

City Guide

发现广州餐厅

Discover

Guangzhou's Restaurants

沈宏非 著 / 彭振戈 摄影

广东旅游出版社

作者介绍

沈宏非是沈宏菲的笔名

60年代初出生在上海

80年代初在广州上学

毕业后相继在广州，北京，香港等地上班和居住，一直从事媒体工作，是《三联生活周刊》，《南方周末》，《南方都市报》的专栏作家。著有饮食文化集《写食主义》，大众文化评论集《时髦是毛》。



彭振戈（笔名：安哥）

1947年生于大连市。1949年到北京。

1966年高中毕业时正值文化大革命。

1968年2月响应毛泽东主席关于知识青年上山下乡的号召，从北京到云南西双版纳当农垦工人，种橡胶，当“知青”7年。

1975到广州做工人4年。

1979年4月入中国新闻社广东分社任摄影记者。

1981年至1988年有作品参加在北京中国美术馆举办的《自然、社会、人》影展、《十年一瞬间》影展和《现代摄影沙龙'88展》。

1988年7月在广州中山图书馆举办了《中国：开放百态》个人影展。

1988年有8张作品入选法国阿尔勒摄影艺术节。

1988年10月以《中国：开放百态》影展参加在北京中国历史博物馆展出的《在改革的年代》影展。

1988年底奉调到香港《中国旅游》画报任记者、编辑、资深记者。6年间采访了全国20个省、市、自治区、直辖市。

1990年12月在香港佳能电子影像中心展出《中国：开放百态》。

1994年9月调回广东任摄影记者。

2001年个人摄影集《生活在邓小平时代》，由羊城晚报出版社出版。

Restaurants

目录

澳门街	(1)
最后的尊严	(5)
北京菜在广州	(8)
“打冷”是一种精神	(13)
顶级鲍鱼之肆	(16)
东方不败鸡	(18)
鹅鹅鹅	(21)
改饮夜茶	(25)
贵在骨子里	(28)
海鲜大卖场	(31)
鸡之大者	(36)
乐不思蜀	(38)
荔湾亭记	(42)
食蛇者说	(46)
舒服的理由	(54)
太平迟暮	(56)
王八拼贴	(62)
向日葵	(66)
在水一方	(70)

Discover Guangzhou's Restaurants

Restaurants

中原的味觉记忆	(74)
泊在环市东路的舢板	(80)
城外的心灵鸡汤	(82)
大沙头惊艳	(86)
当鱼头遇上猪脑	(90)
地方够照	(94)
广州驴年	(97)
后湖南菜馆	(101)
啫来之食	(105)
快乐老家	(108)
牛排·石头·刀	(112)
上海上海	(115)
往事只能回味	(120)
文昌鸡的前世今生	(124)
西江月·煨汤	(127)
羊痴乐园	(131)
雍雅山房之广州镜像	(134)
专心吃饭	(137)

澳门街

“澳门街”是澳门土著居民对澳门的俗称，相当于上海人说的“上海滩”以及香港人说的“香港地”。

“上海滩”和“香港地”各有复杂的含义，不过“澳门街”的所指却十分明确：街道狭窄。至于澳门的街道何以如此狭窄，有人说，这是因为葡国人太懒了，贪图握手方便。

这只是一种说法。不过，“懒城出美食”却是无可否认的，这就是说，在一个把时间不当金钱、把效率不当生命的地方，好吃于是应运而生。除了美味，澳门的绝大部分餐馆，都洋溢着一派慵懒的气息。这种气息之于澳门菜，重要性不亚于一个蹩脚厨师对于味精的依赖。所以，要在澳门以外的地方开好一家澳门餐馆，气氛上的调情与烹饪上的调味缺一不可。



