

生活在广东,幸福指数是蛮高的,无他!这里多姿多彩的美食实在太多,“食不厌精,脍不厌细”的实质被践行得淋漓尽致,只要你有一颗探寻美食的心,基本上就没有你找不到的特色美食……

本期介绍三家口味各异的街市大排档——是真的大排档格调,环境都差不多,但吃的东西各有千秋,有兴趣的食客们完全可以按图索骥。

■新快报记者 陈斌 文/图

01 唯孝瓦缸鸡:饭比鸡更受宠



■先将洗好淘净的米铺在小瓦缸的缸底,再把那只鸡塞进缸里蒸煮30分钟左右,鸡熟了,饭也熟了,吸了鸡油的米粒香得令人难以言表。

“唯孝”之名,因店家推崇“感恩”文化而来。

在佛山南海桂城的石嘴村,一栋简朴的民房,就是唯孝瓦缸鸡的所在地点了,来这里吃饭没有熟人带路,怕是要一顿好找。

民房的室内户外都能坐,看个人喜欢,总之环境一切从简,莫提甚要求。菜品是很地道的粤菜大排档风格,而瓦缸鸡是这里的最大特色。

一个看上去古朴而带点年代质感的瓦缸,店家先将洗好淘净的米铺一层在缸底,再将那只已经被拾掇利落的鸡塞进缸里,缸口盖上一片荷叶,再加盖一个盖子,放到火上蒸煮30分钟左右——鸡熟了,饭也熟了。

上桌时也十分有仪式感,店员捧着一个托盘,上面放着“瓦缸鸡一盅两件”:一个瓦缸,两碗佐料,一个是葱花,一个是调制过的酱油。

托盘放上桌后,开盖掀起荷叶的一刹那,便感觉肉香四溢,用个铁钩子好像钓鱼般把那只鸡勾出来拿去斩件,而缸底那吸饱了鸡油的米粒更是香得难以言表,“简简单单”的油盐饭一个人就能干两碗……

而且妙就妙在,纯粹的油盐饭吃起来是一种风味,倘若加上一滴调制过的酱油,这碗饭又带出了另外一种风味,神奇!

鸡当然也是好鸡,但与缸底出品的这碗饭相比,鸡的吸引力或说惊喜倒真没那么强了。

想要吃这碗饭以及这只鸡,最好要

提前一小时预订,这样当你曲折地寻觅到村子里这栋民房时便不用等待太久即可大快朵颐,此外这里还有一道用肇庆裹蒸粽手法及配料整治出来的“草扎肉”也非常有特色,是肉食爱好者们喜欢的调调。白贝蒸水蛋也鲜得很,值得尝试,而且除了那只鸡108元一份之外,其它菜价大多浮动于三四十元人民币之间,实在是美味实惠的典范了。



■用肇庆裹蒸粽手法及配料整治出来的“草扎肉”也非常有特色,是肉食爱好者们喜欢的调调。

寻味坐标

唯孝瓦缸鸡

地址:佛山市南海桂城石嘴二村大冲口坊
营业时间:11:00-14:00; 17:00-21:00

街市大排档 最是人间烟火味



■每张桌上都放着一枚用40斤左右的三水黑皮冬瓜截成的“冬瓜盅”“蹲”在不锈钢锅里。



■冬瓜盅的盖子也是冬瓜,还挺趣致的。

02 尚竹阁冬瓜盅:万物皆可冬瓜

形容这家店不能用“气派”二字,只能用“气势”,别看营业面积不小,楼上楼下都是它的,但那“土”味装饰风格以及触目所及全都是那种字号和图片巨大的俗气易拉宝阵势,就跟“时尚”全然沾不上边儿,但你不要管,“土味儿”丝毫不影响众食客前来大啖冬瓜盅。

在尚竹阁,“万物皆可冬瓜”的语境表达的是冬瓜既是食材之一,也是容器之一,既能吃,又能用于煲出清润鲜香冬瓜味原汤的“盅”——每张桌子上都放置着一枚“蹲”在不锈钢锅里的冬瓜段,这是用一只40斤左右的三水黑皮冬瓜截成的“冬瓜盅”,上下被挖通成个“桶”,加进汤料煲煮后便可得到原汁原味的冬瓜原汤,然后在这冬瓜汤里下各种你想要吃的食材——鲍参翅肚、鸡鸭鱼肉、鱼虾蟹贝、菌菇蔬菜等——这便是尚竹阁冬瓜盅食用法的主要呈现模式。

据说这种冬瓜皮厚耐煮,肉厚清甜,食之解腻、祛湿、清甜、润爽,端得是食材里的

“战斗机”。强烈推荐它家的香煎墨鱼饼,纯手工打成,看起来厚厚敦敦不甚起眼,结果一入口,惊起“哇”声一片,Q弹得令人惊艳,再想吃第二块已被哄抢一空了……



寻味坐标

尚竹阁冬瓜盅(平洲店)

地址:佛山市桂城街道平洲工业开发区石龙北路友和楼1-8号
营业时间:11:00-14:00; 17:00-21:00

03 无名大排档:深夜解忧新鲜猪杂



■紫苏炒螺约等于标配,每桌必点。



■望眼欲穿的猪杂终于“抵达”了餐桌。



■鲫鱼两吃,一半清蒸,一半滚粥,滋味出乎意料的鲜美。

广州人的夜宵离不开新鲜猪杂这一选项,除了番禺已被“网红”的那几家,一些默默无名的大排档其实也有类似“标配”。

在南浦立交桥脚下这家连名字都找不到的大排档,每天傍晚开档营业,露天座位居多,大家都喜欢坐在开阔的院子里,哪怕是夏季最热的那几天也不例外。

这个地方黑洞洞的,要不是树枝上缠绕着的各色灯光一明一暗地闪动,谁能想得到立交桥下拐一个弯儿竟然别有洞天?!

别看环境朴实简陋,但每晚座无虚席是常态,有附近的村民来吃,也有“不远千里”开车一两个小时过来的食客,大家边聊天边吃着鸡爪、田螺等小食,等待着夜间11点左右抵达的新鲜猪杂。

这里的蒸鲫鱼出乎意料的美味,原本并未抱太大希望,想着老板推荐,就点来试试。

选了鲫鱼两吃的吃法,鱼肉起片蒸,鱼骨腩滚了一锅粥。结果,那装在不锈钢盘子里的蒸鱼一上桌,让人食指大动,甚至有人

说早知道应该蒸一整条,没关系,我们追加一条整条蒸好了。

边吃边聊间,望眼欲穿的猪杂终于穿过熙熙攘攘的人群来到了院子里,旋即又被一抢而空,铁板的,白灼的,滚粥的,分配得明明白白——人间那一抹美妙的烟火气,袅袅升腾在周遭香味四溢的空气里……



■别看这里简陋,每晚基本上座无虚席,所有人边吃边等晚间11点左右抵达的新鲜猪杂。

寻味坐标

无名大排档

地址:广州市番禺区南浦大道立交
营业时间:17:00-03:00