

粤菜师傅陈万成： 投身教育事业“炒”出高凉菜的传承与创新

粤菜师傅

文/茂名晚报记者潘宇丽
图/茂名日报社全媒体记者陈国汉

“粤菜菜式千变万化,但万变不离其宗,知其底蕴融会贯通很重要。”茂名高级技工学校烹饪专业学科带头人陈万成来自电白区,50岁出头,性格沉稳待人热情,提起粤菜便滔滔不绝,是省级“粤菜师傅”大师工作室主持人、中国烹饪大师、国家级职业技能鉴定质量督导员。投身技工教育事业10多年,全国各地有不少学生慕名向陈万成求学,借助“粤菜师傅”工程,他向更多学员传授厨艺助他们回乡就业创业,同时主持开设粤菜师傅·高凉菜系“每周一品”直播节目,“炒”出茂名高凉菜的传承与创新。



扫一扫,看视频



陈万成精心摆盘“笪桥黄瓜蒸肉饼”。



陈万成获得中国烹饪大师证书。



陈万成将猪肉剁成肉沫。



陈万成制作“笪桥黄瓜蒸肉饼”。



陈万成介绍特色菜品。

因为一道“炒通菜”学习烹饪

2016年获广东名厨邀请赛金奖,2017年获世界厨皇大赛中国赛区总决赛金奖,2019年获世界餐饮业联合会烽火杯——2019年度烹饪教育成就奖,2021年入选《中华美食工匠》第二卷……陈万成在烹饪上有很高造诣,堪称粤菜大师,提起少时学厨,他笑称,“离不开一道‘炒通菜’。”

80年代茂名餐饮业兴旺,陈万成初中住校时,同学谈起餐馆炒的菜很好吃,尤其是通菜,“那时候我最讨厌吃的就是炒通菜,觉得怎么

做都难吃。”为探究究竟,他亲自跑去试。“那家饭店做的通菜真的很好吃,原来一道菜的味道可以千差万别。”自此,他对烹饪的热爱萌了芽,上大学时去了广州学习烹饪。1992年陈万成正式入行,在广州开了家早餐店,半年便关了门。第二次他开了主营饭市和宵夜的餐馆,一年半左右也草草收场。“老师傅的厨艺都是靠经验积累而来,我的烹饪技艺显然学得不全面。”创业的失败坚定了陈万成潜心学习烹饪的决心。

茶楼学艺得老一辈厨师教诲

“我最庆幸的就是得到几位老一辈厨师的教导,他们传授的粤菜技巧令我终身受益。”创业失败后,陈万成进入茶楼从零开始学习做点心,每天凌晨2点半就要上班,他从未迟到。“90年代,广州人上班前会先去喝早茶,凌晨4点半各大茶楼已经开始迎客。”陈万成介绍,当时广州“茶楼满地”,像陶陶居、大三元之类的老字号人气旺盛,“粤式名点”如豉汁凤爪、叉烧包、干蒸烧麦等的味道一绝。“这些老字号的老一辈厨师大都是十来岁入行,退休后喜欢在其他茶楼‘炒更’,也让我有了‘拜师’的机会。”

“教会徒弟饿死师傅”,老厨师辛苦半生练

就的厨艺不轻易示人,更别说收徒。陈万成把自己的诚意和决心表现在行动上,除了扎实学好基本功,也做好“徒弟”的本份,“我的厨房师傅上班前要喝茶,茶只选普洱,洗茶具只用牙膏,我每天都会比他提前半小时到,按照师傅的习惯帮他洗好茶具,泡好茶。”坚持了三个月,老师傅的态度从最初抗拒到慢慢接受,渐渐在厨艺上给他指点,甚至传授独家烹饪技巧,时间久了陈万成也不再喊“师傅”,脱口而出“老豆”,“我和师傅们一直保持联系,逢年过节去探望,他们把毕生厨艺传给我,真的把我当半个儿子看待。”

回乡传承创新茂名高凉菜

跟随几位老师傅学了一年多,陈万成的厨艺不断提升,从厨房打杂做到了负责菜品研发的总监。2007年父亲突然中风,陈万成辞职回乡,投身技工教育事业。2018年茂名开始推进“粤菜师傅”工程,2019年茂名高级技工学校成为省级“粤菜师傅”培训基地,陈万成带领烹饪教师团队,广收学员传授厨艺,现烹饪专业学生1千来人,2020年6月广东省粤菜师傅(陈万成)大师工作室成立,进行高凉菜烹饪文化建设和菜品创新研发。

陈万成向记者展示了一道化州特色高凉菜“笪桥黄瓜蒸肉饼”,选用猪前腿瘦肉,去掉筋膜剁成肉沫,笪桥黄瓜和马蹄洗净切成颗粒状,增加肉质的清爽清甜,最后一起搅拌均匀捏成小球,水开放入蒸8分钟即出锅,肉质刚好达到西餐标准“十成熟”。一道简单的家常菜,做法却十分考究,“水要分几次加,

让肉沫充分吸收,顺时针逆时针搅拌也有章法。”出锅后的小肉球光泽感强,瞬间勾起食欲,入口爽嫩丝滑,嚼一下粤菜清脆弹爽的质感显现。

这就是茂名高凉菜的一大特点,选用本地食材,突出原汁原味。陈万成不断利用茂名本地特色食材创新高凉菜品,以新鲜荔枝为主要食材先后研发制作了一系列“荔枝宴”,近日还在研究化橘红入菜的做法。他主持开设我为群众办实事,粤菜师傅·高凉菜系“每周一品”——教你做粤菜—高凉菜网上直播专栏,除了展现高州盐焗鸡、信宜杨桃鸭、电白蚝炸、化州牛杂等经典特色高凉菜的做法,也传授最新研发的高凉菜式。“我的很多学生毕业后都回乡创业开店,有不少还因此发家致富,‘粤菜师傅’工程让他们找到了谋生致富经,也让茂名高凉菜文化不断传承。”陈万成说。