

看粤菜厨师如何变花样 既熟悉又陌生的食光

赓续两千多年的粤菜,向以兼容并蓄著称,集百家之众长,博一己之精彩;可以说,粤菜一直在“变”的路上亦步亦趋,一直植根于基础之上求新求变。

大道修之有易难,近年来一些年轻厨师又将粤菜的这种“变”插上了思想的翅膀,不再是换个表现形式(摆盘效果)、用个所谓“分子料理”打个泡沫,而是真正在传统口味的基础上返璞归真,回归本质,让食客遇见既熟悉又陌生的味道,你会“莫名其妙”然后“恍然大悟”进而“豁然开朗”,最后收获一段身心愉悦的美好食光。

■新快报记者 陈斌 文/图



跃·Yue现代粤菜料理

地址:广州市海珠区新港东路618号南丰汇4楼

▲已经看不出是番茄炒蛋的番茄炒蛋。

01 应季而变,重返童年定制菜单

“粤菜于我,不限食材,然应季而变;不拘于手法,调味亦存真。”作为跃·Yue现代粤菜料理的主厨,柒哥对粤菜的理解日渐精进,博采众长、海纳百川、兼容并包,都是对粤菜这一中华饮食文化“瑰宝”的解读,而无论怎么“变”,依然万变不离其宗,食物“本我”的滋味在“变”的过程中从未离去,但是人的脑洞却是每每火力全开,研发团队创制的每一道菜品都带着传统的影子,可食客第一时间又完全看不出来传统隐藏在哪里,唯有吃到嘴里后那抹熟悉油然而生这才反应过来——哦!原来是你!

6月,他们借儿童节的契机推出第二季定制菜单“重返童年”,首先上来的餐包组合就让人眼前一亮——与面包篮一同上桌的是一枚如花般的黄色蜡烛,其实说面包篮也不够准确,因为那面包被做成了炸馒头片的模样,而这枚取巧的蜡烛事实上是用咸鱼做的黄油,既可以燃点起来给桌面增加丝丝

情调,又可以直接用刀切下一点涂在馒头片上,足见细节之巧思。

当然,柒哥也不完全摒弃分子料理的处理方式。在烹饪手法上,物理原理、化学反应,只要能够帮助味道表达的,无所不用其极。一道用日本富山湾白虾与甜豆、开心果及百合泡沫做成的“糊糊”,出彩之处在于白虾的鲜甜与植物的鲜甜完美交融,“新西兰鳌虾用得太多了,想让大家多尝试一些不同产地的食材。”在谈到为什么采用富山湾白虾作为这道菜品的主材时,柒哥如是说。

还有,这道盛放在一枚“蛋”容器中,已经看不出是番茄炒蛋风貌的番茄炒蛋,当打开外层的“蛋”容器,可以看到内里还有半枚鸡蛋壳,里面是番茄慕斯,上面还铺了一层卡露伽鱼子酱,用柒哥的解读,这道菜你怎么理解都可以,但吃到嘴里时,那种鲜明而熟悉的味道是呼之欲出的……

以上仅是“重返童年”定制菜单中的几个实例,“想要知道梨子的味道,你必须亲口尝一尝”。



◀这枚“蜡烛”其实可以吃的,用咸鱼做成的黄油,一边燃点着给空间增加点腔调,一边你就可以用刀切点下来涂抹炸馒头片似的面包……



▲眼睛先“吃”的菜——清鸡汤白灼鸡肉花和木槿花。



▲用阿拉斯加帝皇蟹与柠檬叶、香茅共同炮制出来的酸辣蟹汤。

02 客家味道,用法餐方式重新演绎



■“客家五品”按金、木、水、火、土等不同食材属性根据季节轮换时令菜品。



■开胃前菜精致之余味道也十分当打。



■手写的扇面菜单非常有味道。

客·AKEN'S KITCHEN私房菜(花城大道店)

地址:广州市天河区花城大道
美林基业大厦4楼401(近珠江公园)



■经典客家菜梅菜扣肉升级版:梅菜扣巴西公肚胶。

另外一名来自河源客家的年轻厨师AKEN,用自己的名字与身份经营着“客·AKEN'S KITCHEN”这样一家私房菜馆。很明显,“客”代表着客家的含义,当然也有“来者都是客”的引申,“AKEN'S KITCHEN”是他的厨房。

餐厅是2020年开业的,正正经历三年疫情,“但我反而觉得幸运,因为疫情,房东对我很优待;又因为疫情,可以让我能专注在菜品的调试调整上。”AKEN说。由于有着6年在富隆酒窖实践餐酒搭配的经验,最初AKEN在设计餐厅出品时,想的是用法餐的形式来演绎客家菜,所以他加入了不少花里胡哨类似“分子料理”的式样,但这个过程并没有持续太久,因为他发现那并不是他想要的东西,他想要的是真正体现客家菜精髓的内涵,而不仅仅是徒有虚表的精致摆盘。这也是他说疫情反而对他有好的一面的主要理由,让他有更多时间去思考,去更深入表达客家菜乃至客家文化的本核。

作为粤菜三大组成部分之一,传统意义上的客家菜给人印象基本都是量大、味重、偏肥腻等,这当

然与客家民系的形成密切相关,传统客家菜的确是因地理条件和物产,很少用到海产品而多为山野家禽畜类。以典型客家菜代表梅菜扣肉为例,大片五花肉是大部分人对这道菜的肌肉记忆,但现代人的饮食其实早已营养过剩,处于一种既想吃味道又想健康纠结状态,AKEN准确把握住这种状态,将肥厚的五花肉用巴西公肚胶代替,味道还是梅菜扣肉的味道,口感上却是花胶的糯而非猪肉的肥。当然,价格水涨船高也是必然,食客挑选餐厅的同时餐厅也在挑选食客,丰俭由人双向奔赴。

根据不同季节轮换时令菜品拼盘,AKEN将其与传统文化的五行结合,按金、木、水、火、土的食材属性相应匹配,夏季的“客家五品”先从红色属“火”的客家娘酒熟醉虾开始,跟着是中间属“土”的五指毛桃鸡,然后是左边属“金”的白色萝卜糕,接着是盘中最上面那黑色属“水”的福建古田鹿茸菇,最后吃绿色属“木”的客家酿辣椒——看似没什么特别,但事实上暗合客家文化中人与自然和谐共生的理念,技是一方面,味是一方面,厚重底蕴的衬托,是最重要的一方面。