◆ 澳门街



◆ 澳门街

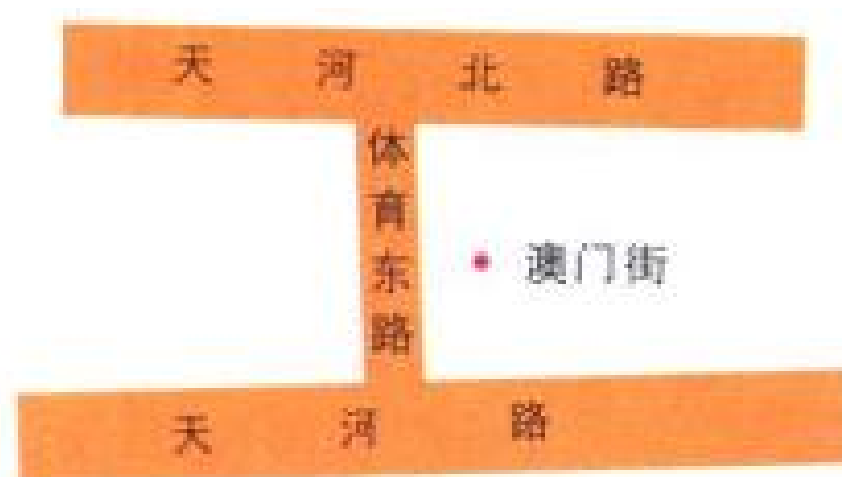
在这个意义上，广州的“澳门街葡国风味村”不仅是广州惟一提供澳门美食的餐馆，也是能在广州这个繁忙都会里制造出慵懒气息的少见的成功范例。一方面，以黄、绿、紫、青花色为主的色彩配衬，营造着某种南欧情调，再加上藤桌藤椅及其间隔宽松的摆放，广阔而又不失曲折的空间，餐馆里最基本的“慵懒”要素已经大致齐备。

只有把身心充分沉浸在这样一种氛围里，澳门菜的美味和快感才会一阵接着一阵地滋生于舌尖，进而充盈了整个口腔。

最具代表性的澳门美食，在“澳门街”都能找到。例如现场制作的葡式烧乳猪（168元/只；88元/半只，亦可要四分之一只），葡式焗生蚝（12元/只），葡国鸡（38元/份），咖喱炒糕蟹（88元/份），洋葱马介休炒蛋（28元/份），等等。不过最受欢迎的，首推“猪仔包”（18元/半打）。所谓“猪仔包”，是一种椭圆形、巴掌大小的面包，用250℃上下的高温烤约2分钟，就有了这种表皮金黄松脆而内心甜韧的小可爱。吃猪仔包，牛油未必需要，惟须趁热，因为稍有冷却，则脆皮感觉尽失，与软皮的烤乳猪同样惨不忍睹。是故，澳门的不少餐馆，猪仔包是不设外卖的。我的经验是，“猪仔包”虽是如假包换的面包，不过程序上大可不必循西礼，因为一吃就住不了口，很容易吃饱，这样，



◆ 澳门街：猪仔包和鲜蚝



AOMENJIE

澳门街

接下来的东西就难以为继；如果安排为压轴，则要充分考虑肚皮的容量。所以，我认为“猪仔包”以中途出场最为适宜。此时不仅胃口大开，更可将面包撕成小块，蘸着盘中剩下的酱汁慢慢享用。要知道，葡式热菜的酱汁，包括橄榄油、蒜茸汁、咖喱、葡汁（以椰汁、淡奶、咖喱粉、牛油及面粉混成）、牛油爆香的洋葱，等等，不仅是地中海的精华，而且是葡萄牙人数百年全球殖民活动所剩下的惟一成果——就这样让服务员随盘收走，简直是暴殄天物。

当然，猪仔包最原始吃法，还是在“澳门街”的下午茶时段。一杯奶茶或咖啡，两个包，正是“猪仔包”在澳门茶餐厅里最初的用途。

“猪仔包”并不是什么复杂的东西，但是，越简单就越考功力，考诚意。因此，对于一家不熟悉的餐厅，我习惯了先吃它最简单的。这是一个灵验而且偷懒、省钱的方法，如果简单的都弄不好，花巧的就算了吧。

要把澳门菜吃好吃透的关键，说来说去还是一个“懒”字。这个字，

“澳门街”只提供了右边的一半，左边的那一半，完全取决于食客的“心法”。我相信，把自家的身子东歪西倒地摊在“澳门街”的藤椅上，只是“懒”之表面，骨子里的懒，其实就是态度上的不认真，不执著。换言之，所谓“澳门的葡国风味”，



