

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。

因为地方浅窄,所以楼上又分了左右两处,面对肠粉档口的左边上,有房间,但都不大;如果从右边上,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,但不管你订的是哪一边,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,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、蒸白鲫等等都很入味,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



够晒镬气大排档?

■新快报记者 陈斌 文图

接晒地气私房菜!



■白灼猪腰火候精准,当真是过一分嫌老,少一分欠佳。

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“历史文化保护街区”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,但也不要因服务生小姐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。

