



■鮮字當先的一鍋煲仔粥，一年都在上演宵夜江湖的大佬傳說。



粵港澳生活匯

凌晨十二點，廣州不少村鎮迎來了一天之中最有活力和新鮮的時刻。從臨近屠宰場拿回來的豬雜、牛肉，都還溫熱冒氣。驅車宵夜，趕晚上桌，這些貪念深夜一鍋粥的人，大都是愛新鮮和熱鬧的。在廣州，深夜的大排檔有人潮喧囂，有沸騰翻滾，最重要的還是鮮字當先的一鍋煲仔粥，不管春夏秋冬都在上演宵夜江湖的大佬傳說。

■香港文匯報記者 胡若璋 廣州報道

饗粥底火鍋 粵夜粵有味

老店專傍屠宰場 豬雜牛肉一等鮮



■牛肉火鍋店內，老饕專愛的牛舌一碟難求。



■白雲區江高鎮擁有廣州最大的牛肉屠宰場，各部位任君選擇。

白雲江高

牛鍋老字號 穗版「大順德」

食客的嗅覺總是靈敏的，在離廣州城區二十多公里的江高鎮，一條破舊且嘈雜的省道旁，卻聚集了這個鎮的美食大當家。當潮汕牛肉在城內大行其道的時候，江高鎮的牛肉火鍋店可謂偏安一隅，並不著急被賞識。

不過，難以抵擋好食者的熱情。過去一兩年來，每當夜色降臨，江高鎮開始活躍起來。因為，下了高速的車輛，成了驅動夜色的車流，緩緩湧向一條街。

牛肉精細化 牛舌最吃香

江高鎮擁有廣州最大的牛肉屠宰場。據說，這裡供應廣州全市七成的牛肉。

而在牛肉粥底火鍋一條街成行成市之前，最初的一家牛肉火鍋店便是孕育在屠宰場內。可以想像的是，牛肉從屠宰場到餐桌，只需幾分鐘，所以牛肉上桌的時候，跳躍著的神經末梢，在食客看來，便是最新鮮的美味。

如今，江高鎮的夏花三路已經成為牛肉火鍋一條街。作為這條街最早的牛肉火鍋店，開了二三十年的「四哥新鮮牛肉」依然是名店。

對於不少新食客來說，牛肉精細化的部位口感

拿捏不準，不知道該吃哪些部位才能享受到牛肉火鍋的精髓的話。其實也很簡單，從百分比最少的點起，佔比越少的肉自然越矜貴。對於不少老饕來說，牛舌也是一碟難求。

自家製涼茶 助饕客下火

但從美食來看，這裡非常方便找回最早關於大排檔的記憶。

當地人說，從晚上八點開始外來食客陸續抵達，到臨近十一點，食客就像聞到了味道一樣從四面八方一下子全部匯聚到了這條街。

食客有三五知己結伴而來的，也有一家老小全員出動的，一時間所有火鍋店的座位便被坐滿。到了周末，等位也就見怪不怪了。

一般來說，夜晚十一點，從屠宰場拿過來的牛肉，只需十來分鐘便可到達街道的店內。每家的店夥計們也都摩拳擦掌，各司其職，只為第一時間為食客送上一口溫潤新鮮。

在四哥新鮮牛肉店，桌子上的涼茶是標配，是店主人的母親每天用夏枯草熬製五小時而成的涼茶，為食牛下火，有不少食客，打包走一壺溫熱的涼茶也成了習慣。

番禺大石

深夜豬雜粥 蔡瀾都讚好

白粥，經過廣東人的翻滾，成了豬雜釋放魅力的最佳舞台。而在番禺，豬雜粥是當地人的宵夜之王。

鮮味媲美海鮮 久候也甘心

豬雜對鮮度的追求堪比海鮮，很多豬雜排檔都開在了屠宰場附近。就近原則，除了能讓新鮮的豬雜拿回來還冒着熱氣，還能多年如一日讓品質得到保證。

香港美食家蔡瀾在廣州透露過不少美食的途徑。比如，他到番禺會半夜出街，只為吃一種廣州美食：「番禺有些地方賣豬雜，半夜三更拿來做粥，味道好得很，所以我半夜都會出來吃。」

被蔡瀾讚譽過的豬雜粥，便位於大石。作為內地人的美食嚮導，《舌尖上的中國》總導演陳曉卿，三年前還曾專門寫過在友人的帶領下一起驅車到番禺大石等吃豬雜粥的場景故事。

晚間八九點鐘的大石，「威記」排檔的桌椅上都有了三五成群的食客，悠閒喝酒、聊天，這個時候的桌上，三五碟小菜，比如，紫蘇田螺，油爆小蝦，鹵鴨舌等下酒的小菜。豬雜粥，卻在凌晨一點半才會上桌。

