



名廚鄧華東：烹飪要跟上時代



「鄧記川菜」掌舵人鄧華東。

大公報記者徐小惠攝

提到川菜，大部分人的第一印象一定是麻辣。事實上，辣椒作為一種舶來品，來到中國不過百餘年。而在它從東南沿海登陸中國，一路向北、向內陸傳入的過程中，在四川，和當地的花椒產生了奇妙的化學作用，誕生了一種新的風味——麻辣味，之後帶着四川菜在中華美食大地上一路高歌猛進，令川菜成為時下最受年輕人喜愛的菜式之一。

在「鄧記川菜」掌舵人鄧華東來看，這正體現了川菜最獨特也最「偉大」的精神，包容、融合。作為內地川菜界鼎鼎大名的廚師，鄧華東在新冠疫情後回到香港，並接受大公報記者專訪，從南堂包席到百菜百味，談談他心中的川菜精神。

大公報記者 徐小惠

川菜300年 百菜融百味

鄧華東是內地知名的川菜大廚，師出名門，疫情後終於又難得來港，不少老饕提前一個月就早早預定好他的包席，而他則會提前半個月將菜單寫好，交給廚房，讓他們備菜。「你如果看我的菜單，裏面絕大多數菜都是不辣的。」鄧華東說。

採訪約在尖沙咀K11 MUSEA店中，這是「鄧記川菜」在香港的第二家店舖。提到鄧華東的川菜，很多人的第一印象便是南堂包席。南堂，指受四川以外地區影響的川菜；包席，則是一種提前預定好地點和菜品的飲食方式。「比如說江浙人在成都開的餐廳，就叫南堂；清朝末年滿族的一些人會自己開包席館，不對外開放散台，包席館的習慣就是提前預定，預定的通常是官府菜，也就是魯菜。」鄧華東進一步解釋道：「包席館只做預定，甚至可以到你家裏去做，提前擬定好菜單，有什麼忌口、風俗或者時令菜，都給你搞定，保證了每個人口味的個性化。」

不過，「鄧記川菜」只有當鄧華東來到香港的時候，會採用包席的形式，其他時候都是「四六分餐廳」，「客人來了可以隨意點菜的餐廳叫做四六分餐廳，現在年輕人都比較接受這樣的飲食方式。」包席的機會雖然難求，但南堂的精神卻自始至終氤氳其間。

發展出二十四味型

南堂作為一種相對素雅和高雅的川菜，體現川菜的百菜百味、一菜一格。鄧華東提到，這種在調味料上的豐富，是受移居文化影響帶來。「川菜用了漫長的三百年，不斷地把江浙菜、魯菜、廣府菜，以及山西、湖南、湖北、福建、廣西的菜式都融合了進來，再加上一百多年前辣椒入川後，豐富了川菜的調味，共同形成了川菜的二十四個基本味型。」

以川菜二十四味型當中的「荔枝味」為例，「荔枝味就是我們吃水果荔枝的味道，但並沒有把荔枝投入這個菜裏面，而是用糖醋去調和像水果一樣的味道，然後給你定了一個格，叫荔枝味。你的糖和醋要控制在這個範圍內，不能太甜太酸，荔枝沒有那個味道。」鄧華東續指，「用花椒去嗆乾辣椒，那叫胡辣，胡辣然後投入進荔枝味中，那就叫胡辣荔枝味。」通過二十四格基本味，互相配搭，形成川菜百菜百味。而這種融合、多元的精神，是鄧華東認為川菜最重要的精神。

也正是在這種精神下，川菜的麻辣味名揚四海。他說：「很多客人對川菜的第一印象就是辣。實際上，四川菜、江西菜、湖南菜、雲貴菜裏面都有辣，而四川菜甚至沒有湖南菜那麼辣，但是為什麼別人提到川菜一下子就想到辣，因為川菜裏

有花椒。」

粵菜技法+川菜調味

鄧華東說，辣椒進川以後，和花椒碰撞在一起，產生一個獨特的味型，叫麻辣味。這是在其他地方找不到的。花椒是中國本土的作物，在很多菜系中都有使用，但偏偏在川菜裏，與舶來的辣椒一碰即和，形成了如今風靡世界的麻辣味。

提到南堂川菜對於口味的精細把握，很多人會想到一道名菜「開水白菜」，在高湯中加入白菜，但對高湯要求十分之高，要清澈見底、沒有任何雜質，不能有一滴油，顏色淡淡的，像一杯淡茶，但因為「開水白菜」製作成本高，價格通常要一位一百多元，對於對川菜文化了解有限的食客而言，看上去有些難以接受，因而並沒有出現在「鄧記川菜」的菜單中，只能提前預定，「但是我們有一道『雞豆花』，將雞胸做成豆腐花一樣，高湯都是一樣的。」

鄧華東自己在研究廚藝的過程中，也十分注重融合，「我是個成都人，肯定是做川菜，但是我說我在這個過程中有沒有融入了別的菜系，我肯定會有。」而此番來到香港，以融合為精神的川菜，又會與這個地方產生什麼樣奇妙的化學反應呢？鄧華東提到，他們將廣東菜的技法與川菜的調味結合，形成新的融合菜品，「比如這次我做了一個蝦（菜式），用廣東廚師以廣東菜的技法去處理蝦球，然後我用川菜的魚香的調味去做這道菜，也比較受歡迎。」

