



广州原味道

之 啫啫煲

啫啫煲 粤菜界的“速度与激情”

粤菜温文尔雅、内敛精致的形象被一道菜打破了。啫啫煲这道菜，有一说从20世纪80年代广州街头大排档诞生，也有一说是20世纪90年代初从惠食佳起源。总之这道菜，历史最长也就不到40年，但早已凭借其“声色味”俱全的特质，成为老少食客心目中的粤菜名点。

啫啫煲堪称粤菜界的“速度与激情”。

速度，体现在做菜的过程中，分秒之差都能对食物有着很大的影响。同样，速度，也体现在食客将食物送入口的过程中。但凡吃过啫啫煲的人都知道，如果不第一时间把这煲食物“干掉”，留在煲里时间越长，食物的好吃程度就断崖式递减。

激情，除了指每道啫啫煲上菜时从听觉上刺激食客唾液分泌的“滋滋声”，还体现在其制作上。没有哪道粤菜像啫啫煲这样“费煲”。用来炮制啫啫煲的每一个砂煲，都有着随时“爆煲”的命运，没有一个砂煲，能经受得住几次“啫啫”体验。

这道每家食店做出来的味道都不一样的粤菜，就是这么轰轰烈烈。

□A08-A09 统筹 信息时报记者 周乐乐
A08-A09 撰文 信息时报记者 马泽望
A08-A09 摄影 信息时报记者 徐敏

新泰乐(盘福路店):“霸道”烧肉与鲜爽花腩的相遇

店龄:39年
地址:广州越秀区盘福路65号华贸大厦首层(近盘福路大街口)
美味指数:★★★★

位于盘福路的新泰乐，食客一进店门就能感受到老字号餐厅的气息。这不仅体现在墙上贴着的“始于1983年三十年不变的味道”这一品牌口号上，也不在其连续3年获米其林推荐餐厅的奖牌上，而在于其贴在墙上的推荐菜品名字——巧手黄腩煲。

巧手黄腩煲，老广应该是从20世纪80年代初就听过这个名字，这是当时在泰康路骑楼底营业的大排档“新泰乐”的招牌菜。如今盘福路的新泰乐是2007年开业的，少东家王颂康是“泰乐菜馆”的第三代老板，而巧手黄腩煲，依然是新泰乐的主打菜之一。

巧手黄腩煲的食材由1斤黄腩，加2两龙归烧肉、木头菇和蒜子组成。啫煲上桌前，撒上一把洋葱，既是味道的加持，更是色泽上的点缀。啫煲揭盖那一刻，服务员会用长筷子迅速将砂煲里的各种食材搅拌均匀，伴随着食材汁水与高温砂煲接触时产生的“滋滋”声，这道巧手黄腩煲在食客面前散发的声色味，能瞬间抓住每位食客的眼球，早已拿起筷子的手已蠢蠢欲动。

“啫煲上桌后，服务员要立刻将煲里的食材分给食客，他们才能吃到最美味的啫啫煲。”新泰乐行政总厨苏润梁表示，啫啫煲从厨房端出来时，煲里的食材其实并不是全熟的，因为要预留食材在砂煲里持续加热的空间和时间，“所以后厨得知道是哪一桌点啫啫煲。具体到黄腩煲，离厨房最近那桌客人点这道菜，和离厨房最远那桌点这道菜，火候会相差半分钟左右。”

啫啫煲就是需要这样以分秒来计量火候的菜式。苏师傅说，新泰乐巧手



新泰乐巧手黄腩煲。

黄腩煲的制作，要从一个星期前开始备料。新泰乐选用1斤3条的花腩，“这个品种和个头的花腩，肉质爽口弹牙。”花腩买回来后要放在水里养上一个星期，好让花腩吐净泥沙。待客人下单后，厨师开始割腩，处理干净内脏后，再放入秘制的味水中洗净腩身上的黏液，方能切段备用。

