

东方美食 EASTEAT

厨艺先锋
总第 105 期

厨娘做秀在店堂
拜师收徒要“反贫”

苏志雄：
他因时尚而食尚

秋天做菜我最新
本科生回聘“灶台十二载”
秘制鲍汁 一般人我不告诉他
时尚原料做出前卫滋味



新厨艺主义
WWW.EASTEAT.COM



流不息——
再说新旺川菜

他因时尚而食尚

——粤厨苏志雄成功揭秘

文/倪焱焱



苏志雄近照

对于音乐,他很前卫,喜欢周杰伦的《东风破》、陈奕迅的《十年》。对于年龄,他很漠然,只要人心不老永远都是烹饪顽童。对于菜品,他很执著,执著到可以为了一道鱼头汤跑遍整个上海。对于创新,他很叛逆,坚持自己的特色、烹出自己的风格。对于时尚,他很敏感,就像范思哲,不停地追求别人尚未触摸的潮流。……

他就是这样一个个性张扬的时尚大厨,也正是由于他的个性和时尚,才有了今天上海的餐饮奇才。

在很多同行眼中,苏志雄永远是一个站在时尚浪尖上的个性人物。对于时尚,他有着与生俱来的敏锐。有人说,他的成功很大一部分要归功于他对时尚的那种感觉和把握。也有人说,他是一个非常有个性的人,所以他的餐饮更容易吸引现代人。那么在苏志雄的眼中,什么才是当今的时尚,怎样才能做到时尚?

苏志雄的时尚经

“做菜就像买衣服,只要是时尚的就要尝试。不过,尝试的结果不是为了去模仿别人,而是要让自己在时尚的基础上创造自己的风格。”

粤宁嫁接出新菜

近来,宁波菜在上海走势很旺,尤其是“彩霞坊”、“汉通”等几家店生意非常火爆,几乎天天爆满。后来,我到这些店去看个究竟,发现它们有一个共同点:原料极为新鲜,是在上海根本买不到的那种。经过打听才知道这些原料都是店家从舟山、象山直接运来的,所以比上海酒店惯用的冰鲜原料要强得多。但是除了原料新鲜外,菜肴制作并没有多大的特色。既然宁波菜卖得好,我就要学。至于采用什么方法,我想了很多,后来我觉得用粤菜的技法烹调宁波海鲜,效果会更好。于是,我创作出了“冬阴功烩东海奇鲜”、“原味倒笃黄酒蟹羹”。虽然现在它们推出时间都不长,但效果还是不错的。

做好水果菜要先摸“脉相”

水果菜在今年比较流行,尤其是在南方,荔枝菜、龙眼菜都销得不错。但在上海、成都、哈尔滨等城市,水果菜却卖得没有那么火,这倒不是说它不流行,而是厨师们没有摸好它的“脉相”,这就好比搭配衣服,如果配得不好,再流行的衣服也体现不出魅力。水果菜口味多以酸甜为主,如果你把它们用来烹调禽畜类原料,我想不管最终体现的是水果的酸甜口味,还是禽畜的肉香味,都不能使所用原料的特点全部发

挥出来,也就是说搭配不当。其实做旺水果菜也不难,你可以直接用它来代替糖醋汁、番茄汁,也可以用它直接做主料,都能起到不错的效果。

将来时:▼▼▼

“时尚需要一两个先行者去引领,做餐饮业也是一样。

如果你总是充当餐饮界的范思哲,总能比别人更早地找到时尚所在,那你永远会比别人做得更好……”

挖掘点一:大连海鲜

这次参加“红厨帽快车”在大连的厨艺交流活动,收获颇丰,尤其是海胆、海肠,一些小型贝类都非常鲜,让我大饱口福。不过饱口福是一方面,它也让我发现了挖掘点:上海至今没有大连菜,但大连的海鲜却比上海的好很多。于是,我想从大连空运过来一部分海鲜,然后在酒店推出一些时尚大连菜,或用大连海鲜原料烹调广式菜。这两天我又做了款新菜——鲜淮山米汤地瓜煮海肠。看到这道菜你可能会有些吃惊,因为在原料搭配方面确实有些不寻常,尤其是海肠,在北方,很多厨师都配上像韭菜、蒜黄一样的东西爆炒,口味全部是咸鲜的。现在我用口感脆爽、色泽洁白的淮山,口味香甜、色泽金黄的地瓜,爽滑清香的米汤来搭配色泽肉红、脆嫩的海肠,别有一番滋味。

挖掘点二:客家菜

在上海呆了这么多年,几乎跑遍了所有的大小餐馆,一直都没有找到客家菜的影子。而在此时的广州,客家菜却异常火爆,我想,凭借客家菜追求原汁原味的特点和人们普遍存在的猎奇心理,客家菜一定能在上海做火,所以我想下个月就着手准备推客家菜。不过做客家菜也要面临一些问题,比如客家菜口感较腻,原料挑选比较讲究(很多原料上海买不到),这些都要一一解决后才能让客家菜真正在上海火起来。

因为时尚所以成功

案例一:“顺德鱼生”一炮走红

1992年,刚到上海“淘金”的苏志雄自己挑大梁做起了他在上海的第一家店。当时,由于自己是初出茅庐,所以迫切需要展示自己的

才华。就在这个时候他发现,在广州顺德菜做得相当红火,而在上海粤菜也开始慢慢起步。于是,他决定引进一些顺德菜开拓市场。“顺德鱼生”就是当时卖得最火的一道菜,这道菜售价为38元/份,在当时的上海,应该说价格不低,但自从苏志雄推出这道菜后,每天的销量都在50份以上,而且由于菜做得地道,引得许多同行竞相品尝。由此,苏志雄打响了在上海的第一炮。

案例二:“泰国鱼露”引爆上海

1994年,在上海已经小有名气的苏志雄面临更大的机遇和挑战。当时,泰国鱼露刚刚登陆上海,很多上海师傅不懂得如何应用,而苏志雄却在五年前就已经接触过“鱼露”了。既然机会摆在了眼前,苏志雄马上着手创作他的新派“鱼露菜”。其中有一款叫“泰国鱼露鸽”,是将处理好的乳鸽放入白卤水中卤制15分钟,取出后放入冰水中浸泡1小时,再放入用鱼露、干贝、虾米调好的卤水中浸泡20分钟制作而成的。这道菜既有别于传统的红烧、豉油、瓦煲乳鸽的方法,又借鉴了“白斩鸡”的制作技巧,所以一经推出,立即吸引了很多食客的目光,创造了日销量近百份的纪录,在上海也算是个奇迹。



苏志雄近照