

创作手记

经典美味，不惧流年



广州荔湾夜宴 视觉中国供图

名扬四方，筵开百席。烹饪这种“以木巽火”（《周易·鼎》）的方法，按照孙中山先生在《建国方略》所说，“本于文明而生”。粤菜在长期的发展过程中形成了独特的精神文化内涵，这种内涵深刻影响着人们的日常生活与社会活动。

纵然时代千变万化，“食在广州第一家”的广州酒家，以其代代相传的粤菜谱系，令经典美味不惧流年，成为当下人们品尝经典粤菜的首选。

在距今近80年前，广州酒家，一位粤菜名厨将一道“百花煎酿鸭掌”端上广州人的餐桌，虾肉在上，去骨鸭掌在下，咬上一口，软糯入味，赢得一片赞誉。

这位粤菜名厨曾在巴拿马国际烹饪比赛大会上获得金牌，拥有“世界厨王”美誉，他的名字叫梁宽。

时序更迭，80年后的今天，还是在广州酒家，一位粤菜烹饪技艺传承人再次将这道历经6代师徒传承的代表名菜——“百花煎酿鸭掌”呈现在大家面前——他是中式烹调师高级技师、注册中国烹饪大师，也是广州酒家集团餐饮管理有限公司副总经理、广州酒家集团股份有限公司餐饮出品总监，名字叫蔡伟城。

2021年金秋时节，我们见到了蔡伟城，叫他伟哥。

他给人的第一印象是庄重礼貌而又不失潇洒，眼神刚毅，声音浑厚，透着坚定沉稳。认识他的人都知道，他的脾气、性格、为人就和他的外表一样，坦诚、实在。

蔡伟城师傅作为粤菜传承工匠，我请他谈谈自己走过的路，他第一句话却是：“我很平凡，没什么值得说的，如果一定要说，我只能说，我会努力做好粤菜的传承与创新，努力做一名真正的粤菜师傅。”

壹 锅碗瓢盆在他手中就像是独孤九剑

1991年，春天，令人心旷神怡。改革的春风吹遍岭南大地，怀揣梦想的人们从五湖四海涌向珠江两岸。这是一支藏龙卧虎的队伍，不安于命运安排的人们，早就憋足一股干劲，在这里寻找施展才智的机会。

19岁的蔡伟城是广州西村（荔湾湾区）人，他高中毕业了，只是想找一份工作。一次偶然，他和朋友在珠江边游玩，看到广州酒家滨江西店门口簇拥着一大群人，他们争相读的是一张广州酒家招聘饭堂员工的公告。

朋友说：“做饭堂工，哪有什么前途。”蔡伟城却说：“我只是想在厨房炒个菜，不用想太多。”

经过面试，蔡伟城如愿进入了广州酒家，但是能否如他所说，“在厨房炒个菜”？那可不一定。饭堂工，顾名思义，其实就是在饭堂打下手。

广州酒家高手云集，随便一个人都能炒菜。也正因为广州高手云集，所以这里并不是随便哪个人都能有炒菜的机会。饭堂工每天有许多琐碎的事情要做，但就是不能炒菜。因为广州酒家对每道菜把关都非常严格，为客人炒菜的餐厅厨房和为员工炒菜的饭堂厨房是分开的，厨师也是分开的，更不要说还是刚入职的饭堂工蔡伟城，他连厨师都不是，更不能拎锅铲炒菜了。

蔡伟城当时距广州酒家厨师的位子还很遥远，有很多困难和考验，饭堂厨房工、饭堂厨房“打荷”、饭堂厨师，至于能不能在进入餐厅厨房炒个菜，遥遥无期，没人能看到未来。

有些同时入行的工友，高高兴地上班，结果干了两天就不干了，用他们的话说，就是“打杂没意思，太无聊”。“没关系的，没有资格炒菜，那就炒吧，我干好本分的事情就行了。”蔡伟城坚持着。

广州酒家滨江西店自1989年开业，总是灯光辉煌，宾客云集，人山人海。坐在这里喝茶和吃饭，透过窗户可以看到美丽的珠江风景。这里服务周到、菜品丰富、用料新鲜，出品具有世界水平，独具特色、堪称一流，不愧为“食在广州第一家”。

