

文 / 沈嘉禄

烹坛白袍小将吴欣豪



吴欣豪



上海亚信峰会欢迎晚宴上的国宴菜



金汤小青龙



创新四味冷盘



获奖创新菜“国色天香”

吴欣豪站在我面前,让我颇感意外。事前听说他是国家一级高级技师(烹饪界最高职称)、中国烹饪协会名厨专业委员会会员,想象中应该是上了年纪,头顶白色高冠,脸上铸定了烈火烹油的岁月沧桑,想不到他只是一个稚气未脱的80后!

瞒着父母学烹饪

在技术领域,讲究经验积累,评职称、定级别,说穿了就是论资排辈,一步一个脚印爬上金字塔,难道吴欣豪坐了火箭不成?

小吴略感羞涩地告诉我:实在是自己运道好,赶上烹饪行业评定技术职称改革。以前从初级到高级,即使顺风顺水,也起码要二十多年。前几年业内开始压缩评职的年限,给了他脱颖而出的良机。目前,吴欣豪是全国烹饪界里最年轻的国家一级高级技师。当然,手里没几把刷子,在互不买账的烹饪界,你不成为一个箭垛才怪呢。

吴欣豪家境不错,从小热爱美食,高中毕业瞒着父母报考高职烹饪专业,把父亲气得胃痛。但他的信念不可动摇:爱美食,不光是到处找好的吃,更要探究它之所以好吃的秘密,成为制作美食的专家。他跟老爸说:别看不起厨师,在法国,厨师就是艺术家,米其林三星名厨的地位与声望甚至超过总统!父亲冷冷看他一眼,那你能成为这样的厨师吗?小吴回答:既然选择这条路,一定能成为马中赤兔,人中吕布!

小吴在学校里学得很扎实,2001年毕业后进入和平饭店,跟名满天下的名厨苏德兴学艺。小吴早就听说师傅在1993年全国第三届烹饪技术大赛上以无可争议的实力夺得一枚金牌,并荣获“全国优秀厨师”称号,三年后又代表上海赴日本参加中日“料理铁人”擂台赛,一路过关斩将,夺得日本厨师视为囊中之物的铁人奖杯。而苏德兴的师傅,则是被誉为“中华第一厨”的赵任良。有这样的师傅和爷爷耳提面命,言传身教,这是小吴“前世修来的缘分”,他信心满满,从切配到灶头学得非常认真,很快就上了灶头。

明星厨师出小将

2008年,和平饭店为迎接百年大庆歇业装修,吴欣豪不愿在家里闲着,就跟师傅到了上海国际会议中心东方滨江大酒店。他将新岗位视作更大的展现空间,倍加珍惜磨炼机会,倍加兢兢业业,第二年就在员工技能比赛中获得中式烹饪第一名。2010年,上海举办世博会,小吴参与了设计制作国家领导人层面的欢迎宴会,拿出了足以代表中国烹饪最高水平的菜点,为世博会开局锦上添花,得到中外国家元首的高度赞赏。也在这一年,英姿勃发的白袍小将一举摘得“全国明星厨师”桂冠。

2011年,小吴昂首出征第四届全国中餐技能创新大赛,他参赛的自创菜品叫“国色天香”,灵感来自师傅苏德兴当年摘得金奖的“风沙火焰螺”。当年师傅将汕头响螺片置于

象征沙漠的海盐上,用喷火枪在螺片上“刮”过,视觉效果相当惊艳。那么小吴也取汕头响螺,批成厚薄得当的螺片,卷成一朵牡丹花置于石质小碗里,再将吊了8小时的清鲜鸡汤置于紫砂壶内,保持适当的温度一起上桌,让客人将鸡汤徐徐注入碗内,螺片受到高温后马上卷缩成盛开的花朵,螺片口感既嫩又脆,回味无穷。据小吴说,这道菜品虽为创新,却有三个依据:一是粤菜中的老火靚汤,二是闽菜中的鸡汤余西施舌,三是中国茶文化。三者结合,呈现全新的景观与意象。参赛的另一道菜是“百花羊肚菌”,食材是花胶和昆明的羊肚菌,调和得当,出品靓丽。两道菜端上一排评委面前,有传承,有创新,毫无疑问,一致击节叫好。

国宴创新美名传

“创新是科技发展的灵魂,也是烹饪业发展的动力。”小吴对创新有着深刻的理解,他知道法国米其林餐厅的星级评定,最关键的一点就是创新能力。他在和平饭店是攻粤菜的,在国际会议中心也是攻粤菜,粤菜在中国八大菜系中是最具开放性和包容性的,对其他菜系也影响至深,百十年来,粤菜从珠江流到浦江,一路上就在推陈出新,融入上海,那

