

「永」遠有idea與堅持

米芝蓮法餐主廚 變奏中餐

要在香港這個各式中餐雲集的美食之都開一間可以立足的中餐廳，對於Vicky這樣一個接受法國菜烹飪訓練、此前從未接觸過中餐的西廚而言，並不簡單。然而，在他看來，中菜代表的是家庭的味道，無法割捨，念念不忘：為了尋找令自己魂牽夢縈的古早風味，七年前Vicky從紐約回到香港，「我在紐約的那家餐廳是很好的法國菜餐廳，但我一直以來都對亞洲菜很有興趣，很想感受亞洲的味道，所以七年前我回到香港，開始真正涉及中餐。」

尊重傳統但不囿於傳統

雖然WING開業不到兩年，但Vicky為中餐的準備卻早已開始：2015年，他在中環威靈頓街開設法國餐廳VEA，主打十分新穎的「法國×中式」。很快，一年之後，VEA便成功摘下米芝蓮一星，Vicky也以31歲的年紀成為香港最年輕的米芝蓮主廚。在經營VEA的七年中，他同時開始學習、研究中菜。

不過，從西餐向中餐的跨越遠不似說來輕巧。「初涉中菜的時候，可能對於中菜廚師很簡單的一個技巧，對我來說都是很新鮮的。」Vicky提到：「比如烹飪海味，可能大部分的中菜廚師都知道如何燜海味，但我是完全不懂的。但因為感興趣，願意花很多的時間和心思去學習。」

Vicky十分重視傳統的學習。「首先一定要知道傳統的做法是什麼。」他說，一些傳統菜式可能過去幾百年都是這麼煮的，那麼為什麼要這麼煮呢？「要先弄清楚這個，並且讓自己也能夠煮得出傳統的味道。」他認為，只有尊重傳統，再在傳統的基礎上進行創新，才能夠在賦予中餐新意的同時，不失原本的味道。

故事裝點吃出懷舊風味

在VEA時，Vicky會給每款菜品配上一個溫暖的故事，使得食物更加具有感動人心的力量。這個做法也延續到了WING——中菜有着深厚的歷史，他希望用一些對港人而言有感情記憶的材料和品牌，以懷舊的情懷裝點食物。

這些年裏，Vicky結識了很多中菜廚師，並和他們成為了很好的朋友。每每他在中菜方面遇到問題，他們都願意欣然解答。不過，即便中菜廚師慷慨地將菜品配方傾囊相授，Vicky也不會照搬，「我們會加入自己的風格，用我20多年來堅持的一些風味特點和原則煮中餐，這樣才能夠保證我們的菜品不會是外面可以吃到的味道。」

「如果比中菜的炒功，我雖然做廚師20年，但中菜都是剛剛入行。香港雲集了全世界最好的中菜，這裏的中菜廚師們動輒就有三四十年的經驗，我很難和

WING（永）是米芝蓮星級餐廳VEA老闆兼行政總廚鄭永麒（Vicky Cheng）在2021年5月開業的中餐廳。WING取自Vicky的中文名「永」，意味着「永遠都有自己的idea，永遠都有自己的堅持」。作為一個對中餐始終抱有熱情的法餐廚師，Vicky敢於在新冠肺炎疫情之下開設新餐廳，將困難化作機會，憑藉自己獨特法餐背景烹製出別具特色又不失傳統風味的中餐，在「永」的傳承裏，走出一條屬於自己的中國風味之路。

大公報記者管樂、徐小惠

他們相比。但是我們有自己的特色，是別人做不到的。」以咕嚕肉為例，不同的餐廳至多選用不同的生果或者豬肉作為食材，烹飪方式上則幾乎大同小異。Vicky卻有自己的一套：

會選擇從肉的烹飪技巧上入手，比如採用他們獨有的脆皮雞的製作方式。

談起WING的特色脆皮雞，這是Vicky花了一年時間、反覆嘗試70多次研製出的一道獨有配方，其中還使用到了西餐熟成的技巧。熟成在西餐中是很常見的食物製作方式，有熟成魚、熟成鴨、熟成牛等，「我會很自然地加入西餐熟成的技巧進去。」Vicky說：「因為中菜的脆皮雞是越乾就越脆，但裏面的肉要多汁，這對於時間和火候的掌握要求就很高。我們用熟成風乾的手法來做，不但可以令雞的表面越來越乾，而且恰好可以做到中餐對於雞皮雞肉的要求。」嘗試未有人試過的熟成脆皮雞，這就是Vicky喜歡的風格。