砂煲高温加热的同时，啫啫黄腩煲“配角”——龙归烧肉也在油锅里热烈登场了。“烧肉要先过油，每个面才更香口。”连同烧肉一起被送入砂煲的，还有木头菇和蒜子，其后再将腩段与秘制酱汁倒入砂煲里，用筷子迅速快炒，“黄腩六七成熟时，盖煲盖迅速端上桌，等最后分到食客碗里时，刚好熟了。”热辣辣的啫啫黄腩煲，焦香惹味之余也不失食材本身的鲜嫩，叫入越吃越“上头”。

【点睛】

龙归烧肉加持是点睛之笔

苏师傅说，啫啫煲的制作看起来平平无奇，但非常考验师傅的经验和对食材、火候的控制。啫的食材不同，如海鲜、肉、蔬菜，火候都不相同，一煲成败在分秒之间。“刚开始学做啫啫煲时，每个师傅都会手忙脚乱，要在很短的时间内完成一系列操作，这也是制作啫啫煲的一大难点吧。”

巧手黄腩煲传承至今，苏师傅说这些年来会不断改进烹饪技艺，譬如选材食材更考究，“就像现在加了龙归烧肉，可以让烧肉霸道的香味与黄腩本身的鲜味融合，交出成香鲜爽的口感。”另外秘制酱汁也有变化，“现在的食客口味没以前重，所以酱汁也不像以前那么咸，更能突出食材本身的味道。”



在不少老广心目中，啫8可谓广州啫煲界的“天花板”。



煲笼兴啫啫生肠煲以及虾酱通菜梗。

啫8：“生啫始祖”，从凉瓜到龙虾都能啫出好味道

店龄:6年
地址:广州海珠区滨江西路174号
美味指数:★★★★☆

20世纪80年代广州大排档做的啫啫煲，都是将已经半熟的食材放进砂煲做出来的。“生啫”系列的始祖，创于惠食佳，也闻名于惠食佳。

1992年，位于广州龙津西路的惠食佳首创生啫煲煲闻名西关，“生啫”系列的出现，使得原本充当盛菜器皿的砂煲成为做菜的“炒碟”，食材味道的升华全在砂煲内完成。啫8市场部负责人卢先生和严先生说，生啫之所以特别意味诱人，是因为当生鲜的食材与高温砂煲接触时，食材表面遇热变熟，能瞬间锁住食材的水分和鲜味，啫啫煲的鲜美才得以呈现。能将啫啫煲的做法研究透彻，也是业内美食家都认可惠食佳是啫啫煲“始祖”的原因，“以前的啫啫煲，充其量只是将半熟食材用热砂煲端上桌而已。”

开创了“生啫”系列的惠食佳，于2016年将“生啫”系列“独立上市”，开了一家名叫啫8的新店。“啫”字好理解，就是专做啫啫煲的意思，“8”则是英文Bar的音译，这家效仿宋朝酒楼风格装修的啫啫煲餐吧，自创立后就成为广州“啫啫煲爱好者”的聚会点，更吸引不少外地游客来“打卡”。

“惠食佳开了啫8，是因为啫啫煲尤其受年轻人喜欢。”卢先生说。位于滨江西路的啫8，与惠食佳相邻，卢先生说，啫8的食材在惠食佳厨房准备好，像海鲜这类的都在惠食佳的海鲜档现捞现杀，确保一切食材新鲜。

啫啫煲的特色之一，就是“万物皆可啫”，惠食佳当年以生啫鸡煲、生啫黄鳝煲打响“生啫”系列的名堂，到现在啫8有多少款啫啫煲？卢先生说超过100种，“不是每个时段都有上百种，每个季节都有当季的食材可以用来做啫啫煲。”

