

新派粤菜 滋味不设限

■新快报记者 梁晓文(受访者供图)

《舌尖上的中国(第三季)》中关于粤菜的介绍,有这样一句话:“洋为中用,古为今用。”粤菜的历史最早可追溯至两千多年前的汉初,在漫长的岁月里,本就取百家之长的粤菜,至今已发展得愈发丰富多彩。而在传承传统粤菜的基础上,贯通中西、大胆创新,为饕客呈现新派粤菜更多可能的路上,星级酒店可谓是个中的“急先锋”,那些不设限的粤式美味,经独具匠心的主厨之手,滋味变化万千。

■刘均平带领精英厨师团队烤制出来的招牌黑蒜叉烧,颜色乌黑透亮,口感酥软香甜,肥而不腻,让人回味无穷。

01 打造堂做菜式 与食客结下“厨缘”

承载着美味的精致餐车逐步靠近,点燃卡式炉的火焰,锅上方的食材被热气包围,熟化过程中主厨绘声绘色地讲述菜品的文化起源和烹饪特点……这是一道菜的烹制现场,地点不是在后厨,而是在佛山东平保利洲际酒店御公馆中餐厅的食客餐桌旁边。

把原本在后厨进行烹制的过程,尽可能多地移至食客餐桌旁完成,这是“堂做菜”。这样的菜品呈现方式非常考验厨师对烹制的掌控能力和语言的阐述能力。

在御公馆中餐厅推出堂做菜式,是佛山东平保利洲际酒店中餐行政总厨刘均平主导的想法:“对食客而言,首先是能够看到食材的新鲜度和品质。”他认为,食客是最好的美食家,在食客面前烹制及阐述,不仅能增加厨师与食客的互动性,而且能通过菜品的特殊性,结下与食客的“厨缘”。

佛山东平保利洲际酒店位于大湾区腹地——佛山新城,傲立于广佛地铁线东平站之上,与备受瞩目的保利中心紧密相连,面朝恢弘绽放的世纪莲体育中心,可将波光粼粼的东平河景揽入眼眸,超广视角尽瞰新城蜕变。

背靠被联合国教科文组织授予“世界美食之都”美誉的顺德,酒店里的特色本地美食,自然是不能错过的精彩一环。刘均平掌勺主理的御公馆,位于酒店二层。从事粤菜烹调27年的他,精通各种烹调技法,菜品敢于创新,曾任多地多家星级酒店中餐行政总厨,并在名厨辈出的顺德担任厨师协会副会长。

“识讲又识煮”的主厨形象,令众多食客慕名而来。一道拿督黑蒜叉烧是不少食客返场必点的招牌。

作为粤菜传统名菜,焦香油润的叉



刘均平

烧肉,在发展过程中演变出了更多的形态,其中一个重要的里程碑就是变黑了,变成黑叉烧,这一变化最早是与一位马来西亚拿督相关。

黑色使叉烧肉华丽转身,刘均平带领精英厨师团队使黑叉烧“黑上加黑”。将猪颈肉代替五花肉,在腌制过程中用黑蒜代替肉蒜作为主料,酱汁也用黑蒜汁代替了传统蜜汁。精心烤制出来的招牌黑蒜叉烧,颜色乌黑透亮,口感酥软香甜,肥而不腻,让人回味无穷。

刘均平在传统顺德菜的基础上博采众长,精心挑选大江南北乃至世界各地的时令食材,融入粤菜的烹调方法,在深耕传统的基础上不懈创新,让新派粤味珍馐在唇齿间流连忘返,为食客呈现不同季节里的饕餮盛宴。

一道金丝低温慢烤三角雪花牛肉,充分体现刘均平独具匠心的烹饪技法。选取澳洲的三角雪花牛肉,低温慢煮4小时。采用特别的调味酱分三个阶段放入烤箱,烤至外表呈金黄色。撒上香脆的炸姜丝点缀,外焦里嫩,入口即化。在不断创新的过程中,发挥每种食材的最大可能性,在传统粤菜基础上碰撞出新的风味,这是刘均平对自己所坚持的“创新不忘本,传承不守旧”的烹饪理念最好的诠释。



■金丝低温慢烤三角雪花牛肉



■佛山东平保利洲际酒店御公馆中餐厅



■广州四季酒店中餐厅愉粤轩



■李永生炮制的粤式茶点咸茶糍,重新演绎了记忆深处的粤韵和粤味。

02 探索在地饮食文化 为菜品增添人情温度

李永生出生于广东云浮,从小就与厨房结下缘分。

“舅舅是利苑的厨师,所以我比同龄人更早地了解了这个行业,耳濡目染之下对烹饪产生了浓厚的兴趣,就很自然地选择加入厨师的行列。”李永生的从厨历练之旅始于广州利苑,之后分别在深圳、上海、南京等不同城市工作,受不同菜系的启发,为传统粤菜的创新带来了更多的灵感。

如今,李永生在广州四季酒店担任中餐厅行政总厨,主理的愉粤轩曾六度蝉联广州米其林指南一星餐厅。在厨房里,90后的李永生被一众老师傅敬称为“生哥”,除了因为“人行早”,靠的是高超的手艺和钻研的精神。在李永生看来,“一道好的菜品,应该是不设限的,我这里说的不设限,不是随意的材料或烹饪技法的叠加,它一定是有逻辑可循的,最原始的根基一定要在。”

譬如在炮制粤式茶点咸茶糍时,为了让这个“儿时味道”升级,李永生用粘米和糯米炒香之后打成粉,然后过筛,再用水、猪油和小苏打搅拌均匀,手工揉成面团。馅料选用虾干、马蹄等炒制。这样做出来的咸茶糍,口感软糯,米香浓郁,皮嫩滑,馅咸香,味道既熟悉又陌生。原来,李永生在制作茶糍时把糯米皮蒸半熟时取出来才把馅料填进去,继续蒸,相比传统的咸茶糍包好了再蒸,这种做法能将口感和味道发挥得更佳。这也是李永生和团队将配方、做法调试了



■李永生炮制的粤式茶点咸茶糍,重新演绎了记忆深处的粤韵和粤味。



李永生

十几次后才得出的。此外,李永生还借鉴了和果子的做法,在咸茶糍上压出美丽的花纹,将记忆深处的粤韵和粤味重新演绎。

工作之余,李永生喜欢在各个城市之间寻味,探索在地饮食文化,“传统的味道往往藏在你想不到的地方,可能在某一条不起眼的街道,可能是连名字你都没听说过的小镇。”初来愉粤轩,为了追寻这些记忆里的老广味道,一有时间李永生便直抵菜式的发源地,切身学习地道的调味及烹饪技法,比如到吴川挖掘湛江菜的独到之处,到澄海学习正宗潮州卤水的制作工艺,在各城市间留下了不少探索地道饮食文化的脚印。

“我喜欢走出厨房和客人交谈,去了解当下食客的口味,如果他们感兴趣的话,我也非常乐意分享关于菜品的故事。”在愉粤轩经常能看到李永生的身影。在交谈中他也会依据客人的来意,向其推荐更适合的菜品。这样暖心的举动,完成了菜品从厨房到餐桌的延伸,也为他的菜品增添了人情的温度。