广州酒家的厨房是一刻不停运转的，每天在饭堂厨房都能见到蔡伟城忙碌的身影，扫地、拖地、摘菜、搬运、洗碗筷等，样样在行。

他肯干，眼里有活，慢慢地，饭堂组长让他参与斩料、配菜，运气好的话，还有机会在饭堂厨房炒菜。白灼菜心是蔡伟城的拿手好菜，当然，还是不能炒菜，只能配菜，他做的白灼菜心也只能供员工食堂用餐，还不能送上客人的餐桌。

每天做完自己的分内事后，

工友们就相约出去玩：“跑快点，一会儿厨师仔又出来拉壮丁，你就要干活了。”

他们说的“厨师仔”不是饭堂厨房的职工，而是餐厅厨房的“打荷”。他们工作任务繁重，经常一站就是一天，餐厅厨房人手不够时就会来饭堂厨房“抓壮丁”打下手。

蔡伟城没跑，他还有工作任务。他默默地回到饭堂，将酒店新鲜采购的蔬菜运到餐厅厨房，提前将菜分配好，检查一下厨房清洁是否做好。

厨师仔果然出来“抓壮丁”：“来来来，过来厨房帮手。”

他说的厨房不是饭堂厨房，而是餐厅厨房。进了餐厅厨房，肯定是一分钟都闲不下来。

有的同事会以各种理由开小差，蔡伟城却想着能够帮别人也是件好事，所以别人叫到他，他都会尽力做好。

去餐厅厨房帮忙，在干活的同时就有机会看别人炒菜，慢慢来，蔡伟城掌握了许多的做法。运气好的话，还有机会做“水台”，“水台”专门负责将鲜活食材进行粗加工，帮助厨师准备配菜材料。这里面有不少窍门，比如切肉，哪个部位、手感怎样，是否新鲜，只要有心，尽是学问。

他在餐厅厨房遇到不懂的地方就记在心里，回到饭堂厨房再去请教别人。

饭堂“厨师仔”笑着说：“我们只是饭堂厨师仔啊，都算不上厨师，只会做饭堂菜大锅菜，谈不上什么水平的。”

有一天，饭堂厨师请假，炒菜人手不够，实在太忙了，有人建议让小蔡在饭堂厨房炒几个菜。结果，小蔡这几个菜一炒，就不止炒几个菜了。

蔡伟城可以在食堂厨房炒职工菜了，在他眼中，这可是份好工作，因为煮得不好吃，用餐职工马上会反馈意见。

蔡伟城谈到这里，自己也笑了：“当时我的拿手好菜是白灼菜心，其他菜只是随便炒的家常菜，并且很多菜都不会做。不会就问，不断学习和自我改进。”

上世纪90年代，广州酒家每餐为职工食堂供应的蔬菜、肉类总量是固定的，但菜式可以由厨师自己定。小蔡勤于探索，在食堂做起了五柳蛋、蜜汁鸡翅、生炒骨、蚝油牛肉，等等，每天为职工换花样，同样是一块肉，今天是红烧肉，明天是东坡肉，后天是咕咾肉，蔡伟城在饭堂厨房里任意发挥，锅碗瓢盆在他手中就像是独孤九剑，率性而为，任意发挥，自然随心。

职工们在饭堂用餐时，经常碰到一个一身炊烟味、穿着白色厨师服的人。这个人自己还没有吃饭，却关心动吃饭的人：“今天的菜感觉怎么样？”

“今天的菜真不错。”

“这就是做厨师的乐趣。”谈到这里，蔡伟城流露出发自内心的微笑。

他，把粤菜玩出新花样

文谢友义 温林

作者简介



谢友义

1968年7月出生，广东河源人，中国作家协会会员、中国报告文学青年创作委员会副主任、广东省作家协会报告文学创作委员会副主任、广州市作家协会副主席。现任职于广东工程职业技术学院。出版长篇小说《广州工人》《工友》《工道》，报告文学《广州的天空》《文学的天空》《你看你看那美丽的安居房》《南粤映丹心》（合著）《肝胆两昆仑》《赤魂赤土赤旗》《旷野先声》，电视剧本《职校生》等。作品散见于《人民文学》《中国作家》《作品》《家庭》《时代报告》《作家文摘》《羊城晚报》《中华读书报》《中国艺术》等。曾获广东省重点作品扶持及国家、省、市文学奖项。



