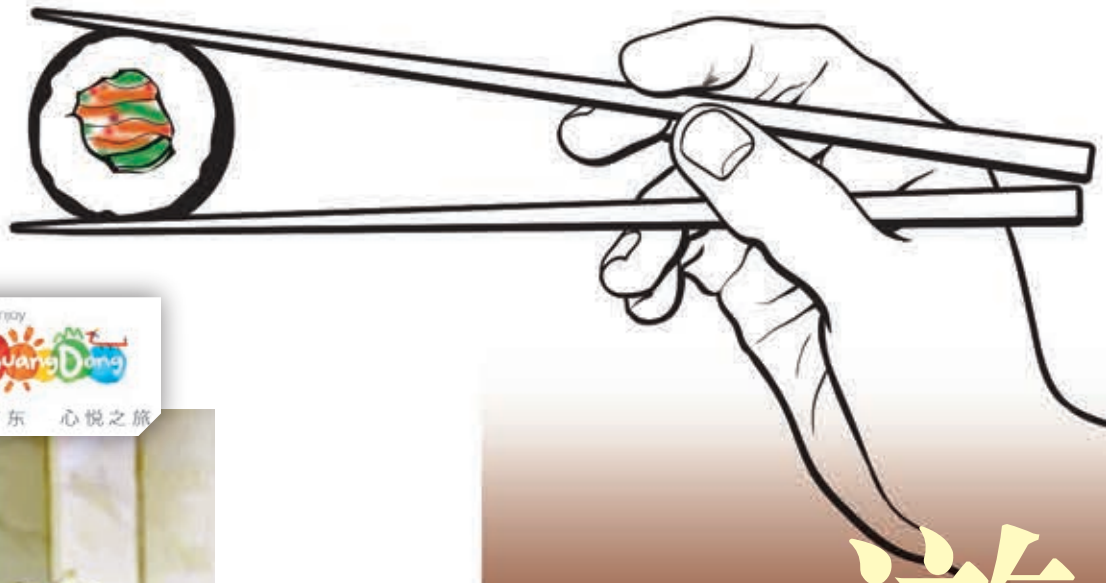




從老字號林立的惠福東路、文明路到「韓國一條街」的遠景路，再到天河南路、教育路、江南西路和珠江新城繁華商圈裡的日本料理店，廣州的各大老街可謂美食天堂。無論是10元(人民幣，下同)、100元或是1,000元的消費，都能找到令人心滿意足、念念不忘的美食。 ■香港文匯報記者 胡若璋 廣東報道



粵味：老街小食 百元通吃

蝦餃、腸粉、艇仔粥、叉燒包、煎餃、煲仔飯、燒鵝、雲吞麵、糖水、燉品，在廣州的一些老店小食街，一路吃下來，花費僅需100元。究竟去哪裡才能吃到「老廣的味道」？不妨從以下五條老街來探一探街頭美食。

很多外地遊客到廣州尋找道地美食，攻略的第一站便會來到惠福東路。這裡好比是成都的春熙路或北京的前門大街，濃縮着在地的人文歷史氣息。惠福東路匯聚了不計其數的食舖，近年也不遺餘力地大力發展廣州美食，在不少遊客的分享中，它顯然也成為廣州極具內涵的本土小食街。無論是香氣四溢的牛雜、祖傳的糖水舖、或是主打牛骨湯美味的「肥媽招牌粉」，都讓不少遊客一飽口福。

到了這條老街，「巧美麵家」的雲吞麵是很多遊客都要親自一試的店。當地食客多半會樂意告訴你，沒吃過「巧美麵家」，就等於白來廣州吃麵。湯鮮美味濃、麵條爽口彈牙，雲吞鮮美且個個用料十足，本港美食家蔡瀾也曾造訪。是不是傳說中的好味，在很多名人陸續造訪後，就足以引起民眾前往的興趣。

位於上下九步行街附近的寶華路老店林立，卻吸引了更多學生遊客——100元從街頭吃到街尾還有找。必吃的小食有鮮蝦雲吞麵、涼拌魚皮和椰子雪糕。

文明路兩寶 糖水和燉品

而距離北京路商圈不遠的文明路也是很多當地人的心頭好。文明路有兩寶：一寶是「百花」、「玫瑰」等知名甜品糖水舖；另一寶是百年老店「達楊燉品」。

跟着當地學生，即可吃遍被譽為「平民街坊食堂一條街」的同福中路。位於同福中路356號的「炸姨奶茶美食」，便是學生們心目中排名第一的「美食天堂」。小店不大，但年輕人愛吃的蝦餅、炸茄子和炸螺肉等小食都係必

