



■怪味剥皮鱼

新中式Bistro 打开味蕾混搭江湖

这两年广州市面上突然多了不少冠以“bistro”之名的中餐小馆,让这种原本是英文语境下代表小酒馆、小餐馆的表达,带上了更多新中式的味道。而这些新中式bistro,在菜品的口味上并没有特别明确的定式,即便有些标识“云贵川”字样,但实际上菜品涵盖的范围也一样“广袤”得很,用“融合味”来形容它们可能会更准确。本期,我们就推荐三家出品还不错的新中式bistro,有兴趣的食客可择机前往一试。

■新快报记者 陈斌 文/图

01 熟醉+怪味+京味 主打“招年轻人喜欢”



■白辣椒炭炒葵香鸡珍

■老北京炙子烤雪花牛肉

广粤天地原有的一家德国餐厅最近下架,改成一处以黑色调冷硬风格为主视觉的时尚bistro——四季小馆·燃(下称“燃”)。

看到这个名字,熟悉广州京味餐厅的食客第一时间可能就联想到会不会跟“四季京末”有什么关联——没错,就是四季京末餐厅的副牌之一,主打一个轻时尚,空间的灯光布局专门设计过,顺应如今“手机先吃”的用餐潮流,光线直接打向可能摆放菜品的位置,最大限度满足“手机先吃”的诉求,连食客自己打灯环节都帮忙省了。

虽是京末餐厅副牌,但从出品上看,其实与京末相关的菜品并不算多,菜单上现有的大多数菜品是两位年轻主理人多元碰撞设计出来的,主打一个“招年轻人喜欢”。

以下单率非常高的熟醉罗氏虾为例,除了用陈年花雕酒,还加入了单丛和普洱两种茶汤,用淡不可寻的茶香来增加口感上的层次感,而且罗氏虾个头够大,虾肉够饱满,整体味型给人的感觉很很舒服。

一道怪味剥皮鱼,顾名思义是借鉴了重庆的怪味豆模式,也就是说,在一道菜里,既有麻辣,又带甜咸,既显得性子豪爽粗放,却隐藏着细腻包容,不同味型间相互交织却互不侵犯,保持个性的同时又显得十分和谐,横扫味蕾,酣畅淋漓,颇像重庆娃子敢爱敢恨的脾性。

老北京炙子烤雪花牛肉,则是这里为数不多、一看就是京味的菜品之一,烟火气十足,葱香、肉香、香菜香直扑面门。论起炙子烤肉,北京城名声最盛的两家当属“南宛北季”,即烤肉宛和烤肉季。而所谓“炙子”,是按一定间距把一根一根铁条固定成一块“铁板”,其下用炭,烤制牛羊肉。在北京专做炙子烤肉的店里,还讲究个文吃、武吃,文吃的意思是自己不动手,等人烤好了吃;武吃的意思就是自己动手,自烤自吃……

四季小馆·燃

地址:广州市天河区海明路广粤天地69号

觅食地



■陈年花雕熟醉罗氏虾

02 先喝汤再吃鱼 云贵川够酸够辣



■黑三剁佐丝娃娃饼



■毛辣果酸汤鱼

近年来在一众“bistro”浪潮中,云贵川口味的结合相对较多,而且还不仅是广州一个地方,全国各地的“云贵川bistro”都如雨后春笋般刷刷冒泡,而这家名为“Ameigo 梅果·云贵川bistro”(下称“梅果”)的餐厅几年时间已经在全国范围内开出了30多家门店。

乐峰广场这家梅果,每天距饭点大约还有半小时就基本上满座,就是说,如果吃晚饭,约6点半到的话,十有八九需要等个位,无他,味道好,环境松弛,适合多场景聚会氛围。

云贵川这三个省份,本身就产出丰富的食材原材料,但以往餐厅多以云南口味、四川口味示人,这几年这么一结合,反倒是把贵州凸显了出来。

比方说店家的招牌菜之一毛辣果酸汤鱼,这个“毛辣果”就是贵州方言当中对某种当地所产小西红柿的称谓,从植物种属上来说它其实就是西红柿的一种,只不过酸度够大,水分相对较少。做贵州红酸汤,毛辣果是不可或缺的灵魂原材料。

梅果的毛辣果酸汤鱼,上桌时汤里的鱼是生的,服务员拿个计时器放在桌面上,告诉食客定时多久,计时器响了就可以开吃。汤底是真心够酸够开胃,所以流程是先喝汤,再吃鱼,店家会有另外一小碟蘸水用来配鱼肉。

云南菜里的黑三剁,属于下饭菜中的“绝学”,它这个“黑”,指的是云南的玫瑰大头菜,与猪肉和皱皮椒或螺丝椒一起,剁成均匀碎丁,以猛火爆炒之,咸辣鲜香,配主食,当得起“神器”之名。

Ameigo 梅果·云贵川bistro

地址:广州市海珠区工业大道北106-108号凯德乐峰广场3楼

觅食地

03 麻辣鲜香间多了几分酥嫩 云贵川的另一种演绎



■贵州老豆豉回锅肉

▼炭烧牛骨髓麻婆豆腐



天河领展广场6楼的栀子花开·云贵川bistro,明显也是bistro系中的一员。

与梅果同为商场店,但空间格调还是有点不同,整体采用明暗对比的设计风格,空间墙面采“明”,桌椅椅凳用“暗”,与商场区域相交的部分,则利用一些绿色植物营造出一种“把大自然搬回家”的勃勃生机来,既实用又养眼。

菜品多以云南与贵州两地风味为主,贵州老豆豉回锅肉是招牌之一,卖相看着肥肉居多,吃起来一点不觉油腻,而且是那种带“灯盏窝”的回锅肉。

“灯盏窝”是评判一份回锅肉炒制成功的标准,能炒出“灯盏窝”,意味着回锅肉的肉片被彻底炒透且多余的油脂也被煸出,呈一种周边翘起、中间凹下的状态,类似旧时煤油灯的灯碗,故称“灯盏窝”。

川味经典麻婆豆腐,在这里与烧椒、牛骨髓“碰撞”,经过炭烤的牛骨髓软糯糯,面上覆着一层烧椒酱,被服务员小姐姐温柔地用勺子从大骨中挖剥出来,混进麻婆豆腐里“消失”不见,然而唇齿间却在麻、辣、鲜、香、烫的翻滚间依稀更多了几分酥嫩……

栀子花开·云贵川bistro 觅食地

地址:广州市天河区马场路36号天河领展广场6楼