拔蚌,还有各种虾、蟹、螺、贝、鱼类等,一个小型水产市场既视感让人眼花缭乱。看哪样食材新鲜以及哪个合眼缘就点哪个,不过每天特别推荐的到货食材会写在点菜区的一块小黑板上,想吃一口鲜上加鲜的请看那。

消费水准丰俭由人,你想吃那一听就价钱不便宜的古法炭烧本港响螺也行,你直奔家常味道的卤水及肉食爱好者一见即疯狂的四点金也行,主要看荷包里的银子说话。这里的卤水味道非常不错,无论是卤水拼盘还是卤水煮鹅血,都属于上桌可以被“秒光”系列……



■四点金的诱惑直截了当,直击肉食爱好者的灵魂。



■“今日到货”食材都写在点菜区的一块小黑板上任君选择。



■四点金卤水拼盘,搭配的酸菜恰到好处,可适当解腻。

◀卤水煮鹅血 花椒煲味道很正,还可问店家要一份普宁豆腐加下去,作为受物的它不会让人失望。

觅食地

向里陈·不夜粥
地址:广州市天河区花城大道760号



从四点金到五指毛桃 吃回食材本来的样子

■新快报记者 陈斌 文/图

02 | 精致客家味 创新要“立得住”

客·AKEN'S KITCHEN(下称“客”)对一干老食客来说不算陌生,但实际上这家以“精致客家味”为主题的私房菜馆,其市场存在感属实不能算强,经常混迹附近的老饕也还是要被熟人带着才知道原来这栋楼上还隐藏着这么一家有意思、有想法的餐厅。

“客”的主理人兼主厨是来自广东河源的客家人,名叫Aken,遂以自己的名字命名餐厅。他是个挺有想法的年轻人,早年积累的餐酒搭配经验让他总希望在传统客家菜基础上尝试一些能够“立得住”的创新菜品,“菜品的创新不是源源不断就是好的,而是需要被认可、能成立的菜品,才是关键。”

比如经典的客家药膳汤品——五指毛桃鸡汤,大家都很清楚,但Aken用产自广东河源万绿湖的五指毛桃,不加一滴水,据说一只鸡只能出5杯五指毛桃鸡汤;再比如客家的梅干菜,他们坚持一片一片手洗,最大程度保留梅菜的味道,然后与大连30头海参组合搭配;猪肚鸡汤,猪肚和鸡煲好后,将猪肚打碎炒干,再回过头去继续滚汤,成汤是有猪肚味不见猪肚本肚,滋味非常浓郁,加点海南白胡椒,绝了;客家腌面,直接用意大利天使面替换,西班牙伊比利亚黑毛猪的猪油加持,颠覆传统客家腌面的卖相与口感;甜品豆腐花,看起来平平无奇,实际上是心思与刀工集体在线,一见惊艳……

除了原来一直在不断升级的套餐形式,近期也陆续推出部分单点菜品,适合想打卡的食客。



◀客的招牌之一“鸽吞鲍”如今已是6.0版本,其中除了南非鲍之外还因应季节时令加了少许藕饼。

▼甜品豆腐花,心思与刀工集体在线。



觅食地

客·AKEN'S KITCHEN
地址:广州市天河区花城大道美林基业大厦4楼401

◀咸蛋黄叉烧,出彩之处是猪肉用的是西班牙伊比利亚黑毛猪的五花肉,酿进翻砂的咸蛋黄,一口下去,肥而不腻具象化了。



■点选套餐的食客,上菜之前主厨或店经理会手动展示套餐中所用到的全部食材,仪式感满满。

▶粉尘响螺,粉尘是河源客家对土薄荷叶的一种叫法。做法是响螺先加姜片蒸20分钟左右,取肉洗净再炖到其软糯,然后加入自制的粉尘酱蒸成。响螺肝的部位则炸得透透的,点缀一点干辣椒面提味。