■西華路上的「騰雲生煎」號稱堪比上海的生煎。 網上圖片



點。學生們聚集的小店往往價格便宜且大份。

西華路樸素 品在地生活

從廣州繁華商圈往周邊縱深走進，街道越樸素，暗藏的美食小店越常帶來驚喜。在西華路美食一條街，從每個店面的質樸裝修，甚至是上桌的食物，都可一窺當地人的平常生活。

西華路165號的「荔林食店」的牛腩河粉和牛筋粉料足入味。店家的秘訣就是不能偷工減料。來吃粉的時候加一勺自製辣醬，再要一杯自製薏米水。很多回頭客為的就是這一口自製辣醬。

西華路上的「騰雲生煎」有味道的上海的生煎。皮脆、肉鮮、湯多，每一口咬下去，都是滿滿的湯汁，再配一碗熱滾滾的燒骨粥，便可大快朵頤。



■文明路百年老店「達楊燉品」。 香港文匯報廣州傳真

韓食：網紅美食 不止烤肉

如果想吃正宗的韓國料理，遠景路是不二選擇。位於白雲區的遠景路，不足兩公里的街舖，讓人有置身韓國的錯覺。路上、店內，多是講韓語的年輕男女談笑風生。

作為如今的韓國商業街，此地自然匯聚了許許多多廣漂的韓國人。據介紹，20多年前，從事服裝、皮具及化妝品等商貿工作等韓國人，看中此地而緊靠機場、火車站的優勢，便成為了他們在廣州的第一個落腳點。此後，跟隨而來的韓國商人來廣州尋找機遇，首先也都會去遠景路。

廣州「小韓國」一街88食店

遠景路上除了有韓文招牌，大部分店家、廚師和服務員都是清一色的韓國人，其中也有少數是來自東北的朝鮮族人。據悉，如今的遠景路上有136家韓國商家，其中從事餐飲業相關的就有88家。作為盛名在外的「韓國美食街」，一路走下來便會發現，韓國美食主要以經營傳統韓國料理、韓式烤肉店與咖啡店三種類型為主。



◀ 遠景路的韓國料理店家推出網紅韓國料理「彩虹雞」。六種不同顏色的蔬菜配上炸雞，讓這道菜有彩虹般的七彩顏色。 網上圖片



■鐵板炸醬麵也是遠景路的韓式網紅美食。 網上圖片

推新式料理 聚「韓流」潮貨

據說，10年前在這裡就餐的幾乎全是韓國人。如今，韓國客人和中國客人各佔一半。有不少廣州食客總結過遠景路上最好吃的烤肉店包括「金順炭火烤肉」、「麻蒲炭烤肉」和「九尾壺炭火烤肉」，而傳統韓國料理店，如「景福宮」、「全州家」也享有盛譽。

除去烤肉、年糕和炸雞，遠景路上的韓國餐廳也會緊跟熱門韓劇或者中國社交平台上不斷推陳出新的網紅料理，比如近期的彩虹雞、參雞湯、活烤鰻魚、鐵板炸醬麵都吸引不少年輕食客組團前往。

值得一提的是，除了吃，這裡也是淘韓國化妝品、服飾和進口食品的好去處。

日料：領事親薦「深夜食堂」

廣州日本料理有3條街最負盛名——天河南路、教育路以及江南西路。下班後，選擇一家居酒屋，一人食或者兩三個好友一起聊天、喝清酒，便是一日之中最舒服的時候。這種獨屬於日本料理「深夜食堂」的氛圍，受到許多年輕人的追捧。

越秀區教育路上盛名在外的日本料理店有十幾家，主打蓋飯和火焰壽司。教育路也算是夾縫中生存出來的特色街道。放眼四周，北有吉祥路，南有惠福東路，旁邊還有北京路商圈。在老店街道中賺得一席之地的教育路憑借「大雄壽司」、「摩打食堂」等日本料理闖出了名氣。