么进入新世纪后、在接待国宾的高规格席面上,更要体现上海改革开放、敢为人先的形象与思维。就拿前不久上海亚信峰会的欢迎晚宴来说,菜式简单却格调清高,一冷盘、六热菜、一点心、一水果和一甜品,连丝瓜青豆瓣这样的上海家常菜也一步登天,但要保持丝瓜骨子挺拔,青豆瓣碧绿而不硬,突出江南时鲜的本鲜,而层次又要丰富扎实,着实让小吴费了一番心思。再比如冷盘中的小青龙两吃,一味是加了江南时蔬荠菜文火煨制,一味是参以川菜干烧之法中火煎烧,无论视觉效果还是口感,对比强烈,相得益彰。而更有难度的是松茸炖花胶、豉香比目鱼。松茸与鸡枞吊汤,花胶水发的软硬度都是决定成败的关键,比目鱼取件出骨也大有讲究,入屉蒸多少时间几乎就像化学实验那么精准。

想不到晚宴开始前,俄罗斯总统普京迟到了18分钟,而欢迎晚会的时间不能更改,那么宴会出菜时间必须压缩。好在以小吴为主管的烹饪团队早有预案,动作麻利,不慌不忙,将每道菜上桌的时间均等压缩,又能让国宾从容品尝,“流失”的时间就在勺子下被追了回来。负责传菜上菜的一百多位服务员一路小跑,忙而不乱,将菜品顺利送到每位嘉宾面前,保持了宴会轻松和谐的气氛。

而从这次国宴菜单上看,应该是粤菜的底子,烹饪技法涵盖了老火炖、豉汁蒸、滚油爆、温油滑、黄油煎等,但在食材的严格规定下,依然体现了创新思维,让不同文化背景、不同饮食习惯的国宾都畅游了一趟“舌尖上的中国”。

视野开阔铸辉煌

为开阔自己的眼界,吴欣豪经常去意大利、卢森堡、瑞士、奥地利、新加坡、马来西亚、阿根廷、巴西诸国考察当地交口赞誉的饭店,哪怕乡村饭店,只要一两道美食名传遐迩,他也要驱车造访体味。他很清醒地说:“中国是烹饪大国,但不能说是烹饪强国。中国人要圆自己的强国梦,中国如何提升自己的文化软实力,烹饪界不能袖手旁观,固步自封,还有许多工作要踏踏实实地去做。”还值得一提的是,前不久吴欣豪在中国首届明星大厨大赛上,又以创新思维取胜。他的参赛作品叫“桃凝雪蛤”,以江南特有之桃树胶和东北雪蛤,加高汤而做成扒菜,给人耳目一新之感。

才过而立之年,已然成为业界新星,吴欣豪高瞻远瞩,思路开阔,衣钵传承,敢于创新,中华烹饪艺术的真谛被他仔细研读并实践,假以时日,辉煌无限!

欧丽薇兰“为最爱的人做一道菜”区域终极赛《锋味》嘉宾文章亮相上海站现场畅谈兄弟情

“为最爱的人做一道菜”活动启动以来,吸引了全国近5000名选手报名参加,经过长达30天激烈的网络海选,上海站共有13名选手脱颖而出。9月2日,在家乐福莘庄店比赛现场,选手们精心准备了食材,为最爱的人做了拿手菜,并通过视频向最爱的人表达了心底的情感。

《锋味》嘉宾文章近期参与了《十二道锋味》的节目录制,其与谢霆锋一起的“义气”令《锋味》之旅也成为近期人们关注的焦点。文章也表示,自己平常也会约上几位好友小聚一起享用美食,分享快乐。

欧丽薇兰品牌负责人在活动现场表示,橄榄油在西方被誉为“液体黄金”、“植物油皇后”、“地中海甘露”,是地中海健康膳食的精髓,地中海也因此成为世界心脑血管发病率最低的区域之一。目前欧丽薇兰在国内市场推出的橄榄油产品主要有3款,即高多酚特级初榨橄榄油、特级初榨橄榄油和纯正橄榄油。其中,欧丽薇兰高多酚特级初榨橄榄油作为欧丽薇兰最为高端的产品之一,以创新的科技和现代的初榨工艺,最大程度地保留橄榄果的营养精华——橄榄多酚,其味道也更为浓郁。 青青



文章现场试吃选手做的菜

上海市浦东新区酒业协会于8月27日成立。成立上海市浦东新区酒业协会,符合中央“小政府、大社会”的社会管理改革方向,是我们贯彻党的十八届三中全会通过的《中共中央关于全面深化改革若干重大问题的决定》关于要“建立公平开放透明的市场规则”总体要求的具体行动,也是中国(上海)自由贸易试验区有关服务领域和市场管理进一步扩大开放精神的具体体现,既是行业发展趋势的需要,也是浦东新区加快改革开放、扩大内需和拓展市场的需要。

上海市浦东新区酒业协会成立后,将秉承“全心全意为会员服务,为酒类和酒类相关的企业服务,为酒业服务,促进酒业健康、持续地发展”的办会宗旨,把“宣传法规、政策;倡导自律;收集发布信息;开展会员培训;进行调研;提供咨询服务;为企业交流、转型搭建平台”作为协会的主要工作任务。

展望浦东新区酒业协会的发展愿景,在社会各界和会员的鼎力支持下,将成为有影响、有效率、有魅力的能真正代表浦东新区酒业企业权益的酒业协会!

上海市浦东新区酒业协会成立