

他是杭州最有名的江南菜新秀,年仅 36 岁,周润发因为他做的一道菜而对湖滨 28 流连忘返,结果破天荒地连续三天都在这个餐厅吃饭。成龙、李嘉成也吃过他做的江南菜并且啧啧赞叹。他的点子层出不穷,曾经因为第一个把糖藕做成丁,而被人说是江南菜创造大师。他说,自己是那种站在厨房看见原料就会兴奋起来的人。

“吃了你做的江南菜,我爱上了杭州”

这个年轻人被凯悦的姑娘们称为副帅,站在面前看不出他到底有何经历是何年纪,瘦高,但是眼神里透着些单纯的稚气,也许你会觉得一个中餐厅的厨师长无论如何都应该比他再敦厚些。

当年副月亮还在上海知味观做副厨师长的时候,就已经显露出不凡的天赋。那是近 10 年前了,当跟他差不多年纪的人都还在厨房打杂的时候,他已经身为副厨师长。做厨师不为别的,就是因为站在厨房就会莫名地兴奋,他说。“比如尽管厨房里只有大葱、青菜、鸡蛋这样的材料,但是你一看到它们就会心跳加快,思绪万千,大脑即刻开始高速运转,就好像一个新的作品就要开始在你的脑子里创作出来了,也就仅仅凭着那些原料,你重新组合,变成了美味佳肴,那种感觉太棒了!”

1998 年任上海新词大酒店副厨师长,2000 年任上海知味观酒店副厨师长,在加入杭州凯悦酒店之前任杭州知味观精品店味宅 1913 的厨师长。就在那个时候,凯悦的总厨发现了,因为在他掌勺的店里吃到了他的一道“金牌扣肉”,总厨决定将他带进全新的美食世界,那就是湖滨 28 餐厅。

凯悦酒店对于厨师一向有自己的标准,要经过层层选拔和审核,不但要做得一手好菜,还要仪表得体,口才一流,更重要的是要守规则。可是这个年轻人在这些标准面前显得很狂妄,他对总厨说,我对凯悦一点都不了解,我只做我自己的菜。就因为这句话,他被凯悦的高层一直搁置着。但是只要吃过副月亮的江南菜,就会对其念念不忘,面对他的不羁,总厨觉得这是一块金子。于是总厨打破规矩,硬生生把他留了下来。

杭州凯悦的总裁曾经说过一句话让很多人认识了这个小伙子的菜,“小副,我对杭州没有太大的好感,但是吃了你做的江南菜,我爱上了杭州。”

做花哨的 fashion show 是我所不能接受的

“自信”两个字送给副月亮很合适,因为在厨房里他永远都笃定而专注,虽然好多员工比他大,他却能用自己的一套理论将她们管理得有条不紊。

“厨师做菜,烹饪方法大同小异,但最重要的还是用‘心’。厨师工作摆第一位的是‘厨德’,其次才是‘厨艺’,要比别人多一份责任心。”他说虽然他现在的收入还远远低于当年在知味观的收入,不过他依然热爱在凯悦每日的“创作”。“这里是一个全新的系统,可以让我看到新的世界。”

他以做江南菜出名,所以总是被邀请到各个国家的凯悦酒店进行中餐指导。“比如上海的金茂、君悦以及环球金融中心的各个餐厅的中餐风格都要有所区别,而杭州的凯悦更偏重地方菜,有古今结合的意味。”无论是美国人印度人还是欧洲人,开始看到他时都不敢相信原来中餐大师可以这么年轻,可是他一开口一上案板,这些老外们立刻被他的架势给吸引了。他说,“抛开过量的装饰和调味,返璞归真,才能真正体现这些经典江南菜式历久弥新的魅力。”所以他总是不提倡过多的调味,坚持原汁原味。“做花哨的 fashion show 是我所不能接受的。”

副月亮是个常常显得安静的人,对于此,他也有独到的见解:“中餐厨师,火候、分寸感很关键,需要集中所有注意力和精神,才能做出一道好菜。”一道传统的叫花鸡,叫他一改变成了凯悦的招牌,他将温度降低,改变了原先起渣和药材味重的缺陷。

