

所谓“私房菜”“私厨”等说辞，重点在“私”字上面。

按着我们以往所理解的，“私房菜”横空出世的鼻祖，当属清时享誉京城的“谭家菜”，从爱吃、好吃到家道中落后，友人惦念集资登堂为食这么个演变过程而来，由此可见，“私房菜”“私厨”这种说辞，理应是相对“高端”“高级”的。

然而在粤菜发源地，坊间一些名不见经传的食肆越来越多喜欢起名“某某私房菜”“某某私厨”，听着唬人，其实一见之下还是“大排档”，这就是粤文化有意思的地方，“私”还是要“私”一下的，但环境您就将就吧！

当然，无论是“私房菜”还是“大排档”，好吃永远是硬道理，本期推荐的这两家既“够晒镬气”又“接晒地气”，值得专程前往。



■姜油生蚝恰到好处地锁住了生蚝的汁。

01 伙少私厨 姜油烹是为一绝

伙少私厨所在的老房子，就位于广州越秀区文德南历史文化街区的保护范围内，典型的岭南特色民居建筑，守着十字路口的街角，闲看熙来攘往人潮的即视感。

一楼是售卖肠粉的档口——肠粉的粉皮不算薄，如果与西关的源记相比的话；但胜在比较天然，没有添加某些为所谓美观而不必要的澄面之类，如果与银记或荔银等连锁相比的话。

二楼及以上是吃饭的地方，主打粤菜，顺德风十足，越吃越感觉似曾相识，这个我们稍后细说。

因为地方狭窄，所以楼上又分了左右两处，面对肠粉档口的左边上去，有房间，但都不大；如果从右边上去，那么只有二楼，但有一间可容纳十几人共进晚餐的大房且带独立卫生间，但不管你订的是哪边，上下楼的楼梯都狭窄且陡，单人上下都要小心谨慎——上还好，最怕下，感觉那视觉呈现上几近夹角一般存在的楼梯，一不小心就能“骨碌”下去……

早年间这种“楼上店”的风格广州城

中还是很有一些的，迂回曲折中“摸索”到预订的包房颇像在“异度空间”中穿梭探险，而伙少私厨这里的位置，也让个别房间可望见“一线江景”，实属意外惊喜。

出品自然是粤菜，伙少本人师从凤城，难怪越吃越感觉熟悉。他最拿手的烹饪方式是姜油，真心可以“负责姜油一切”的感觉，比方“姜油生蚝”，招牌中的招牌。切得细细的姜丝事先被腌制过，已经完全入了味儿，最关键的是姜油完美地锁住蚝肉的汁，并将其固化在那个恰到好处的程度，一口咬下去，蚝肉那飙汁而出却因早已被纳入咸鲜香的境界，简直令人怀疑人生……

再比方金牌烧鹅，皮脆肉滑，即便因饭局热火朝天聊到很嗨而耽误了吃了，它依然如此美味，依然在那里，不疾不徐，不离不弃……

此外像啫竹肠、盘龙鳝、蒸白鲫等等都很到位，可以说他的招牌出品多到简直不胜枚举，一次是根本吃不透彻的，唯有多去几次，逐个解锁为妙。



■金牌烧鹅皮脆肉香，非常赞。



■蒸白鲫，火候控制得不要太理想。



■美味啫竹肠。

伙少私厨

地址：广州市越秀区文德南路5号



■白灼猪腰火候精准，当真是过一分嫌老，少一分欠佳。

够晒镬气大排档？ 接晒地气私房菜！

■新快报记者 陈斌 文图

02 老娘私房菜 好像去别人家吃饭

如果说“伙少私厨”所处位置好歹还沾了“历史文化保护区”这样的厚重感，那么“老娘私房菜”可就真没啥能拿来说事儿的了，仅就环境所言……

这家位于顺德乐从镇一隅的简陋地方，更多去吃过的人表示“好像去别人家吃饭啊”这样的概念——简单直接的招牌，指引进一个院子，然后就真心感觉是到了“别人家”，连包房都是（此处应有“捂脸”表情），哪怕你提前订了位（必须提前订位），找到自己订位的房间坐下来，也依然摆脱不了“贸然侵入人家”的错觉。

至于服务，游走在有与没有之间，但也不要因服务小姐的理解能力堪忧而心生不满，她们就很像自家“扶不起”的姊妹，想让其瞬间提升智商情商是不太靠谱的。

在老娘私房菜第一时间惊艳你的，必定是餐前小吃，油炸花生米简直绝了，广东这种湿漉漉能滴出水来的天气条件下，那种酥脆感实在太难得了。当然，不保证每次都能收获如此酥脆的油炸花生米境界，毕竟如何应对潮湿是一个很大的课题。

招牌之一五杯鸡自然是必点的，味型搭得非常平衡，酸、甜、咸、香交织，相互融合却又彼此间互不抢戏，值得一个大写的“赞”。

强烈推荐白灼猪腰，那火候！那新鲜！那口感！那嫩滑！所有的程度“刚刚好”铸就了最终呈现出来的“完美”……



老娘私房菜

地址：佛山市顺德区乐从镇荷岳路镇北路东（怡翠晋盛御园南侧）



▲木瓜鱼汤
鲜甜。

►每桌必点的
五杯鸡把酸甜
咸香各味型平
衡融合得相当
到位。