温林

1989年5月出生，湖北武汉人，广州市作家协会报告文学创作委员会委员，广州市荔湾区作家协会主席团成员。

1992年大年初一，蔡伟城特意抽时间和家人在白鹅潭看新年烟花。看完之后，就要赶回酒店干活了。

饭堂厨师们已经下班，蔡伟城一个人做收尾工作，顺便研究一道小菜。他聚精会神观察着配菜的色泽，丝毫没有察觉背后站着一个人。

“你喜欢炒菜的话，就来厨房吧。”蔡伟城回头一看，这个人和他一样，穿着白色厨师服，言谈举止斯文有礼，看样子是一位德高望重的老厨师。

这个人说的“来厨房”，是来为客人炒菜的广州酒家餐厅厨房。

真是遇到好人了，这个人是谁？一直在饭堂上班、偶尔到餐厅厨房打下手的蔡伟城并不认识他。

这位说话的人叫吴自贵，顺德人，1977年就进入广州酒家，国家高级烹饪技师，广州酒家滨江西店厨师长。“食在广东，厨出凤城”，厨师们都尊称他为“吴师傅”，他多次作为粤菜师傅代表出国交流，在粤菜师傅前辈中，他属于强调传承的创新派。

他看到了蔡伟城对粤菜孜孜以求的精神。

从此，蔡伟城在餐厅厨房成为“打荷”，给吴老师打下

贰 有机会做事是幸福的

手。这既要有很强的刀工技术，还要熟悉食材味道、配比知识，同时承担部分菜肴的半成品搭配、制作，腌制调味、上粉上浆都是“必修课”。蔡伟城很用心地实践，每天做好配菜递给师傅，师傅炒好菜后再端盘送往餐厅，他可以真正近距离看别人炒菜了。

“师傅让我专心看，有机会做事是幸福的。”蔡伟城十分感激带他的师傅。

吴老师随和，有责任心，他不会批评人，强调自觉。他看重你，就会对你严格，每个细节都会督促你做好。

工友“马大哈”做了一道菜，吴师傅提示，味道重了，第二次还是出现这个问题，师傅再次提醒，到第三次，“马大哈”就不肯再做同一道菜了，他说自己已经掌握了这道菜的做法，师傅也就不再多说什么了。

而蔡伟城，总是耐心地做，一遍遍做，然后一次又一次恭敬地请师傅鉴定指点，请教其中的细节，再一遍遍改进。如何开火、如何压炉，他一招一式地学。

你愿意学、愿意问，吴师傅就愿意教，你不愿意学，他也不会强迫。

做好每一款酱汁，烹好每一道菜看……师傅每天都在重

复又重复地做同样的事，但第一次和第一万次绝对会有不同的感受。

在日复一日的重复中感受菜品的内涵，似乎是年轻厨师成长绕不开的路。

厨房能炒菜，厨房也能融情。

师徒共同工作，吴老师将自己的经历所学倾囊相授，让徒弟少走弯路。学生蔡伟城虚心求教、认真学习，每一道菜都精心斟酌，有时自己有什么新想法也会告诉师傅，师徒之间完全敞开心扉。

“师傅，我们每天在学习做粤菜，都是前人传下来的，有人说以前的菜式才是正宗的粤菜，90年代新派粤菜不属于粤菜。”

“我觉得，粤菜一定要在传承的基础上适当发展变化。任何时候，唯一不变的就是变，在坚持传统的前提下，尊重市场、适度调整改进是完全可以接受的。做菜就像设计衣服，衣料来来去去就那些，关键是看你如何融入潮流的元素去创新、搭配，玩出新花样。像百花煎酿鸭掌，民国时它是一道新派粤菜，但现在，它已经成为我们传统的经典粤菜，新旧只是相对的，过去的新，现在就是旧，现在的新，未来就是旧。一成不变，可能会导致故步自封。”

“有人说，现在的菜不如过去的菜好吃，难道我们厨师的厨艺在倒退？”

