

1 扎实的汕尾真味

老严私厨绝对是值得一看的一个餐馆，菜式朴素扎实，每一道都可圈可点，丝毫不打折扣，海鲜类食材都是当天一早从汕尾搭顺风车送到广州再新鲜烹制，能用汕尾食材的绝不在广州菜市场采买——就这一条，已经优秀。

马场路富力28公园一带其实甚多类似老严私厨这种形式的餐馆，中式西式口味的都有，但吃过老严私厨之后没成“回头客”的，基本没有，可以很负责地说，每个吃过老严私厨的食客，都在一瞬间化身“严粉”，意犹未尽跃跃欲试，准备实施下一次的“饭醉”。

老严私厨就是典型的三间房间规模，因为老严对食材的苛刻和讲究，所以最好是提前两天预订比较稳妥，人均300元真心吃得你鲜掉眉毛惊掉下巴。

潮汕人本就懂吃，倘再认真较起劲儿来，那真没别人什么事了，老严就有点这样的范儿，对食材的挑剔劲只是他烹制佳肴的一个开始，从头到尾精益求精最后呈现给食客一道美味是他的写照，“炮制虽繁必不敢省人工，真材虽贵必不敢减物力”，这句话很能够代表他的态度。

以一盘蒜蓉蒸濑尿虾为例，不单只虾要新鲜，还个个爆膏，更关键是个头大小都齐齐整整，一看就是挑选过而不是随便捞到啥是啥的那种，而且还是去了

壳的，简直不要太为“懒惰”的食客们着想。

马鲛鱼，要选新鲜野生的，而且必须是最好的“白腹”马鲛，手打成鱼丸，口感先不说，那个鲜的滋味，就不是一般餐厅能整得出来的，一道看起来平淡无奇的薄荷豆腐鱼丸白贝汤，怎一个“鲜”字了得？真真是应了洪应明《菜根谭》里那句话：“浓肥辛甘非真味，真味只是淡”——而这个“淡”字，我理解并不是寡淡的淡，淡不代表无味，而应该是“清水出芙蓉”一般的清丽姿态，自然本真的美，不做作，不粉饰，不以调味料论输赢。

鲜鲍鱼吃得多了，老严给做成了鲍汁浸，凉吃，别有一番风味；另一道潮式腌花甲王，常规味料之外加了柠檬和芥辣，通透；梅子蒸白鳝，酸酸的梅子就如大热天走出一身汗后一眼山间清泉顿时洗涤了油腻，绝了；自制的卤猪脚堪称“硬货”，“要卤两个半小时。”老严说。

汕尾当地常见的“小米”（粉饺），老严选那种半肥瘦的土猪肉，与大地鱼干磨成的粉调和了做成馅，用自制的番薯粉做成饺子皮，人手一粒粒包成精致小巧的“小可爱”，看着得意，吃着诱人……

你会发现，一顿饭吃下来，每一道菜都让人惊喜，体验感非常愉悦，这300元的人均，值！

老严私厨

地址：广州市天河区马场路28号A2栋4502



■梅子蒸白鳝，梅子是点睛之笔。



■鲍汁浸鲜鲍鱼。



■蒜蓉蒸濑尿虾，个个爆膏。



■薄荷豆腐鱼丸白贝汤，看着平淡无奇，吃起来鲜掉眉毛。



■潮式腌花甲王清新爽口香。

空间不求大 人均300元起 两家私房菜 探味笔记

「食在广州」，坊间有越来越多大隐隐于市的小馆子，或者称其为「馆子」也是不太准确的，权且以「私房菜」来代替吧。这些「私房菜」立足于广州的餐饮江湖久矣，并不算新近流行起来的新生事物，它们与常规餐厅不一样，要么开在你想都想不到的地方，要么在某处居民楼里租个空间，炉灶一起，便开始叱咤江湖。与此同时，这些「私房菜」基本上还有一些共同点，那就是空间都不求大，通常只有两三间房，多数按人头收费，人均300元是起步价，至少需要提前两天预订，以便主人家提前准备好食材，在如今随便吃一餐正餐都动辄要一两百元人均消费的世道面前，人均300元能吃到些什么呢？本期新快报记者就介绍两家这样大隐于市的「私房菜」，一家吃食材，一家吃环境。

■新快报记者 陈斌文图



■豉油鸡。



■豉汁凉瓜蒸龙趸球。



■蚝皇花菇扣鲍鱼。

2 隐匿三元宫的家常

应元路上的广州三元宫，依越秀山南麓而建，渐次升高，在山门旁的建筑里，藏着一处名号为“养生斋”的私房菜。

进入三元宫大门，绕过院子里的大榕树拾级而上，不进山门而拐左边继续向上，便见到了“清和养气”的门楣，这里就是私房菜的所在了。

跨进门去，内里的装饰布置十足雅致，博古架上放置着各种奇石异珍，走廊的墙壁上挂着各种字画，一枚长得如“五花肉”般的石头赫然吸引眼球，旁边一枚因应形状而设计雕刻的玉化石作品，上面那圆圆的“石头”是雕出来的，好像自然奇观之一的“冰泡”，而藏在这堆“冰泡”中间的，是一枚栩栩如生的蝉，仿佛下一刻它就能扇动翅膀扑棱起来……

同样只有三个房间，布局颇似旧时书香门第之家的书房，琴棋书画诗酒茶，凡与风雅相关的一应事物倘出现在这里，一点违和感都没有，甚至似乎它们就应该出现在这里。

口味是粤菜的底子，相对而言出品略显比较家常，豉油鸡、咕咾虾球、福果红烧肉、农家小炒骨……听起来就属于接地气的那种，也有位上的炖肉汁、花菇扣鲍鱼等菜式，总体而言还是环境分占比更高，用某位广州原住民的话说：“作为一名土生土长的广州人，我这是第一次进到三元宫里面，更不知道这里还有这样一家私房菜。”

三元养生斋

地址：广州市越秀区应元路11号



■雅致，是三元养生斋给人的第一印象。