◆ 澳门街

某种程度上就是这种态度的结果。说实在的，自成体系的“澳门葡国菜”，其中有一半、甚至包括最具代表性的“葡国鸡”，在葡萄牙本土、最起码在里斯本是吃不到的。澳门的“葡国菜”是葡萄牙人在过去四百年殖民活动的结果，混入了葡萄牙人自非洲、南美洲、印度次大陆以及东南亚殖民地不断载人的材料和香料，再加上澳门土著的传统烹调（包括福建人和广东人），以及在澳门土生的葡萄牙人对于祖国的遥远回忆……一个“澳葡”字头就这样诞生了。当然，这是一个非常好吃的“字头”。四百年之后的一个晚上，当你坐在广州的“澳门街”享用“葡国风味”，最好把“葡萄牙菜”这四个字忘掉，想想大航海时代，想想那些人从16世纪开始的好辛苦好辛苦的全球殖民活动，到今天，除了盘子里的美味，究竟留下了什么？

还是懒一点的好。

澳门街葡国风味村

地址：体育东路138号首层

电话：38781319



◆ 澳门街：葡式羊扒

最后的尊严

ZUIHOUDEZUNYAN

“食在广州第一家”，曾经是广州酒家的美誉，六十多年之后，仍然是。

曾经是，是因为这家启业于1935年的老字号，历史上先后有“南国厨王”钟权、“翅王”吴鸾、“世界厨王”梁贤等一辈又一辈的省港著名厨师坐镇，它的名饌也曾经获奖无数，一度是“食在广州”的代言人。

现在仍然是，是因为新组建的“广州酒家集团公司”是广州的著名国企之一，即使是没有到过广州的外地人，可能也在当地超市的冷柜里见过广州酒家出品的各种急冻面食

点心。当然，它几乎是广州老字号酒楼中硕果仅存的仍有盈利者，而且是广州惟一能制作满汉全席的酒楼，与此同时，它也是老派广州菜肴最后一座的堡垒，最后的尊严。

所以，到了广州酒家，一坐下来，想也不要想，就直接要“金华玉树鸡”好了。这道广州酒家传菜，又名“广州文昌鸡”（每只140元，可点半只），半个世纪以来已经传遍了大江南北，至今仍见于台、港。它有美名，而且卖相极好，选用著名的海南文昌鸡，先用上汤将鸡浸至仅熟取起，冷后起肉去骨，切成长方形片，然后再把鸡肝浸热，连金华火腿一并切成鸡片大小，与鸡片相间排置于碟中，放入蒸笼回热，再将芡料淋上。上桌时，有碧绿的油菜竖直置于正中，“玉树”即得名于此。



◆ 广州酒家：体育东路分店

此鸡的吃法也颇有讲究：鸡肉、鸡肝、火腿三片同时夹而食之（另一道广州名菜“芋头扣肉”亦应如法炮制）。文昌鸡的烹法虽有两路，不过，广州酒家沿用的这一种淀粉勾芡之古法，却掩盖了真正的鸡味，输给广州东区的“文昌鸡新秀”明苑。不过，把鸡肉、鸡肝和火腿一同送进嘴里，倒也真能吃出一番陌生感来。

广州酒家的另一道传菜是“麻皮乳猪”。广州的烧乳猪亦有两派，常见的那一种，是烧成光皮的，外表呈枣红色；至于“麻皮”（或称“化皮”）的这一路，特点是烧时火旺，并不断涂油，利用油爆出来的气泡疏松乳猪表皮，最后形成芝麻般均匀密布的气泡，呈金黄色，吃起来较为酥脆，向有“入口则化”的美誉。

我发现，大部分卖乳猪的饭店，不管是“光皮”还是“麻皮”，烧得都还不错。只是普遍地缺乏诚意：乳猪吃的就是一层皮，因此，必须蘸着白糖和甜酱入口。可是，店家送上的白糖，皆处于凝结状态，就像喝咖啡用的方糖。很显然，这是厨房里预制并且久贮的结果。