“现代的菜单单从口味上讲，绝大多数会比以前的好吃，口感会更好。因为随着时代的发展，厨艺会不断完善、调料的不间断研发，与时代进步有关。只要你坚持粤菜的原则，对原料、口味进行不断提升，那就是良性发展。当然，片面追求口感，完全依靠调味料提鲜，用的食材不新鲜、不自然，那就是倒退。”

蔡伟城一步步深入粤菜、体验粤菜，他深刻认识到，粤菜用料广博奇杂，配合四时更替，四季常新，讲究生猛、鲜淡、清爽，有五滋六味之别。

“粤菜重养生和应季节而动，春天湿气重，要多吃韭菜，粗纤维，夏天就要吃苦瓜等当季的瓜果，煲冬瓜汤，入秋了，吃苹果、雪梨，煲糖水，冬天吃羊肉，这些都是师傅告诉我的，粤菜是和天地自然融合在一起的。”

蔡伟城谈到和师傅在一起工作的岁月，充满了怀念和感激：“正是师傅润物细无声的言传身教，使我在粤菜厨艺上、烹饪思想上受益匪浅，是师傅潜移默化影响，才使我这颗幼苗得以成长。”

叁 练就一身扎实的厨艺功夫

点，其他的都好。”蔡伟城觉得很失落，本来自我感觉良好，没想到努力这么久，这道菜还是不行，这对他是巨大的打击，他开始怀疑，自己是不是不适合做厨师？

广州酒家汇聚了一流的粤菜师傅，也汇聚了懂行的粤菜食客。厨师的厨艺厉害，客人的嘴巴也厉害，正是高山流水遇知音。

吴师傅回来了，见到蔡伟城垂头丧气，就安慰他：“正常的，同台吃饭，口味不同，这一桌之前都是我的菜，你只有这一道菜。同样的菜，每个人做出来的味道不尽相同。在一整桌菜里，客人觉得你的这一道菜味道不同，也没什么大惊小怪，你用心做好就行。”蔡伟城沉思了片刻：“我要努力。”遇到困难和坎坷，蔡伟城都坚定不移走下去，这是他一贯的性格。

看吴师傅炒菜不但不是一种学习，更是一种享受，从食品学的初步加工到烹饪制作，师傅每一个步骤都认真示范操作。

一条鲮鱼，鲮鱼头制成“汕式炖鲮头”，鲮鱼肉制成“炒金钱片”，用生油腌好，下油炸

脆，再浇上自制酱汁，鲮鱼尾经刀工处理，用焦盐炸，做成“拼盘小碟”：“这道菜独具匠心的地方是一条鲮鱼从头到尾都用齐。”

特色蒸桂鱼，先将桂鱼起肉剔除鱼刺，用蛋白生粉和自制调料包好，木耳打底，摆成鱼形，放入蒸锅，最后淋姜葱、酱油等：“这道菜最宝贵的地方是激发食材的原味。”

“红棉五环放光彩”，用西红柿作为红棉花瓣，用顺德炒牛奶为花蕊，在周围环绕沙拉酱薯丝球：“这道菜新在西餐中做，把粤菜和西菜融合。”

还有酥皮焗鲍鱼、凤梨锦绣、茅台鸡、白雪藏龙、家和雁扣、炒窗遛遛，等等，师傅还手把手教蔡伟城做那道“民国时的新派粤菜，现在的传统经典粤菜”——百花煎酿鸭掌。

只要勤努力，就什么都不怕。遇到了一点挫折，继续努力就是了。

随着时间的沉淀，蔡伟城的烹饪技艺日臻成熟。1999年，他在广州国际美食节“东坡杯”风味菜烹饪大赛荣获一等奖，此后，他还在各类烹饪技能

肆 粤菜师傅要理解粤菜

或3年才能考一次，既要考理论，也要考操作。

在这一过程中，蔡伟城作为粤菜师傅，十分注意“传帮带”，将自己几十年来对粤菜的认识和烹饪的技巧，教给晚辈粤菜师傅苗子。

“菜品的研发源于对生活的体验、对日常琐事的发现，我们在坚持粤菜根本的前提下，要从生活中寻找菜品优化的灵感，根据需求及时调整，就是粤菜传承与创新的奥妙。”他要求徒弟们沉下心来研究：“做粤菜师傅不是炒个菜而已，你要理解粤菜才行。就好比吃牛肉，是分部位的，懂的人告诉你口感、吃法、味道等，你在理解它以后再品尝，在认知它以后再品尝，会是完全不一样的体验。”他教徒弟们做彩霞晚燕、杏凤展新姿、荷花含苞、牡丹怒放、孔雀开屏、百鸟朝凤等粤菜名品，也传授后辈们历经6代粤菜师傅传承的经典名菜“百花煎酿鸭掌”的做法。

