

广州四季酒店中餐厅愉粤轩行政总厨

麦志雄

敢为人鲜 以新带传

开栏语

中国上下五千年,饮食文化贯穿其中,并且在源源不断的传承中,不同菜系百花齐放、异彩纷呈。其中以粤菜影响力最为广泛,广东人“好吃”又“会吃”的名声在外,在这背后,除了游走于世界各地的华人华侨,还要归功于一群千锤百炼只等闲、精益求精无止境的粤菜师傅。他们在实现粤菜的传承与发展的使命中,以工匠精神苦心钻研变化万千的烹调技艺,以探索精神灵活应用广博奇杂的食材,一刻不停、一往无前,精心炮制一味又一味惊艳历史的“湾区出品”。《新快报》即日起推出特别策划《传承人》专题,请跟随本报记者走进传承人的世界,领略他们的魅力。

虽然已经从业30余年,但麦志雄仍对厨房里的一切保持好奇心。这一位掌管着米其林一星餐厅出品的掌门人,多年来扎根粤菜本土地区,足迹遍布江门、珠海、佛山、顺德和广州等地,在多家有名的酒店以及酒家从事粤菜烹饪和管理工作,见证了广东餐饮行业的成长与变革,以开放的眼光学习不同地区对于粤菜的理解,并找到了属于自己对粤菜传承的见解,在不脱离正宗粤菜的范围内做创新和转变。



■广州四季酒店中餐厅愉粤轩。

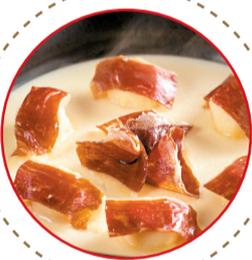
经典

在经典中创新
创新中精益求精

粤菜的变通,不仅体现在食材的广博上,飞禽走兽、山珍海味、野菜山花,皆可入肴;还体现在烹饪技艺上,中式各派、西式烹饪、煎炸蒸煮,皆为我用。在麦志雄看来,这是粤菜在漫长的历史长河中依然能保持源源不断的生命力的重要原因。但无论怎么用料和烹饪,麦志雄都坚守着在烹饪的过程中保持食材原本的鲜味——在他看来,这是粤菜的精髓,更是粤菜传承不可动摇的根基。“想要把粤菜更好地传承下去,就要在传统粤菜范围内做转变和创新。”以一道西班牙5J火腿白雪蒸带子为例,甄选上乘西班牙5J火腿,配上山东带子和土鸡蛋白,用料创新、烹饪却古法,通过对时间和火候的巧妙把握,让鸡蛋白充分吸收带子和火腿的鲜香滋味,口感鲜甜嫩滑。

除了用料,麦志雄还会在摆盘上呈现创新。“食材颜色搭配,是其中一种方法。”麦志雄说,只要用得巧妙,往往会获得意想不到的效果。比如炒球,他会用虾球搭配绿芦笋、红彩椒一起炒,出菜效果是白、绿、红三色辉映,色泽亮丽清新。麦志雄还主张“加上一点想象”,一道鲜芦笋百花羊肚菌,利用填充虾滑后立体呈现的羊肚菌为山,芦笋尖起伏的纹路为水波,色泽橙黄的金汤为阳光下熠熠生辉的水面,构筑出一幅充满意境的山水画。

“食材有很多种,烹饪方式有很多种,调味也有很多种,它们之间,可组成无数种搭配方式,获得无数种菜式呈现的可能性,粤菜创新的无限可能性也便藏在其中。”对此,麦志雄表示:“在保留‘原味’的基础上,厨师大可以放开想象,广泛尝试,这样才可以令我们的粤菜得到更好的发展的同时,将其精髓传承下去。”



西班牙5J火腿白雪蒸带子

传承

在日常中传承
书写匠心的雏形

创新的灵感从哪里来?可能是逛菜市场的时候看到当地当季的食材,可能是给家里人做的一顿饭,可能是路边的一家人气小馆,更可能是跟老友记的一次闲聊——对于麦志雄来说,所有的日常都可以成为一道新菜的灵感来源。

每逢假日,麦志雄就会回到他位于广东江门鹤山的家中。在酒店厨房里,麦志雄是掌管着米其林一星餐厅出品的“掌门人”,回到鹤山的家中,变成了朋友口中的“二哥”。一个电话,一呼百应,各路朋友一起出门探店,数盏茶、几道菜,谈天说地间,探索食材的配搭、管理的哲学、经营的奥秘。

做粤菜,食材是重中之重,麦志雄对于甄选新鲜优质食材非常执着。“在创新一道菜之前,要考虑当季节的时鲜材料,选好材料之后还要做好搭配。”每每遇到自己感兴趣的食材,麦志雄都会在摊档前驻留良久,思考怎样搭配。

从菜市场带着时鲜材料回到家中,这里自带独立小天台,被麦志雄的夫人打造成了一方小农场。这里是麦志雄另一寻找灵感的小天地,自己种植的时令作物,搭配菜市场买来的时鲜材料,常常是麦志雄新菜研发的雏形。

创新

稳固星级出品
有高度更有温度

鹤山地处广东省南部珠江三角洲腹地,是全国著名侨乡之一。鹤山的地理位置特性令麦志雄多年来可以以家乡为圆心,接触不同地区的粤菜文化,尤其是辗转顺德各镇间工作的那些年。“顺德菜都是源于民间,充分体现劳动人民的智慧,比如同样是吃鱼,顺德人通过煎、炒、焖、焗、蒸、炖等做法,把每一条鱼的每一个部位都安排得明明白白,而且即使‘炒埋一碟’,都是那么精致、悦目。”就这样,麦志雄深耕顺德菜领域,成为了一位煮得一手传统顺德菜的大厨。

2012年,麦志雄加入广州四季酒店。从开业到现在的十年间,麦志雄和他的拍档们一起见证了广州四季酒店给广州这个城市带来的影响,亦一起为它的成长并肩努力。而愉粤轩更是连续五年获得米其林一星餐厅、酒店连续八年获福布斯旅游指南五星级酒店的殊荣。

对于“星级出品”,麦志雄也有自己的一番见解:“就是要求我们每一次都把最好的东西呈现到客人面前。”麦志雄认为,好的菜是要客人吃起来感到值,而不是随便做一款菜品,定个高昂的价格。在这背后,是严格的选材,是细琢的工序,是火候的掌握,还是不断地敢于尝鲜。“即使今天这盘菜被客人赞赏了,也不能自满,还要想怎样去提升这道菜,令它能够一直符合星级出品的标准,你永远都要‘往上爬’,不能掉下去,这也是我们作为粤菜师傅,除了技艺之外,需要传承下去的精神——不断提升出品。”

为此,麦志雄每天即使厨房的工作再忙碌,都会尽量抽时间出来大厅和客人聊天,看看客人的反应,听听他们的意见。“味道只是基础,和客人的充分沟通,以及细致贴心的服务也很重要。”麦志雄说道。

扫二维码观看传承人实录

