大公園 小公園

責任編輯:黃 璇 美術編輯:李慕之 2022年1月14日 星期五

位於廣州南豐匯4樓的廚房裏,新菜品正經受魏旭翔(Bill)的檢驗。 在他的團隊裏,這樣的廚藝比拼每兩月舉辦一次,比拼技術,也匯集創 意。魏旭翔,人稱「喜客彪」、「彪哥」,在廣州成功經營了多個餐 飲品牌,繼「躍·Yue」(以下簡稱「躍」)和「焯躍」之後, 他創辦的第三家現代粵菜料理「潮躍」也已開業。他告訴大 公報記者,現在更想看到廚師們「做出一份讓我滿意的菜 單|,幫助每個人去實現開店的夢想。

大公報記者 張菡、張昕怡

魏加翔:

創新粵菜不失本味

▲「焯躍」只有12個餐位,採用板前料理的用餐形式。

「2022黑珍珠餐廳指南」裏,有 46家來自廣州的餐廳入圍。「躍|和 「焯躍」均名列其中。楊貫一徒弟、被 稱為「粵菜南天王」的麥廣帆接受大公報 記者採訪時,認為內地具潛力的精緻餐 飲主理人當中,「阿彪|魏旭翔是其一。

「躍」將粵菜和不同的烹飪理念、 食材、技法相融合,讓食客體驗獨特的 表達。魚子醬滷水鵝肝配意大利香醋是 其招牌菜之一: 魚子醬鋪在滷水鵝肝 上,一勺挖下去,兩種味道在口中碰撞 卻意外地融合。魏旭翔說,這道菜是以 魚子醬的鹹味吊出滷水的味道,「就像 廣東燉湯,不下鹽會平淡無奇,但只要 下一點鹽,味道馬上就出來了。]

「明明看起來不像粵菜,但入口依 然是那個味兒,這太邪了。」餐飲和藝 術投資人丁大麥評價。在中國最懂吃城 市之一的廣州,「躍」的創新也遭遇過 質疑。但魏旭翔認為,只要粵菜的本味 還在,就不算是顛覆。中餐本就是博採 眾長,各大菜系並非孤立存在。「其他 菜系在借鑒粤菜後可以進步,粤菜為什 麼不可以再向別人學習? |

2020年,魏旭翔在「躍」的隔壁 開了「焯躍」。這家人均3000元人民幣 以上的餐廳,在網上被稱為廣州粵菜 「天花板」(形容程度非常高)。「焯 躍一的特別之處在於以煙、冰、湯、 水、油、粥、味、汽、火等10餘種方 式,在-196℃到600℃不同溫區不同媒 介之下烹飪食物。例如,源自傳統粵菜 蒜香骨的「油焯」,是取蒜香味結合魚 露醬,將花膠以天婦羅的形式呈現。

從廚房中解放廚師

「焯躍|僅有12個餐位,板前料理 的用餐形式(顧客和廚師之間相隔一條 長板)讓客人隨時看到菜品的烹飪過 程,廚師全程服務解釋每一道菜。「焯 躍一的菜單更新頻率不高,魏旭翔想通 過打造經典菜,讓顧客牢牢記住這裏的 味道,「新的菜單不如去變成新的品 牌。

不少人建議魏旭翔去北京上海等地 開店,但他不想複製一模一樣的餐廳, 「開就開不一樣的」、「可能10次有9 次都是失敗的,但有一次成功,我就向 前走了一點點。」

魏旭翔是汕頭人,早年因為做外貿 吃遍廣州的大小餐廳。他在朋友的慫慂 下合夥開店,原本只想入股拿分紅,卻 沒想到水深莫測,餐廳虧損嚴重。朋友 紛紛投降,好面子的他卻撐了過來。憑 藉多年管理經驗,魏旭翔一手創辦的喜 客喜宴、祿鼎記和大龍鳳雞煲等大眾餐 飲品牌都成功躋身廣州美食版圖之列。

