

謝媽薇直言粵菜對香港來說十分重要：「粵菜揚名世界，很多人來到香港就是想出一道好的粵菜。」她分享自己與一位韓國廚師的交流稱：「（韓國廚師說）假如韓國菜能夠有粵菜一樣的影響力，他『死而無憾』。」她指出，許多外國廚師對粵菜推崇備至，認為粵菜的烹飪技藝和文化內涵極具代表性。然而，粵菜行業內部存在保守、停滯不前的問題，部分傳統派廚師固守舊有做法，未能及時適應現代消費者的口味變化和審美需求。



▲《一飯封神》裏廣受歡迎的港式豬扒飯。

### 固守舊樣無創新易被取代

在謝媽薇看來，粵菜從業者可以被分為四大類型：「傳統派」「保持原狀派」「盲目追隨派」和「創新派」。

其中，謝媽薇認為「傳統派」保留了粵菜這一菜系的大部分傳統，包括烹飪技巧等。「香港有好幾家老字號粵菜酒家都是『傳統派』，不信你問起這些酒家裏的師傅，他們總能告訴你一些古老的做菜技術，並且通曉這些技巧的許多細節。而這是許多年輕廚師未必知道的。」雖然如此，她也在與一些「傳統派」粵菜從業者交流的過程中，發現有部分人較為固執，難以與時俱進：「他們可能會覺得『我出品好就行了。』但隨着時代的改變，出品做好確實是一部分（留住顧客的因素），但不是全部。」她建議從業者永遠保持學習的心態，與時俱進地了解顧客的喜好。

而「保持原狀派」在謝媽薇的描述中則多為中小型酒樓，它們僅維持經典的菜式不變，缺乏市場敏感度和創新，導致淘汰率較高。「這一派別的酒樓的技術亦是深厚的，但是又沒有到傳統派的水準，停留在『把一些所謂的經典菜和大家熟悉的菜做好就可以了』的想法之中。」這一派別的餐廳在謝媽薇看來是最容易被取代的。「他們會問為什麼有的店能大排長龍，而自己則『生意好難做』，實際上你要看到其他人成功的地方。比如食材的選用，比如菜品的創新等等，做到讓顧客覺得出品是『我花多一點點錢就能吃到的更好菜品』。」

# 要從粵菜文化傳統中汲取營養，

## 大小廚房

《一飯封神》《最紅大廚》等烹飪節目近來吸引不少年輕人關注，亦有越來越多的觀眾通過節目中的粵菜師傅和菜式認識到粵菜。作為《最紅大廚》的策劃顧問，美食評論家、飲食專欄作家謝媽薇直指粵菜行業內部存在保守、停滯不前的問題，甚至有的從業者盲目模仿，比如一家粵菜館推出「雞油花雕酒蒸花蟹伴陳村粉」，許多粵菜館就跟着出陳村粉。她鼓勵粵菜餐飲從業者在追求經濟效益的同時，亦需要重視菜品的文化價值和創新精神，比如用陳皮水泡發乾鮑以提升鮮味、用糖水製作創新戈渣等讓人眼前一亮的粵菜做法。對年輕粵菜廚師，謝媽薇認為他們需要保持對粵菜的文化自信，從深厚的粵菜文化傳統中汲取營養。

大公報記者 李兆桐



▼雞油花雕酒蒸花蟹伴陳村粉。



▲煙熏脆皮三黃雞配沙薑葱蓉。

## 將不同料理手法融入粵菜

第三種是「盲目追隨派」，它們缺乏獨立思考，盲目模仿粵菜的流行趨勢。「一家粵菜館創新推出『雞油花雕酒蒸花蟹伴陳村粉』獲得好評，全世界都開始賣陳村粉，我並不是說陳村粉在粵菜中沒有代表性，而是永遠跟在別人後邊的話，就失去了自己的原創精神。」她以一位原本是日本料理師傅的廚師舉例稱，這位廚師

後來在運營粵菜館時把日料的概念加入螃蟹的烹飪之中，「把鮮味提升了好多倍，味道也美味了許多。」這其中重要的不是這道菜，而是把不同的料理手法融入粵菜的改良與創新之中。

謝媽薇讚賞粵菜中的「創新派」：「有的創新菜看起來完全是一個新的菜式，但是吃起來又是完完全全的粵菜。這些菜在思維上有許多突破」。比如用陳皮水泡發乾鮑以提升鮮味，用糖水製作的創新戈渣（一種外脆內嫩的粵式傳統點心）、融合不同季節食材及不同菜系烹飪手法的花膠燉等。她認為，創新不是對傳統的否定，而是對傳統的深化與提升。真正的創新需要建立在扎實的基本功之上，理解食材、調味與烹飪技法的本質，既保留了粵菜的風味體系，又賦予其新的表現形式。



▲燒鵝花膠公。

欄作家謝媽薇。  
美食評論家、飲食專欄作家謝媽薇。



## 作家簡介

謝媽薇是定居香港的馬來西亞人。專業食評人、飲食專欄作家、旅遊專題及人物專訪特約作者，烹飪節目《最紅大廚》策劃顧問。作品包括《消失中的味道》《改變世界的味道》等。

## 結合現代審美賦粵菜新韻

針對上述的四種粵菜從業者類型，謝媽薇認為粵菜廚師應具備獨立思考能力，敢於挑戰傳統、突破自我。個人風格的形成需要時間與經驗的積累，更需要對食材、味道、烹飪邏輯的深入理解。同時，廚師應保持不斷探索與實踐，才能在傳承中實現創新。

