

劲酒健康美食推荐——

听闻看吃话啫啫煲

吃客，在上海是对某类群体的尊称，他们不仅仅喜欢美食，还擅于发掘好吃的食物，可能会为了突然引发的馋虫，会执着的不辞辛劳的甚至不远万里的满足自己的口腹之欲。在这群人中，几乎每个人都有一张“善辩”的嘴和一双“灵巧”的手，以及一个可以用“博大精深”来比喻的装着各派菜系类的大脑。很庆幸，身边就有不少此类朋友，与是乎，也很努力的要求自己融入此行列。混迹的时间久了，发现吃客们除了本帮菜之外，钟爱粤菜的相当之众，有几个老吃客每年都要南下，到广州及周边一解馋瘾，每每参与吃客饭聚，尤其听他们说到西关美食那种陶醉的样子……哎哟喂，绝对会让你和你的小伙伴们有“立马三刻”飞去广州的心。

某日饭聚时，正巧约在某间广帮菜食府，一道滋滋作响的啫啫煲打开了众人的话匣子。不知从何时开始，在上海啫啫系列开始成为粤菜的新锐代表佳肴，有时候在广帮馆子里没点菜灵感时，点这道必是不会错的。从耳朵开始、鼻子引入、视线关注、嘴巴享受，在这个递进的过程中，声香味色逐个加入，令人食欲大开的感官瞬间激活，这可能也是啫啫煲系列，深受欢迎的最重要的因素之一。席间，有资深吃客说道，最早的啫啫煲系列，出现在90年代初的广州的惠食佳，那时的惠食佳是当时西关坊间最受邻舍钟意的排档美食，当家人伍超亮从街坊们常用的砂煲中想得巧思，独创出用生啫的技法，将生猛的食材倒入砂煲里猛火干逼，一气呵成，成为当时广州最劲的原创美食，特别是惠食佳镇店菜啫啫黄鳝、啫啫鸡、啫啫鲍鱼仔……据说那时候吃啫啫煲时，有人还会特意准备浴帽，当啫啫声

响起时，就会从容不迫的把浴帽带上，得意的并且极其享受的品尝啫啫美味。话到此，脑海间竟也不自觉的浮现了极富具画面感的一幕，忍俊之余，倒也不禁对这道菜的创始人刮目起来。关于这位伍超亮先生，绝对是一位厨艺界高人，虽没有正式师从某位名声响当当名厨大师，但他的好手艺，却吸收了当时粤菜名厨的精华，以及各种专业的书本知识，博采众长，并融入法式料理的烹饪和服务理念，独树一帜，他首创的写意国菜、禅意国菜，将味道与意境融为一体，妙不可言。

一餐饭，能聊到食不知味，满脑子想着别家的菜，倒也是从未有过的奇葩事儿，当听说惠食佳在上海也分店有的时候，一阵激动。只是那日之后，被烦恼的码字工作和炎热的天气，搞得几乎“奄奄一息”，虽不时会对“惠食佳”念想顿起，但受各种阻碍的影响只能稍作搁置，心想等忙



完这阵定要海吃一番。

谁知，前几天路过陆家嘴时竟发现了惠食佳的招牌，正所谓相请不如偶遇，虽说忘记准备浴帽，但吃啫啫煲的心是无法动摇的。但当毫不犹豫的跨入惠食佳的大门后，感受到的是另一种与意想中大排档氛围完全不同的两种境地。当坐在纯白清雅的环境中，享受着服务员无微不至的服务时，仍旧处在一种脑海中的想像与现实的碰撞当中，只是当啫啫声响由远而近，香味袅袅由淡渐浓，随着服务员揭开沙煲盖时，魂魄瞬间归位，所有都交给味蕾做判定，黄鳝是脆的，生熟刚刚好，不由心生佩服。所谓生啫，这一分一秒都要拿捏到位，从厨房端到客人桌上，都不由让人猜想这传菜员一路过来步子都是经过计算的。如此脆的黄鳝，怕是也只有在创始之地才能品尝得到吧。

原本打算只吃上一味，作为“缓馋”之计，不料却是一发不可收拾，菜单上那些独创的、特色的菜式让人恨不能全点个遍，无奈只带了一个肚子，且看不得浪费，在踌躇间，一道惠食佳二十二年招牌椒盐富贵虾吸引了视线，点看着服务员有点佩服的眼神，让人信心十足。果然不出所料，相当之好，椒盐把富贵虾的鲜味全盘托出，虾肉多汁火候控制得十分出色。吮指回味四个字用在此处，最为适合。

两道菜已经把人的食欲调到了顶点，若不用甜品安抚一下，这餐貌似无法ending。核桃露、食佳芒果味雪糕，都是挚爱，一中一西，一冷一热，从吃客长年经验中得出，若在此环节中碰到两个中意的，那就都点了吧……

结尾总结：这盛在鸡公碗里的味道，真是令人钟情的一餐！

劲酒美食推荐：

惠食佳“必吃菜”
首创菜（部分）

- 香葱隔夜鸡
- 猪手仔
- 冰镇黄鳝片
- 招牌富贵虾
- 鲜炸椒盐蛇碌
- 陈皮炆水鸭
- 生啫大青鳝
- 豉油皇鹅肠
- 钵仔焗鱼脷
- 古法啫鲍鱼仔
- 昨夜弄堂桔枝红烧肉

- 经典黄鳝丝焗饭
- 低温慢煮顶级雪花牛
- 肥牛生煎
- 核桃露
- 惠食佳雪糕系列



美食·春季养生入“口”

劲酒 健康美食推荐



劲酒提示：理性饮酒
酒精度：25%vol