中菜食材融入西餐技巧

除了將西餐的烹飪技巧融入中菜的製作之中，Vicky在食材配搭方面也有自己的獨特方式。「首先我一定不會用魚子醬、松露這些食材，而是用傳統中菜的食材。一個很好的例子就是我們推出的皮蛋生蠔。」Vicky講到，「皮蛋，一定是中菜了，生蠔也是中菜裏經常出現的食物。但是生蠔和皮蛋，我相信沒有人會把它們放在一起，但我們偏偏就從這裏落手，將這兩樣食物配搭在一起，加上味道獨特的辣椒油，然後大家一說皮蛋生蠔，就一定會想到WING。」

對Vicky而言，從VEA到WING，是一種邊界的拓展，「沒有VEA就沒有WING。」相比其他中餐廳，他認為自己最大的優勢就在於沒有boundary（邊界），「沒有一樣東西框住我一定要如何去做。」在他眼裏，對食物的評價只有一個標準，就是好吃，如何煮不重要，「就算煮『錯』了，只要味道好吃，就夠了。」

興趣激發創意

談中餐時，Vicky提及最多的是「興趣」。因為喜歡，新的創意和靈感會在任何時間任何地點產生。

一個人同時負責兩間餐廳，於Vicky，是興趣，是樂事。中餐是一件他喜歡的、覺得好玩的事情，「就像籃球運動員出於熱愛打籃球一樣，我做中餐是因為我喜歡。對我來說，多一家餐廳就像多一個遊樂場，給我更多的空間學習，也給客人多一點機會嘗試不同的東西。」他遇到不懂的就學，有興趣一切都可以解決。

「現在很多客人這周去VEA，下周就來WING，輪流光顧。」至於WING的未來計劃，他當然希望能夠在米芝蓮摘星，不過最重要的是，「我們希望永遠都能帶到一些新意給大家。」

▼「WING」裝潢雅緻。



位於灣仔的「李公館」開業多年，可說是區內識飲識食者的打卡熱門地，常常有人在社交媒体分享該店的美食體驗和菜式照片。上月終於在朋友安排下到了那裏飲茶，點心果然美味又有特色。

時下的中菜館多屬連鎖經營，像「李公館」般開在商業大廈的樓上小館，若沒有真功夫，是難以吸引顧客的。

當天筆者甫進店內，已覺喜出望外，因為環境比預期寬敞，而且有整列透明玻璃窗，自然光充足，不會有密閉環境的局促感。先要一讚的是茶壺，因為那裏選用的並非傳統中式矮

矮胖的陶瓷壺，而是壺嘴尖長，像東南亞國家用來沖拉茶的茶壺，既不會邊倒茶邊漏水，也不用站起來就能輕鬆為同桌的人加茶，非常方便。

午市點心選擇很多，「碧綠活剝蝦餃皇」幾乎是每桌必點的。綠色餃皮又薄又通透，蝦肉新鮮爽口，造型大小適中，質素不俗。喜歡吃糯米雞的別錯過「鳳吞黃金煎米雞」，師傅將原隻糯米雞壓平，蘸過蛋漿再兩面煎香，上桌時色澤金黃，外皮香脆，入口則有糯米的油香與豐富的餡料，口感極具層次。飲茶愛吃鳳爪的人，若遇上有「鮑汁鳳爪」供應，不妨一試，因為燜得軟稔入味，調味香濃又不會太鹹，還可將醬汁拌白飯同吃，滋味無窮。

至於我最欣賞的是「李公館」的腸粉，推介「櫻花蜜汁叉燒腸」，賣相非常漂亮。腸粉除包着分量充足的叉燒和芫荽外，上面還灑滿甘香的櫻花蝦，紅、白、綠三色的配搭讓人賞心悅目，食慾大振，加上腸粉入口很滑，叉燒保留蜜味，不會蒸得太乾太熟，讓人一口接一口地停不下來。

粵式飲茶是廣東文化，除了保留傳統地道特色外，也要推陳出新，才能將美味傳承延續。「李公館」由茶具到菜式設計，均可見勇於改良的創意，加上食物的味道和賣相兼具水準，怪不得成了灣仔馳名的美食好去處。