謝媽薇認為，粵菜本身就有東西南北之分，「有的人不知道，粵菜也分為潮州菜、客家菜等，來到廣東可能顧客也會發現順德、湛江等地也各有特色。」所以粵菜從業者需要知道「自己在做什麼」，除了能夠挖掘粵菜本身的內涵外，還要把粵菜故事講好。

此外，謝媽薇表示，粵菜餐廳應該加強對員工的培訓，前線員工對菜品的理解會直接影響顧客體驗。「前線員工吃過餐廳煮的東西，這是很重要的，需要讓員工與菜品建立一種聯結。」如此，員工才能真正理解菜品背後的文化與技藝，從而更好地傳遞粵菜的價值。

謝媽薇認為，粵菜要持續發展，必須注重文化自信、食材研究、味道層次感及市場定位。她指出，年輕粵菜廚師應多從傳統中汲取靈感，結合現代技術與審美，推動粵菜走向更高層次。「我發現很多粵菜廚師總是借鑒他人，其實就是不夠文化自信。不是說要去學法國菜做更貴，或者韓國菜有什麼好我也要趕緊跟着學，粵菜缺乏的正是對自己根基深厚的了解。」



▲《最紅大廚》料理真人騷近來受關注。

## 逾200件竹藝品 亮相港大美術館



▲現代藝術風格的竹藝品吸引不少觀眾。

## 「竹藝巧編——中式古韻和式新編」

日期：即日起至10月26日

地點：香港大學美術博物館  
徐展堂樓1樓

免費入場



▲《輪曉（牽牛花）》花籃。

# 「竹藝巧編」 展現東亞編織魅力

正在香港大學美術博物館展出的「竹藝巧編——中式古韻和式新編」展覽，通過200多件來自中國與日本的竹編器物，不僅展現豐富的編織技藝，也追溯了中國明清早期竹器的演變，並展示它們對日本江戶時代竹藝品的影響，以至當代竹編工藝的創新發展。展覽即日起至10月26日於港大美術博物館徐展堂樓1樓向公眾開放，免費入場。



掃碼睇片

大公報記者 李兆桐（文、圖）

「竹藝巧編」展覽以竹編藝術的知識傳授和技藝傳承為重點，同時亦探討傳統日本茶道與花道藝術相關的文化脈絡。展品廣泛多樣，旨在呈現過去150年來，來自中國的竹籃原型或「唐物」（意指「中國的器物」），在日本竹編藝術的發展中所扮演的核心角色。本展覽獲得兩位收藏家的支持借出展品，讓中國和日本的竹藝品首次同場在香港展出。

## 學習並承接中國文化

港大美術博物館總監羅諾德表示，是次展出的竹編籃子最早可追溯到明、清兩代，以及這些器物傳播至日本的製作歷程。「因此，在第一個展廳中，我們將中國與日本的籃子並列呈現。」

羅諾德續稱，展覽總共有大約兩百個竹

編籃子展出，「我認為這樣（展出大量中日竹籃）的展覽並不多見。」進入第一個展廳，觀眾即可看見許多十分相似的竹編籃子在展櫃中並列放置，「你可能會發現有些來自日本的竹編作品，和中國的竹籃幾乎是一樣的。為了讓觀眾能更清楚地分辨，在這個展廳中，我們把來自中國的竹籃和日本受到中國影響後製作的作品放在一起，讓觀眾可以細細比較。」羅諾德指向日本藝術家Shokosai的手提茶籃作品稱：「他是早期日本比較重要的藝術家。而他最初的創作方式，是引入中國文化，對中國文化進行再詮釋，並遵循某些相同的美學觀念。從（他的）這些作品中可以看出，來自中國的文化風格如何在日本被學習並被承接下來。」

借出展品的收藏家Alfons Knauf指出，展覽中來自十九世紀的許多日本竹編籃子是



▼盛物籃。

▲瓢形柳里恭式吊置花籃。

類似於中國樣式的複製品。他指向「中式南京玉入（珠串）手提花籃」稱：「這件作品實際上是日本模仿中國明代竹藝品的複製之作。有日本贊助商非常想要那件明代竹藝品，於是委託藝術家仿製了這件手提花籃。」

## 呈現當代竹編創意

在第二個展廳中，Alfons Knauf表示在這一大部分中可以看到Shokosai這個家族的竹編技藝傳承。展覽展出十六代Shokosai的作品，可以看出從十九世紀直至今日這一日本竹編藝術家家族傳承的脈絡。「每經歷一代的變遷，Shokosai的竹編就演變成一種不同的藝術形式。」羅諾德表示，日本竹編技藝與他們的茶道文化是緊密相連的，許多竹藝品如初代Shokosai製作的手提茶具籃等被用於茶道儀式中。

觀眾在第三個展廳和最後一個展廳中還能邂逅許多造型奇特的竹藝品。羅諾德表示，展覽中除了「長得像籃子」的竹藝品，還有不少「長得不像籃子的竹編籃子」。有的竹藝品造型類似盔甲，有的呈現天馬行空的幾何線條，還有如同蛇一般蜿蜒的竹編「籃子」，吸引不少觀眾駐足觀看。