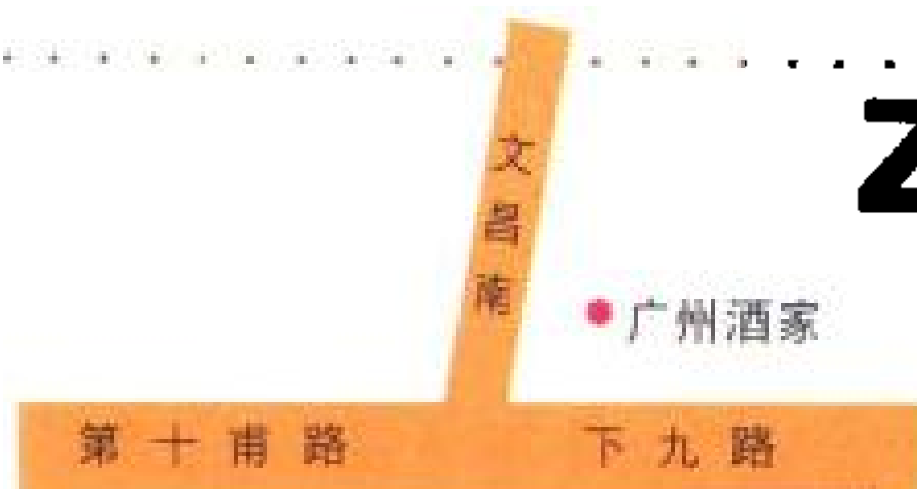
这一点，广州酒家也未能免俗。

老字号没有新贵的通病，不过，前者也自有后者难以企及之处。广州酒家的“冬瓜盅”，感觉是全广州味道至为醇正的。“冬瓜盅”是广州的一种常见夏令汤食，做法是：冬瓜大半个，去瓢，顶部的边缘切割成齿形（讲究一点的，还在瓜皮外刻上花鸟图案），装进各种材料加汤炖熟。这个“冬瓜盅”里的材料，虽然并无定规，不过瘦肉、鸭肉、火腿、蟹肉以及虾仁、丝瓜粒之类，是不能随便缺席的。吃的时候，持勺自冬瓜内壁轻轻向上括，入口之前，勺中以汤占三分之一，冬瓜茸占三分之一，瘦肉、鸭肉、火腿、蟹肉、虾仁、丝瓜粒任意占三分之一为最佳配置。

整个的冬瓜盅（150元/个），足4至6人食用。人少的话，可以要10元一份的，只是迷你型的“个人冬瓜盅”里面只有冬瓜一圈，缺了应有的瓜茸以及括瓜茸的乐趣，扫兴也是难免的。

此外，广州酒家的传统名菜“百花酿鸭掌”（68元/打）也可以一尝。

尽管广州酒家已经在市区开设了多家分店，不过我认为如果不是非要因地制宜的话，最好还是去它的老店，即西关的那一家，而且最好是去吃晚餐。西关老店的前身是一座关帝庙，现在被布置成典型的岭南园林风格，中庭还有一棵十几米高、树龄已有六七十年的细叶榕“关帝树”，广州酒家已为它买了100万元的保险。此外，酒足饭饱之后，更



ZUIHOUDZHUNYAN

最后的尊严

不要急着拍拍屁股走人，最好于酒家门口的华灯里小站一会，广州酒家坐落在文昌南路，即第十甫路与文昌路交界处，这不是一个正十字形，而是略斜的，看看周围那些点了灯的两三层高的西关旧楼，想一想《三家巷》里的那个名叫区桃的美人儿，老派广州人饮食男女的世俗甜蜜生活，几乎全部都挤在了这个路口。

在一个三十岁以上的广州人的味觉记忆里，广州酒家（包括西关各种小吃店）会唤起一种非常怀旧的感受。在西关地区长大的黄爱东西告诉我，那是一种“同学的妈妈或外婆”的味道。

广州酒家总店

📍地址：文昌南路2号

☎订座电话：81088388

📍各分店地址：体育东路112号

☎订座电话：38809138

📍地址：滨江西路20号

☎订座电话：84423123

📍地址：十三行路86号

☎订座电话：81870808

📍地址：吉祥路93号

☎订座电话：83385336

📍地址：花地湾茶窖路1号

☎订座电话：81579828

🚫注：文昌路总店可乘地铁前往，第十甫路晚上七点后为步行街，禁止车辆驶入。

北京菜在广州

BEIJING CUISINE IN GUANGZHOU

东来顺和全聚德,是北京,也是中国在世界上的代表性饮食。尤其是后者。这一点我们没有异议。问题是,它们双双跑到广州来做什么呢?