当然他说做菜只是厨师职业的一部分。“看到这个客人,你就可以初步判断他的喜好和适宜的菜式,在极短的时间里为客人量身打造菜单,才是一个大厨最厉害的地方。”副月亮很爱惜自己的刀具,他说那些做菜的工具有好比是战士上战场的武器,如果不爱惜“伤”到的还是自己。“中国厨师最缺乏一种专业精神,做一名真正的大厨就应该从爱惜厨具开始。”



副月亮

凯悦国际酒店管理有限公司中餐厨师标准监督顾问
杭州凯悦酒店行政副总厨

“站到厨房看见原料就会兴奋起来”



JUSTIN

雷迪森西餐行政总厨

“和奥利佛一起做菜,美食就像变魔术”

这个新西兰人虽然只来杭州几个月,却已经有些出名了,因为他和奥利佛一样有着清秀的面容,金黄色的头发,并且做出的菜就像油画那样艺术感十足。做菜前通常会露出激动而专注的眼神,来中国之前他曾在闻名世界的四季酒店做菜,之后一直在柏悦酒店和北京新开的喜达屋酒店掌勺。因为独特的做菜风格,人们说他更像一个魔术师,因为他总是变魔术般地把各种不可能组合的食物,组合在了一起。最近他还成了杭州电视台的节目嘉宾,开始了跟奥利佛一样的“做菜作秀”旅程。

做菜如同作画

16 岁开始学厨,有 10 多年的厨师生涯的他依然激情四射。今年才 27 岁的 Justin Baziuk 的烹饪风格被雷迪森的大厨们称为很能代表新时代的烹饪技术。因为他喜欢食物背后的科学知识和不同的烹调技术。Justin 和奥利佛有着极其相似的共同之处,他工作严谨而且喜欢信手拈来的创作。和奥利佛不同的是,他的厨房更多的是瓶瓶罐罐,就像是一个化学实验室。他谈起食物的搭配来很入神,“我可以把冰凉的香草冰

淇淋包裹在热巧克力里边,可以让饮料冒气泡,可以让他们色彩斑斓,让食物表演不可思议的节目。”

两年前在悉尼的四季酒店,他曾和奥利佛有过共同合作的难忘经历,“他是个不错的厨师,他喜欢保持食物的原汁原味,追求食物本来的样子,我很喜欢!”除了奥利佛,他最崇拜的厨师便是持有 10 颗米其林之星 (Michelin Stars) 的著名厨师 Gordon Ramsay,他暗自开始学习 Golden Ramsay 的厨艺,“他是一个很严厉,甚至有些暴力的厨师。要是让他发现盘子上有一个手指印,那么你就会听到‘啾’的一声,盘子往你身上砸去。”

看 Justin 做菜有点像在看画家作画,装盘利落又轻巧,出锅的时候就像表演杂技一般,特别是他做的西餐,总是要画上丰富的巧克力酱和果酱。他说这便是他人生的乐趣所在。

为什么不可以?

Justin 说的最多的一句话也许是,“why not?”

当他端上一盘银鳕鱼时,他告诉我里边不光是鱼的味道,还可以尝到鸡肉猪肉以及各种蔬菜的味道,果

然他在鱼里加了鸡汤、鸡肉丸以及火腿肉,而这在很多厨师看来,简直不可思议,怎么可以在鱼里加上如此多的味道?就是这样奇怪的搭配,你却发现 Justin 做出来的菜不是奇怪,而是应该用丰厚来形容。当许多厨师提出哪两种食物不能搭配,他总是违反常规地来一句“why not!”于是他的独特风味就这么出炉了。

他会在鹅肝上涂上鲜红的草莓酱,再加上意大利黑醋,你可以看到整个盘子就像是一副油画,草莓酱被画在盘子底部,刷刷两下就像是画家达利的那一瞥胡子,生动并且饱含了激情。软软的土豆泥配上勺子就可以兜来吃的牛腩肉,他却其中加入了巧克力酱,这让其他厨师大跌眼镜的同时又觉得很惊喜。

他做的冰淇淋软饮料会冒着粉红色的烟雾,他说那是在他实验室般的瓶瓶罐罐里实验出来的,在冰淇淋里加入低温的氮气,于是遇到常温就开始产生梦幻般的烟雾,他在他的冰冻果子露里加入各种水果,所以口味丰富而厚实。这就是很多姑娘们开始追随他的原因了,吃他做的菜好比是进行了一次行程满满的环球旅行,即使是意大利的菜式里你也能尝出中国传统的本鸡煲的熟悉味道来。