「天婦羅神手」人均僅60元

天河南路的一家專注經營天婦羅的日本料理店——「博多天婦羅泰」也是一間「深夜食堂」。

吧檯式的用餐區和開放式廚房相結合，令人感到進入了「深夜食堂」日劇中的場景一般。不得不說的是，這裡的主廚長泰貴是個不折不扣的「天婦羅匠人」，有多年的天婦羅製作經驗，被當地不少美食記者稱之為「天婦羅神之手」。人均花費僅60元，便能嚐到主廚親手製作的食物。

而海珠區江南西路上，「初代·宇治抹茶」、「木木屋酒屋」、「本真銅鑼燒」等撐起了許多日本料理愛好

者的念想。

熱門燒鳥店 東京「搬」入穗

除此之外，於近期登陸廣州的「白金西玉」是東京出名的燒鳥店，也是內地的首家旗艦店。該店位於廣州太古匯旁邊天河東路，交通便利，在試營業期間便網羅了許多在穗商旅的日本人。晚上6時到凌晨2時的營業時間也讓其成為了「深夜食堂」。該店在日本有3間店舖，亦先後在新加坡、香港、馬來西亞、泰國等，開設海外分店。除了燒鳥外，西玉井、濃郁的雞湯和甜酸油冰淇淋都是吸引廣州食客的鎮店之寶。

於5月16日至23日舉行的廣州亞洲美食節期間，日本駐穗總領事石塚英樹也開始向外界介紹起廣州的日本料理。石塚英樹說自己最喜歡的日本美食是生魚片，到了廣州後，他發現粵菜中也有吃新鮮魚的習慣。

「這裡有把生魚片和廣式粥結合起來做的魚片粥，我覺得很有意思。」石塚英樹說。

石塚英樹也推薦日本壽司。他說，大米、新鮮魚片和匠人的待客之心這三大要素構成了日本壽司的特點。在他的尋味經驗中，目前廣州的「萬歲壽司」和「藤鶴日本料理店」出品的日本菜很正宗。

遊走穗老街 賞味二菜系

既品濃濃老廣味道 又嚐日韓料理滋味



■日式燒鳥。 香港文匯報廣州傳真



■「白金西玉」的日本料理師傅在製作燒鳥。 網上圖片



1、惠福東路

廣州南站出發→
地鐵2號線海珠廣場
→轉6號線北京路站
B出口→文明路/地鐵2號線公元前站D出口→惠福東路

2、遠景路

廣州南站出發→
地鐵2號線→三元里站A2出口→遠景路

3、天河路

廣州南站出發→
地鐵7號線漢溪長隆站→轉3號線→石牌橋站D出口→天河路



跟着蔡瀾探廣州小吃

1、容易發牛雜店

雖然環境一般，卻吸引「食神」青睞且擁有眾多回頭客，毫無疑問總有自己的獨門招牌菜。據說，招牌牛羊雜湯讓每一個食客讚不絕口。

價格：人均23元(人民幣，下同)

地址：天河區詩書路56號

2、巧美麵家

店面10年如一日，蔡瀾的照片依舊在牆上。招牌五寶雲吞是含蟹籽、鮮蝦、赤貝、瑤柱、鮑魚仔的雲吞。一碗雲吞麵，能吃得豐富的滿足感，價格實惠。

價格：人均20元

地址：東華西路170號(越秀區東華西店) 惠福東路401-403號(越秀區惠福東路一店)

3、老西關瀨粉

上過《舌尖上的中國2》的瀨粉，得到過蔡瀾的親自提名。瀨粉很黏稠，吃起來有種糯米的感覺。來這裡吃瀨粉，必須點上一個南乳鹹煎餅，體驗舌尖上的絕配之感。

價格：人均13元

地址：越秀區文明路216號

印花

感恩母親節 小山法國生蠔買三送一



從法國空運而來的吉拉多生蠔。撬開生蠔殼，新鮮的海水味道撲鼻而來。仔細端詳，還能發現新鮮健康的蠔會有淡褐色的裙邊，蠔肉則豐滿厚嫩。值得一提的是，生蠔含有豐富的氨基酸，富含的礦物質和維生素，能夠促進新陳代謝，還能緩解乳酸堆積，幫助緩解身體疲勞。

地址：廣州K11購物藝術中心3樓1313舖
電話：020-3726 7257
優惠：生蠔買三送一 時間：即日起至5月17日