在鄧華東看來，這種融合就像道法自然一樣，「變中要有我，既要更加適合當地人的口感，還要保證川菜的味道的存在。不只是把別人的菜搬到你的桌子上。」

南堂川菜既多元豐富，又細緻入微的風格，令鄧華東希望能夠將之傳承，他認為這不僅僅是一個菜系的問題，「它是一種觀念，一種文化，你把一個理念、一個文化藝術，傳承到了以後，再去貫通變化，在做菜的時候，你的思維方式就會不一樣。」



泡菜海參。



辣椒與花椒在川菜中一拍即合，成為如今風靡全球的麻辣味。



「開水白菜」對高湯的要求甚高。

烹飪是味覺藝術創作

鄧華東喜歡大家叫他鄧師傅，他主張食是味覺藝術，「很多時候，一個廚師，一個好的廚師，實際上就是一個藝術家，這是客人對你的尊重，你自己要珍惜。」

在他看來，烹飪是在口腔裏、在味覺上的藝術創作，「去讓客人體驗到這個（食材）該香就香，該乾就乾，該脆就脆，該軟就軟，該滑就滑，從口感還有從味覺上去體驗，所以叫味覺藝術。」

川菜特點之一：炒

鄧華東提到，川菜區別於八大菜系的一個特點，在於炒，「廣東人說我煮兩個菜給你吃，上海人說我燒兩個菜給你吃，因為廣東人擅長煮、煲湯，做這些很厲害。一說到上海人，就是紅燒肉；成都人、四川人，就是炒，我炒兩個菜給你吃。」



魚香水晶蝦。



藤椒牛腩。



▲老壇子高蟹。

由「川菜等於麻辣味」帶來的另一個誤解是，很多人認為川菜並不十分注重食材。鄧華東笑言，任何地方都有自己的山珍海味，也都有對這些高級食材有需求的人群，同樣在川菜中，當然也有許多高級食材。

「我們川菜有一個講法，就是粗菜細做，細菜精做。很多時候我會碰到，比如說今天我用鮑魚做了一道菜出來，會有人說，四川沒有用鮑魚做菜的，你肯定改良了。」鄧華東續言：「我說不是我改良的，是我們上一代人，他們就用鮑魚做菜，可能我會用現在人的想法放點辣椒，而過去的鮑魚、魚翅，他們是一定不會用辣椒去對待它們，他們認為這些食材是

太高級的東西，就越需要它們的原味。」他又舉例道，四川雅安有一種魚叫做雅魚，「關於它的菜品，最有名的就是砂鍋雅魚，根本就是拿豆腐、水去煮出來的，因為本來這種魚就鮮嫩，而且雅魚本身也是很名貴的食材，肯定（人們）就追求它自然的味道更多一點。」鄧華東說：「但現在如果這樣去做法，可能淡而無味，你肯定要根據時代，加一些現代的調味料去表現這個食材。但是一道

上，大部分菜都是不辣的。」儘管並不提倡過分使用辣椒，主張適可而止，鄧華東仍相信應該要跟着時代走，「你不能說『我要把傳統捏得緊緊的』。什麼叫傳統？一個菜好吃，五十年以後就是傳統，比如毛血旺。如果這個菜在五十年以後都還在我們的餐桌上，證明它是大家喜歡的傳統菜了。」



▲鄧華東以毛血旺（圖）為例，認為一個菜如果好吃，未來就有可能變成傳統菜。



▲泡椒蒜香開邊或開件龍蝦。

四川菜，很可能不放辣椒才是它真正、原來的菜。」他也提到自己在包席開的川菜菜單中，有七成都是不辣的。「你如果真走進四川人的家庭，會發現他們的飯桌上，大部分菜都是不辣的。」



一個菜好吃，50年以後就是傳統



金耀基林天行書畫聯展青島舉行



▲主禮嘉賓共同主持開幕活動。

【大公報訊】「魯港文化之旅」系列活動青島首站「墨香雅韻 筆若驚鴻」金耀基、林天行書畫聯展開幕式，日前在青島市美術館舉行。來自山東、香港兩地的文化藝術界人士、個人藏家、商企代表等齊聚一堂。

紫荊文化集團總經理文宏武，青島市委常委、宣傳部部長劉升勤，西冷印社社員、香港中文大學原校長金耀基，青島市人大常委會黨組副書記、副主任李紅兵，香港美協主席、香港文聯常務副會長林天行，香港中華教育文化交流基金會會長、香港集古齋有限公司總經理趙東曉等出席開幕式。

今次書畫作品聯展通過兩位藝術家近年來創作的精品力作，將香港藝術創作所獨具的美

學價值和文化內涵呈現在廣大青島市民面前，為大家帶來新鮮的藝術啟迪和獨特的美學享受。同時，通過書畫藝術深化青港兩地經濟文化等多領域合作，推動青港雙城友誼結出更加豐碩的成果。

今次書畫聯展在青島市美術館舉辦，展覽持續至6月30日，免費向公眾開放。其間金耀基、林天行親臨藝術沙龍、親子書畫沙龍等活動，與觀眾交流，更有形式豐富的古珠寶鑒賞沙龍、觀眾書畫體驗工作坊、漢服打卡等活動。

今次展覽由香港中華教育文化交流基金會、山東省文學藝術界聯合會、青島市文學藝術界聯合會、香港集古齋聯合主辦。



▲觀眾參觀展覽。