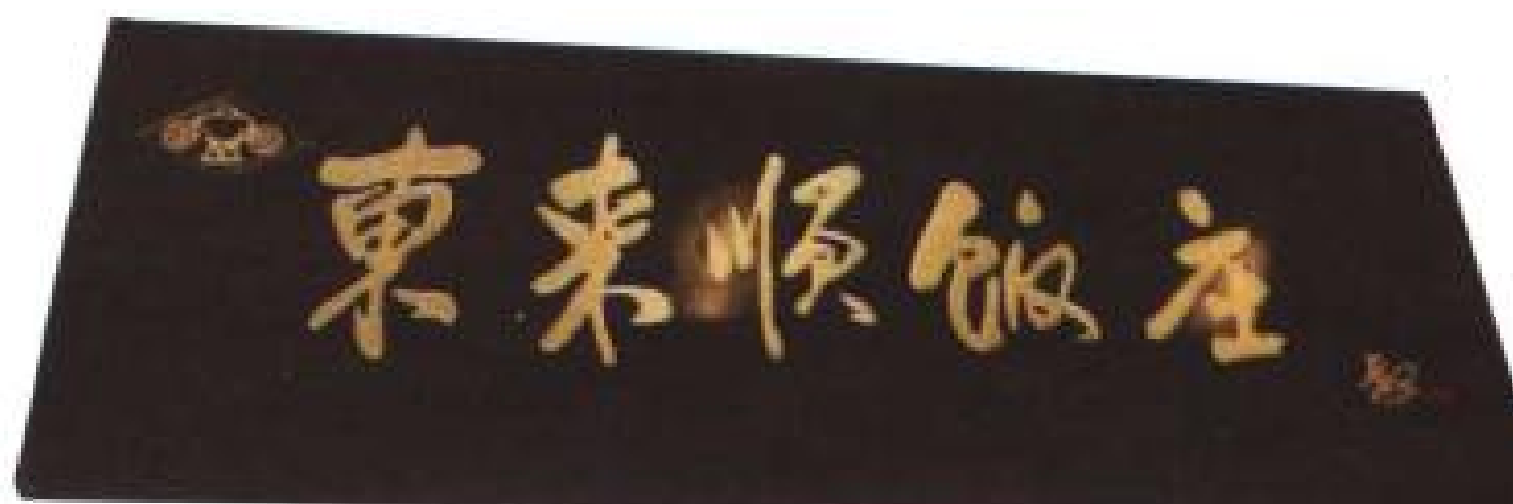
说到目的,“广州东来顺”开业时的宣传口号是:“为了满足羊城人

民的美食需求”——这是典型的国企用语。当然,用语不是问题,就涮羊肉而言,关键在于用料。像“东来顺”这种老老实实的国企,用料总是比用语要好得多。

涮羊肉其实很简单,无非选料精,切片薄,再加上好的调味。广州“东来顺”的肉料与总店一样,皆取自内蒙古锡盟14个月大的小尾黑头绵羊,最适宜于“涮”。过去以人手切肉,对谁家师傅的刀工还有些讲究,现在一概改用机器,每500克可以切出100片,比人手切的还薄。因此,北京好吃的涮羊肉,也不独姓“东”的一家。只是这“居”那“居”的,无不人山人海,头顶



◆ 涮羊肉



◆ 东来顺饭庄



BEIJINGCAIZAIGUANGZHOU

北京菜在广州

上火炉乱飞，脚底下油腻横流。在这个意义上，干净而亮堂的广州“东来顺”超过了它在北京的总店。

不过，“东来顺”要在广州圆满地完成“满足羊城人民的美食需求”的光荣任务，道路是颇为曲折的。首先得就以下这两个问题说服羊城人民：

一、羊肉久炖，鲜味殆尽，因此以“涮”食为上。清人屈大均在《广东新语》中也说：“东南少羊而多鱼，边海之民有不知羊味者，西北多羊而少鱼，其民亦然。羊膻而鱼腥，二者鲜食之则美，故字以鱼羊为鲜。”故“涮”者，无非取其鲜也。



◆ 全聚德烤鸭

二、用广州“东来顺”的话来说：“南方甚



◆ 全聚德



◆ 天下第一涮

至有一些人存有吃羊肉‘上火’的错误认识。珠江一带夏季酷暑潮湿，冬季阴冷，风湿病、脊椎病等易于发生，所以南方不论冬季和夏季，适时多食羊肉，可以祛暑气，避寒冷……增强抗病能力，百利而无一害。”

明白“字以鱼羊为鲜”不难，至于“夏天吃羊肉可以祛暑气”的“正确观念”，广东人是打死也不肯接受的。因此，每年从4月初到9月底，广州“东来顺”的座位敞开供应，只是秋风乍起之后，这家不接受电话订座（贵宾房除



