

夜上海

申之魅

啫啫一响 清凉一夏

新民晚报

17

2021年
6月25日
星期五

味道

流连

格调

影音

潮店

悦动

买手



新民夜上海
越夜越精彩

八小时之外，大好休闲时光，兜兜逛逛、看戏听歌、运动健身、血拼美食。引领时尚，廓清风气，更多精彩，尽在新民夜上海！

视觉设计/制怡歌
本版编辑/李斌

意无涯

又见伍先生，不由大惊，三年未见，他已霜鬓满头。我们是同龄人，一个“吃”字让彼此结缘，甫见，顿觉相见恨晚。

他是饭店老板，一个低调的餐饮人。从当年蜚声羊城的沙面大排档起家，颠动铁镬间，道道美味如魔术般呈现出来。他创办的惠食佳红遍广州城，一款啫啫黄鳝煲更是走进《舌尖上的中国》，令天下人皆知。移步申城所开名豪，成为沪上高端餐饮的代名词；朱雀茶室变身美食打卡地，网红聚集。除了美食佳酿，他醉心于艺术，去他的饭店吃饭，满目螺钿、漆器、剔红、木雕、水晶、琉璃、瓷器……

与他尝菜品酒，谈风花雪月，说西关大少，更忆起共同的梦中情人区桃。看他从包中取出一本线装《随园食单》，我又有期待，只要碰出火花，肯定又会有新佳饌，吾等有口福耳！ 波音

这几天的上海，“黄梅天”让人有些招架不住，心情和食欲有些“潮嗒嗒”。盛夏蠢蠢欲动，身体与味蕾都渴望“除湿解暑”。很多人开始寻觅热食，滚烫的食物加上多样的口味，一口接一口吃得大汗淋漓，能一下子神清气爽不少，空调风扇渐渐吹干身体，收获一丝“清凉”。

相较于火锅的直爽泼辣，声音“动人”的啫啫煲则多了份婉转内敛，气场十足收获一批拥趸。啫啫酒馆是惠食佳·朱雀茶室旗下唯一以啫啫煲作为主题的餐厅，当“万物皆可啫”的啫啫煲遇上全球各地几十款葡萄酒，个中韵味让人期待。

刚一进门，一股强烈的明亮扑面而来，仔细一看，啫啫酒馆设计装潢黄橙色相间，象征高洁、吉祥的白鹤元素不时出落其间。将日落时分的颜色极其细致地精分出来，用明黄与橙色来呈现晚霞的变化，将外层的蓝色用于鱼池空间，八角鱼池上两只仙鹤呈觅食状活灵活现，池内流水潺潺，聆听水声让人心绪平静不少。

啫啫酒馆色调轻松温婉，令食客下班后能在此“关掉烦恼、认真吃饭”，真正实现心静自然凉。随处可见的广绣沙发与民国古董落地灯、广州织金彩瓷，让时尚气息与传统文化在此碰撞。倒上一杯酒，映衬着“啦啦啦啦”的声响和挥之不散的香气，夏夜格外凉爽宜人。

鸡尾鸡肝鸡背 “啫”鸡有特色

在广东无鸡不成宴，啫山林鸡是啫啫酒馆的主打系列。选用广州增城散养200多天的山林鸡，将鸡的不同部位精准分割，相同部位放在一起啫，局部味道被无限放大。

一道烟肉啫鸡尾鸡胗吃爽了一众老饕，鸡尾就是鸡屁股，也称七里香、鸡牡丹，非常细嫩丰腴的

“活肉”部位，很多食客谈屁股色变，错过了这道美味。啫啫酒馆想食客所享，将鸡尾改刀成薄片，经过砂煲烧焗，在极高温淬炼之后，入口后竟产生了馥郁的脂香，这种油脂的甘香让人忍不住想尝一尝，鸡尾边缘略带焦脆，齿尖划过略感爽脆，闻着香味再矜持的女孩也会撩上一块，配一口红酒，擦擦汗露出满脸笑容。

此外，吸收了紫苏香气的鸡脚尖富含嚼劲，馥郁的百里香给予了鸡肝与鸡背持久诱人的香味，鸡腩肉有了黑松露的加持，将山林鸡的软嫩悉数呈现了出来。

谷饲和牛眼肉 “啫”牛有新意

啫啫牛排是啫啫酒馆的一次菜肴创新，与传统的煎烤牛排不同，将谷饲和牛眼肉放在滚烫的砂煲中，在时间和空间的变化中，控制牛肉的成熟程度，在奔跑传菜过程中持续烹饪，啫啫煲上桌时仍然滚烫。牛排从3成熟到7成熟渐进变化，根据食客的喜好当场切割，极具仪式感。在同一啫啫煲内品尝到不同生熟度牛排，从颜色、嫩度上直观感受细微的变化。谷饲和牛脂肪充足，入口非常烫，砂煲用高温锁住了牛肉汁水，咬下一瞬间间汁水横流，牛肉香味顺势洋溢在口腔的各个角落。

除了砂煲，还有铁煲烹饪的牛杂啫江西米粉，与砂煲相比，铁煲能够更好地锁住江西米粉的水分，上层

铺满翠绿的韭菜，起到增香的效果，牛杂口感软烂柔劲，米线爽滑，猛嗦一口，先是鲜香后是热辣，让人对江西有了味觉上



的深刻了解。有说天冷窝在一起吃啫啫煲比较温馨，暖在内心，其实夏天吃才够嗨。热辣辣的天气吃着热腾腾的啫啫煲，吹着凉爽的风，整个人“外冷内热”才叫过瘾。

以“文化小食”佐酒

在啫啫酒馆，经常可以看到三两朋友，点上几窝煲，几道下酒菜，吃菜喝酒聊上好半天。相传古代人喝酒最早是不吃东西的，后来文人喝酒吟诗作对，饿了才逐渐诞生了“下酒菜”，下酒菜自此有了文化属性。啫啫酒馆里有很多菜肴与文化有关，比

如红油茄鲞就源自《红楼梦》。《红楼梦》中写了很多菜肴，做法大多一笔带过，唯有第四十一回中的“茄鲞”，详细地介绍了制作过程。大厨参考书中做法，先将茄子加工，切丁加入红油搅拌，茄丁入口软糯咸鲜，红油起到了很好的增香效果，一颗茄鲞一口酒，眼前仿佛闪过刘姥姥进大观园的场景。

这几天正是南方荔枝上市的季节，“一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来”，让妃子笑的荔枝成为了大多数食客的心头好，事实上在广东荔枝品种众多，在啫啫酒馆可以尝到略带桂花香味的桂味荔枝，口感微酸，深得女孩喜爱。如果你是资深的甜蜜派，再过几天清甜如蜜的“糯米糍”荔枝，能让你的多巴胺迅速分泌，想必杨贵妃尝过后也会为之倾倒。

现在这段时间油蛤最肥美，将油蛤放入秘制的盐焗粉中，在砂煲中焗熟，蛤蜊肉脆弹丰润，入味咸鲜适中适合下酒。用金华火腿汁熬出的老豆腐，豆香扑鼻，比芝麻还小的火腿末刚一入口就化作无形，却让豆香与火腿香气融合得恰到好处……夕阳西坠，红霞漫天。一片蓝天，一片碧海，这些是朱雀带给食客的最好礼物。 陈骏

荐好吃

惠食佳·啫啫酒馆
虹梅路3883号
62625555