2017年,共享經濟風行一時。魏 旭翔試圖打造內地首個餐飲生態平台 「聯合造食」,共享空間和行業資源, 為餐廳提供一站式服務。雖然「聯合造 食」沒能走到最後,但其衍生的實驗廚 房,給他帶來了「躍」的構思和主廚 Seven(陳曉東)。

魏旭翔經常看到菜品之間相互抄襲 缺乏新意,研發新菜時又很難與廚師的 想法相通。他認為這與廚師始終待在廚 房有關——「看到世界就那麼小,怎麼 可能有新想法。 | 他效仿科技公司成立 研發團隊,把廚師從廚房裏解放出來, 又找到當時在海南工作的Seven,兩人 一拍即合。

Seven是「躍」和「焯躍」的靈魂 人物。2017年,被魏旭翔以「做主廚 10年來的最低工資 | 挖來。在「躍 | 工 作的5年,Seven完成從主廚到合夥人 的轉變。他坦言,以往角色是打工者, 每天想的是創造利潤或者完成工作,加 入以後,想的更多是怎樣把內心的東西 擇光鮮亮麗的工作無可厚非,只有讓廚

展現出來。「像是一個作品在不斷地完 善與打磨。|

Seven 15歲從清遠到廣州學廚, 想扭轉很多人認為粵菜就是白切雞、蒸 魚小炒和滷水老湯的印象,做出不一樣 的粤菜。魏旭翔支持他深入廣東9座城 市,探尋當地人文、食材、名菜、名 師,提取最有代表性的元素,做成「一 城一菜」。Seven說這在以往的工作經 歷中無法想像,「一般的餐廳沒有條 件,也沒有資源給你去嘗試,但在這裏, 我可以毫無牽絆地去做、去思考。 |

疫情前,魏旭翔帶領團隊遊走於世 界各地的米芝蓮餐廳、美食學院,學習 行業頂端的經驗和服務。為此他花費的 資金以百萬計。即使「修例風波」期 間,倍感焦慮的他也沒有放棄香港行 程,反覆打電話給老闆確認是否正常營 業。當天,他和團隊一起迎着黑暴分子 的隊伍走到餐廳,「整個餐廳只有我們

堅定而持續的投入,換來團隊想法 漸漸打通,「不再是老闆甩去一張圖 片,廚師去模仿丨,「當他們看過之 後,做出來的東西跟以前完全不一 樣。」魏旭翔說。

「體驗 |是來餐廳的理由

白天鵝的油條、陳皮陳的鴨湯、菁 禧薈的粥……在魏旭翔的微信朋友圈 裏,除了與工作有關的內容,最常晒的 還是美食。有別於大眾餐飲更注重的味 覺體驗,魏旭翔認為精緻餐飲給了人們 另一種外出用餐的理由。

他回想過去能留下深刻印象的菜品 味道,思來想去沒有結果,卻還記得在 曼谷「傳奇餐廳 | Gaggan的用餐經 歷。「那道菜看着就是一個盤子,上面 用各種咖喱畫了一個舌頭,沒有任何餐 具,需要你伸出舌頭舔。」

這啟發他和Seven做了一道特別的 甜品——椰子雪糕被塞進牙膏管,旁邊 還有一支牙刷和一隻盛放椰子水的漱口 杯。很多顧客在上菜時以為真的要刷 牙。「其實要記住每一道菜的味道很 難,但一種用餐體驗可能是一輩子都會

精緻餐飲的世界裏,廚師的任務變 得更加精細和複雜,不僅需要製作出兼 具味道、樣式乃至藝術性的菜品,還要 了解這種搭配背後的原理;對於服務員 來說,工作不再只是簡單的點餐和送 菜,員工必須經受良好的訓練,以便隨 時解決顧客對菜單或餐酒的問題。