◆ 东来顺：涮羊肉

外）的餐馆，晚去的只好像一群羊那样挤在狭窄的电梯口干等，不管是南人还是北人，都没有办法不“上火”。

事实上，由于被“热气”吓得退避三舍，大部分广州人并不善于吃羊肉，最多也只是在气温足够低的寒夜，沉浸于羊腩煲之类的可怜享受，把对羊肉的正当“需求”变成偶一为之的偷欢，倒

广州大道北

天河北路

● 全聚德

BEIJINGCAIZAIGUANGZHOU

北京菜在广州

Discover Guangzhou's Restaurants

也真是浪得了“羊城人”的虚名。好在鸭子我们不怕，2000年8月份开张的广州“全聚德烤鸭店”，盛夏时节就已场场爆满。与“东来顺”一样，广州“全聚德”也是特许经营，不过走高级中餐的路线，格局上比“东来顺”高出一班有多，有两千六百多平方米的宽阔空间，二楼是厅房，三楼为散座，共有餐位五百多个，风格各异的二十九间豪华贵宾房，直追本地的豪华粤菜馆，更有一种北派的大气。

说老实话，广州“全聚德”究竟是京菜还是粤菜，角色上十分

的混淆。说是“烤鸭店”，可是鸭架汤、小米粥等一概欠奉，鲍参翅肚却一应俱全。而且像火燎鸭心、盐水鸭肝或芥末鸭掌这一类的“烤鸭周边菜”不是没有，就是不能接受，比北京全聚德差多了。当然，我也早就不认为“全聚德”就是北京最好的烤鸭店。

相形之下，卖烤鸭在广州“全聚德”看上去好像是一门副业。不设例牌，烤鸭每只一律138元，与北京保持一致，烤鸭师傅的制服也是一样的雪白，据说烤炉和酱料都是北京“全聚德”的原装正版。酱料，我信；只是那烤鸭的外表并非我所熟悉的枣红，反而有点像广州的豉油鸡，看上去似乎不是用挂炉果木烤的，好在味道也还不错，但是荷叶饼极差，差得来就像广州的虾饺皮。如果说这也算是一种必然的积变，那



◆ 东来顺

么变化的还包括用鸭架煮粥。

无论如何，“全聚德”总算是一块金字招牌。作为南中国的门户，无论是“东来顺”还是“全聚德”，无论正宗与否，在广州都是一种必须的符号。再说，一想到北京“全聚德”的嘈杂，广州的这一家由于主要客源并不是游客，因此，尽管有种种问题，却不失为一个想念北京烤鸭时的解忧的去处，此外，在此招待那些从未去过北京，对于中国除了京剧、长城以及烤鸭之外一无所知的老外，也绝对不算失礼了。

广州东来顺

地址：恒福路 338 号梅州大厦二楼

电话：83586998 转 3758, 3588

(除贵宾房外，不接受电话订座)

广州全聚德

地址：天河北路 6—8 号

电话：87501906



◆ 全聚德

“打冷”是一种精神

DAL'ENGSHIYIZHONGJINGSHEN

要吃好潮州菜，必须会说潮州话。最起码，一定要弄懂下面这个词的意思。

这个词就是“打冷”。

“打冷”的潮州话和广州话发音，有点像国语的“打狼”，区别是，“打”字读第二声，“狼”字读第一声，更接近于“达啲”。至于它的准确含意，我问过许多潮州人，却也莫衷一是，没有统一的答案。综合这些潮州朋友的意见，再参考“打冷”的实际操作，“打冷”基本上指的是“事先预制的、温度比较低，并且价钱便宜的潮州菜肴。吃法上，属于一种正餐之外的不太正式的形式，亦有宵夜之意”。

不过，潮州菜近

二十年来在广州的发展演变，使“打冷”的含义更为丰富。

尽管潮州菜是粤菜大系里的一个不可分割的家族，不过，在90年代之前，潮州菜在广州一直未成气候。由于广州和潮汕

地区的交通往来，陆路只有长途汽车，因此，在广州的长途汽车站一带，曾有潮州人摆的小食摊，专门向远道而来的乡亲供应潮州的咸菜白粥，吃那种潮州稀饭的人，多数都蹲在马路旁边。

1992年以后，潮州菜不仅突然地站了起来，而且以一种君临天下的姿态成为广州最高级、最昂贵菜肴的代名词。高级的潮州菜，其实是由香港绕道而来。香港的高级潮州菜，是70年代中期经济起飞的结果，之后在广州以及北京、上海找到了第二春，是因为它迎合了90年代初



◆ 潮州“打冷”