“你们都是好苗子，传承粤菜以后靠你们了，要坚持，要尊重每一个过程、食材和味道，就一定能成为一名真正的粤菜师傅。”蔡师傅演示完后，经常这样勉励年轻人。

“师傅要求稳，发挥要稳、心态要稳。”做一名厨师，“稳”胜于一切，不能说上一道菜还美味无穷，下一道菜就变得十分难吃，不能说今天心情好，我就炒好吃一点，明天心情不好了，就炒难吃点，这都不符合“稳”的要求。

徒弟去参加比赛，蔡伟城告诫他们：“难道其他厨师就很差吗？绝对不是的，能够进入这个比赛，大家都是冠军的材料，都有雄厚的基础，一定要谦虚谨慎，比赛比什么，就是比稳。”

蔡伟城和他的师傅一样，在坚持传承的基础上强调创新。他曾对徒弟说：“我们现在的创新菜式，如果能经过食客筛选和时间考验，50年后，它就会成为一道经典传统粤菜，而



蔡伟城亲自下厨

不变，可能会导致故步自封。”

“有人说，现在的菜不如过去的菜好吃，难道我们厨师的厨艺在倒退？”

“现代的菜单单从口味上讲，绝大多数会比以前的好吃，口感会更好。因为随着时代的发展，厨艺会不断完善、调料的不间断研发，与时代进步有关。只要你坚持粤菜的原则，对原料、口味进行不断提升，那就是良性发展。当然，片面追求口感，完全依靠调味料提鲜，用的食材不新鲜、不自然，那就是倒退。”

蔡伟城一步步深入粤菜、体验粤菜，他深刻认识到，粤菜用料广博奇杂，配合四时更替，四季常新，讲究生猛、鲜淡、清爽，有五滋六味之别。

“粤菜重养生和应季节而动，春天湿气重，要多吃韭菜，粗纤维，夏天就要吃苦瓜等当季的瓜果，煲冬瓜汤，入秋了，吃苹果、雪梨，煲糖水，冬天吃羊肉，这些都是师傅告诉我的，粤菜是和天地自然融合在一起的。”

蔡伟城谈到和师傅在一起工作的岁月，充满了怀念和感激：“正是师傅润物细无声的言传身教，使我在粤菜厨艺上、烹饪思想上受益匪浅，是师傅潜移默化影响，才使我这颗幼苗得以成长。”

蔡伟城谈到和师傅在一起工作的岁月，充满了怀念和感激：“正是师傅润物细无声的言传身教，使我在粤菜厨艺上、烹饪思想上受益匪浅，是师傅潜移默化影响，才使我这颗幼苗得以成长。”



龙虾汤蒸无骨鲈鱼

竞赛上摘得多项大奖。

2004年，蔡伟城做厨师长了。他不忘对粤菜的探索，还是那么稳重和安静：“我觉得粤菜很平淡，不刺激，但生活离不开它，百吃不腻。”

几十年的积累，蔡伟城已经练就了一身扎实的厨艺功夫，并以发扬和传承粤菜为己任，擅长粤菜传统与现代的融合创新，他进一步体会到，粤菜技艺蕴含着艺术和学问，不仅是炒个菜而已，它的范围很广，包括烧腊、早茶点心、煲汤、餐前小菜等。2012年，蔡伟城荣获“广州市劳动模范”称号，在感谢师傅、广州酒家的培养的同时，也不禁深思粤菜的未来发展。

50年后的粤菜会继续创新，向前发展。

采访结束，归途中，蔡伟城的话语又在耳边响起：“我很平凡的，我只是赶上了时代发展的好机遇，又遇到广州酒家老字号的好平台，我会继续努力，做好粤菜的传承与创新，努力做一名真正的粤菜师傅。”



彩霞晚燕



老火靚汤 视觉中国供图