如何給予食客更好的體驗?每家餐 廳都會給出不同的答案。丁大麥在 「躍 | 用餐時要去洗手間, 一個女員工 主動為他帶路。後來才得知,她只是一 個後廚人員,這讓丁大麥很驚訝,因為 交流的過程讓他覺得「這個餐廳就是她 的」。

支持有夢想的年輕人

有統計顯示,餐飲業員工年流失率 超過了20%,而大學生員工的流失率則 高達70%以上。「萬一員工走了,豈不 是損失很大,不怕嗎?」丁大麥問魏旭

「怕離婚就永遠不結婚?如果怕就 不做,永遠不會有進步。」魏旭翔想做 一家「有靈魂」的餐廳,而餐廳的「靈 魂|是人。在「躍|團隊中,「90後| 廚師佔大多數,還有在國外學做西餐、 回國應聘學做粵菜的「00後」廚師。

餐飲行業需要更多人才,但「同樣 5000元月薪,很多年輕人寧可選擇去做 需要自己租房的文員,也不願意來包吃 住的廚師行業。|魏旭翔認為年輕人選

師們獲得尊嚴和成就才能吸引年輕人。

■魏旭翔接受 大公報採訪。

曹嘉鑫攝

他想把這裏的每個成員培養成店長 或品牌負責人。新來員工的入職程序首 先是像客人一樣坐下來吃頓飯;疫情前 年會最大的獎品是外出培訓,國家和地 區不限、旅費全包;曾經因為員工開香 檳聲音很大,店裏就組織了一場比誰開 酒聲音最小的比賽,「道具|就是唐培 里儂香檳王。

「香檳王是店裏賣得最多的酒,如 果同事都沒喝過,怎麼去跟客人交流 呢?」2020年上半年,廣州一度因疫情 禁止堂食,復工後有員工發了朋友圈:

「休息一個月,開香檳還是沒聲音的, 手藝沒退步。」魏旭翔看到很高興。汕 頭新店開業時,三位廣州「焯躍」的員 工主動幫忙,把店裏的整套規範制定成 標準、培養新店員工。

目前為止,員工所呈現出的狀態是 魏旭翔想要的。從聯合造食開始,他就 想支持每個想自己開餐廳的年輕人實現 夢想,現在他希望員工即使離開了,也 能在行業裏發光發熱。他笑稱,「如果 以後有50個這樣的餐廳,我每個都參一 點股,也一定不會賺少。」

做難事必有所得

「做難事必有所得」是魏旭翔和團 隊的信念。他形容自己很挑剔,因為 「精緻餐飲的顧客對餐廳的評價會相對 克制,這種克制會使餐廳看不到抱怨和 缺點,在自滿中慢慢衰落。|

每周他都會安排同事坐下來吃飯, 像客人一樣全程體驗菜品和服務,還要 把用餐感受和缺點——寫出來,發在內 部工作群裏復盤。他專門聘請了五星級 酒店的衞生經理檢查衞生。在衞生經理 的監督下,櫃子裏的縫隙都要打掃乾 淨,如果把沒有貼標籤的半成品放進冰 箱裏,就會被當作過期食品扔掉。

儘管口碑佳,但魏旭翔和Seven都 認為「還沒有做到那麼好」,目前餐廳 在「大眾點評」網的分數有些回跌, 「更加真實,也促使我們去改進服 務。 | 除了傳統意義上的潮州菜、廣府 菜、客家菜,這個團隊對粵菜還有很多 新想法。2021年12月,新店「潮躍|

在廣州開業,從名字不難看出所寄予的

採訪結束時,魏旭翔給記者看了團 隊前一周出海的視頻。視頻裏,沒有跳 水經驗的Seven看着海面遲遲不敢跳 下,最終躍入海中,影片最後,魏旭翔 配上一句話:「克服恐懼,超越自



有片睇



◀在魏旭翔的團隊裏, 每兩月會舉辦一次廚藝 比拼。

▲「躍」菜品,魚子醬滷水鵝肝。