啫8的“8”字，还有八大招牌菜的意思，当中有四款都是啫啫煲，包括原创啫啫蓝龙虾、原创生啫雪花牛、原创生啫牛蛙和原创三酱啫肠粉。

啫啫蓝龙虾肉质鲜美，原创生啫雪花牛入口后肉汁充盈，牛蛙和肠粉也都风味十足，皆令人吃过回味。但最特别的是咸蛋黄凉瓜和啫啫木瓜配姜撞奶雪糕两道“素菜”。啫系列最难处理的就是素菜，因为容易出水。啫8的师傅用咸蛋黄裹凉瓜，既有效防止凉瓜过度出水，又做出咸中带甘的味道，能用“意味”形容。至于啫啫木瓜搭配雪糕这样的甜点，则让人发现啫煲系列原来也有“甜美少女心”品质。

在不少老广心目中，啫8可谓广州啫煲界的“天花板”。除了做法考究，用料新鲜外，这里还提供15种啫啫酱供食客自由选择，豉椒啫、麻辣啫、豆豉啫、鲜辣啫、泰椒啫、腐乳啫、虾酱啫、姜葱啫、鲍汁啫、沙姜啫、香草啫、蚬芥啫……丰富的酱料，赋予了啫啫煲独特的个性，让食客吃不重味。

煲笼兴：“家常便饭”啫出生活风味

店龄:4年
地址:广州荔湾区龙源新街8号
美味指数:★★★

煲笼兴的老板黄先生主业原是珠江琴行广州最大的代理商，身为老广州的他经常招呼客户和朋友吃饭，“到处吃遍了，就想干脆自己也开家餐馆好了。”

4年前的煲笼兴还不叫煲笼兴，做的食物是刺身之类的高档料理，黄先生说：“店开在老城区，环境也不像卖高档食物的店，当时全靠食材好，口味受大众欢迎，才有了很好的口碑。”2020年初，店停业半年，再度开门迎客时，黄先生把店改名为煲笼兴，一改做高档料理的路线，改做更贴地气的“家常便饭”。

有这么大的改变，其中一个原因是黄先生想起母亲以前老说他“日日曝出边食，冇餐正经”。

“煲笼兴这个店名的灵感，是来源于周星驰。星爷演过一个角色叫‘包龙星’，我取了个谐音。”黄先生说。有食客点评说，煲笼兴是平价版“惠食佳”。味道方面见人见智，但价钱实惠是真。翻开菜牌，虾酱通菜梗、啫啫生肠煲、啫啫黄腩煲、啫啫大肠头……做的都是老广喜欢的口味。黄先生表示，每款啫煲都非常受食客欢迎。黄先生总结，自己其实并不会做菜，所幸遇到了与他理念一致的主厨林师傅。林师傅认为，做啫啫煲最重要是让食客吃到食材原本的鲜味，所以要保证食材都是最新鲜的。“我们每天都会去市场拿两次货，保证新鲜。调制酱汁也不会太重手，为的是尽量带出食材的鲜味。”



啫8独创的啫啫木瓜配姜撞奶雪糕。



秋风起鲮鱼肥，白鲮比黄鲮的肉质更为肥美，胶质感满满，啫8的生啫白鲮是当季最受欢迎的啫煲之一。



啫8效仿宋朝酒楼风格装修成啫啫煲餐吧，是啫啫煲爱好者的聚脚点。



啫8所有砂煲都是定制的，为免食材串味以及砂煲开裂，每只砂煲都是用一次即弃。

【独到】

连砂煲都是定制的

你知道吗，惠食佳做啫啫煲之讲究，甚至连砂煲都是特制的。细心查看你会发现，惠食佳每只啫啫煲上，都刻有惠食佳的商标。这只定制砂煲比普通砂煲矮2.5厘米，而且煲底更宽。卢先生表示，将砂煲做得矮一点，一来方便食客夹菜，二来煲底更宽，能保证食物受热更均匀。

啫啫煲固然好吃，但用砂煲做生啫有利也有弊，当高温砂煲遇到生食材时，冷热相遇碰撞那一刻，砂煲难免容易裂开，即使每个砂煲都已经用铁丝箍好，“炒制的时候整个煲裂开的情况也是发生过的，所以我们的煲都只用一次，一方面是因为砂煲容易裂开，另一方面是砂煲本身有气孔，就算洗了再用，也难保煲内没有残留味道。”严先生说。