據說，在珠三角地區的村鎮屠宰場，一般十一點

才開工，溫熱的豬雜一出來，就被門外等待的宵夜店老闆們帶走。

腦花先入鍋 融入清粥底

這個時候，所有食客的目光聚集，排隊拿盆挑選心儀的豬雜部件，也成了店裡最為繁忙的景象。

深夜的大排檔，豬雜可以滾粥、鐵板、白灼、爆炒，但最嗜鮮的吃法還是白粥。各種豬雜有不同的入鍋順序，腦花最先入鍋，滾煮熟透後與粥底融為一體，然後入豬肝豬腸，後入豬心豬腰，保證最後關火時豬雜的熟成度剛剛好。

黏滑的米脂把豬雜的鮮味鎖住，在短時間內滾煮熟透的豬雜，鮮嫩爽口不老韌，喝一口熬到清甜稀薄的粥底，鹹香溫潤。

當然，一鍋出色的豬雜離不開枸杞葉提味、蔥薑胡椒去腥，還需皮蛋調味。

整體來說，人多一起吃，就能吃到豬心的爽脆潤滑、豬肚的脆軟、豬肺的軟糯爽脆、豬舌的筋道彈牙、豬腰的粉脆、豬肝的脆嫩、豬天梯的脆滑、粉腸的爽嫩、生腸道爽脆、竹腸過牙即斷的厚爽。



▲豬雜粥裡以枸杞葉、薑絲、皮蛋等佐料，讓鹹香粥散發出清新味。

►廣州的宵夜鋪，是路邊攤也是大排檔。



番禺南村

自助海鮮粥 夜夜排長龍

番禺人說，番禺的美味都藏在村裡。在無孔不入的社交圈美食的挖掘下，位於廣州市番禺區興南大道的陳邊村牌坊內的粵陳記煲仔粥，走紅了。

爆紅到了哪個程度？有老牌食客形容，這裡夜夜都像在趕「春運」。

這家專注於煲仔粥及自助火鍋的大排檔。每天晚間五點一開門，食客就需要排隊進入。

蝦、蟹、貝、魷魚等近60種海鮮品類，豬肉、牛肉、蛇肉、蛙肉等六七種肉類，全都用不銹鋼小盤乘裝，海鮮、肉類5元區、10

元區、13元區，價格一目了然。一個大螃蟹，僅需10元人民幣。

特選東北米 細熬至黏稠

據悉，店裡的粥底都是選用東北珍珠大米，需要師傅不斷攪拌，持續兩個小時熬煮，直到粥米稀爛黏稠，才分裝到各個小砂鍋。值得一提的是，上桌的白粥底鍋免費，不少人還喜歡加入蟲草花做粥底。

海鮮、肉類沉澱過的粥底，最後再用一根油條來壓軸。粥和油條的相遇，讓人驚訝，原來豆漿油條並不是唯一的絕配。



■蝦、蟹、貝、魷魚等近60種海鮮品類融於一鍋，鮮味無比。



1、從廣州南站出發—東新高速—廣州環城高速—許廣高速—省道267—四哥新鮮牛肉（1

個小時車程）

2、從廣州南站出發—漢溪大道中—興業大道東—威記新鮮豬雜（25分鐘車程）

3、從廣州南站出發—漢溪大道中—興南大道—粵陳記煲仔粥（半小時車程）



極限混合：2019 空港雙年展

在廣州翼空港文鎮，超巨型兔子矗立在藍天之下，八個剪紙人物彷彿排着隊歡迎遊客到來。多位大師的作品就這樣植入一草一木間，讓人不知不覺已經闖進了「空港雙年展」。

時間：即日起至8月31日10時至20時
地點：廣州市白雲區人和鎮鳳和村（地鐵高增站D出口）
門票：34元（人民幣，下同）/人

廣州藝術節·戲劇2019：廣州大劇院×波爾多歌劇院×藍太陽劇團聯合製作莫扎特歌劇《唐璜》

號稱「上帝寵兒」的傳世巨作，「最完美歌劇」的現代演繹，這一版本的《唐璜》於2002年為波爾多歌劇院而創，由勞倫·拉法格爾（Laurent Laffargue）執導，經典歌劇現代演繹，使《唐璜》煥發出全新的生機，此次也將是該作品首度來華。

時間：2019年7月6至7日（周六至日）19時30分
地點：廣州大劇院
歌劇廳票價：（學生票100元）280元、480元、680元、880元、1,280元、1,680元



長隆水上樂園六月可免票

整個6月，「長隆水上小黃鴨兒童嘉年華」歡樂開啟，推出「兒童免票」優惠，每位購票成人可以免費攜帶一位身高未達1.5米的兒童入園；還有女士門票僅需99元（人民幣，下同）的疊加優惠。這意味着一位女士帶一位身高1.5米以下的兒童，僅需99元，即可暢玩「世界第一」的長隆水上樂園，邂逅超萬隻兒童玩水的小夥伴小黃鴨。

時間：即日起至6月30日
地點：廣州長隆水上樂園

優惠：1.5米以下兒童在成人遊客陪同下可免票

