

“00后”粤菜师傅宗庆基： 始于“谋生” 陷于“粤菜” 忠于“好心茂名”



鱼跃龙门



准备

菜刀和案板发出“嘟嘟”声,炒锅和铁铲发出“铿铿”声,食材与滚油发出“刺啦”声……“00后”宗庆基一手掌勺、一手颠锅,在茂名国际大酒店后厨烹制拿手菜品“鱼跃龙门”。焯过水的鱼肉与吸收虾汤的蛋羹一起入口,色香味浓,“清、鲜、爽、嫩、滑”完美呈现,凭借这样的手艺,2021年宗庆基在茂名市第二届“粤菜师傅”技能大赛中,获得粤菜传承组中式烹调项目一等奖,现在是茂名国际大酒店的实习厨师。

1 跨越800多公里学粤菜 从“吃不惯”到“至诚热爱”

宗庆基今年19岁,来自云南省文山壮族苗族自治州砚山县,不爱读书,是家人眼里“任性到无法管教”的孩子。2019年初中毕业后在家人的力荐下,宗庆基跨越800多公里来到“广东省粤菜师傅培训基地”茂名高级技工学校学习烹饪,希望借“粤菜师傅”工程的东风,学得一技之长谋生。学校第一个学期练基本功,第二个学期才开始练做菜,越往后学习的工艺越复杂。“这是我第一次到广东,刚开始吃粤菜很不习惯,所以也不怎么喜欢。”习惯吃川菜的他,对粤菜的初印象并不好,在学习上也未多认真,费手劲的“抛锅”练了一个学期也未见成效。

时日久了,宗庆基开始喜欢上粤菜。在他看来粤菜少用复杂的调料堆叠,追求食物本身的味道,一道传统家常汤品,配料可以多达10种以上,通过挖掘和激发各自特色,达到色香味浓的境界。为了练好锅功,课后他每天都会在实训室加练一小时,手臂从酸痛无比到形成肌肉记忆。“我现在锅功也不好,但可以连着做两三道菜了。”宗庆基笑称,“粤菜师傅”不是一朝一夕可以成就,抛锅、刀工、调味、火候的掌握,没有时间的沉淀难成气候。在学校的两年里,宗庆基成功考取中级烹调师、公共营养师。2021年参加茂名市第二届“粤菜师傅”技能大赛,荣获粤菜传承组中式烹调项目一等奖。



落锅



摆碟



成品

上桌



2 想扎根“好心茂名” 成为青出于蓝的“粤菜大师”

“鱼跃龙门”是宗庆基2021年到茂名国际大酒店实习学会的菜品,也是他很喜欢的一道菜。茂名是“中国罗非鱼之都”,所产的罗非鱼色泽鲜,肉质坚实有弹性,这道菜就选用本地优质罗非鱼制作。

做法是罗非鱼去骨取肉,骨身裹上鸡蛋液、生粉,牙签固定炸至金黄色,一条摇摆着跃龙门的鱼就成型了。鱼肉一半切成鱼片焯水,考究师傅对火候和时间的掌握。为提升菜品的整体鲜味,“虾汤蛋羹”是关键,利用海虾熬出的高汤与蛋清按照1比1的比例蒸7分钟。鱼肉铺在羹上,一口刚好熟透的鱼肉入口,满嘴软嫩鲜脆,经过反复清洗腌制后腥味全无。把鱼肉和蛋羹混着吃,“清、鲜、爽、嫩、滑”体现得淋漓尽致,食材巧妙融合,蛋羹中吸收海虾的鲜味,鱼肉中又含有蛋羹的柔软香甜,好吃到把舌头咬掉。另外一半鱼肉打做鱼蓉,与焯水后的西芹粒、茨实、胡萝卜粒、青豆粒大火爆炒,分装在用春卷做成的小盒里,一口咬下去既有春卷的酥脆,又有鱼蓉的弹口鲜香,西芹粒、茨实、胡萝卜粒、青豆粒在舌尖上“跳舞”,口感十分丰富,让人忍不住再来一口。整道“鱼跃龙门”具有多层次口感,味道一绝,摆盘精美,让人一吃难忘。

提起未来的计划,宗庆基说想在茂名扎根,“这三年我感受到茂名人很热情和乐于助人,我爸妈也支持我在这里发展。”三年人行,五年懂行,十年称王。宗庆基认为,“粤菜师傅”最难的就是坚持,他还年轻,眼下最重要的就是练好基本功,跟有经验的师傅学粤菜,努力成为青出于蓝的“粤菜大师”。

粤菜师傅



扫一扫 更精彩

文/茂名晚报记者 潘宇丽
图/茂名日报社全媒体记者 陈国汉