

有艺思

美食竞技综艺《一饭封神2》正在热播,多个话题近日登上热搜榜单,在短视频平台视频播放量超3亿,引发观众热议。该节目旨在寻找最会表达中国美食宝藏的“封神者”,讲述值得被世界看到的中国美食故事,第一季就曾大获成功。

作为《一饭封神2》的三位评审之一,资深餐饮企业家、新荣记集团创始人张勇在节目录制过程中近距离观察大批青年厨师,透过赛场上的锅灶烟火,看到了当代餐饮行业传承与创新的更多可能。近日,华西都市报、封面新闻记者专访张勇。因他和新荣记在餐饮界颇具影响力,业内都尊称他为“荣叔”。



作为节目评审,荣叔检查餐具和制作调料。

青年厨师不再严格区分中西餐

再度坐上《一饭封神》的评审席,荣叔表示,选择继续参与第二季节目的录制,核心初衷是希望借助这一平台观察当下青年厨师群体,了解新一代中餐从业者的创作思路与行业思考。

“这档节目最吸引我的地方,在于它能把全国各地深耕中餐、西餐的年轻人聚到一起,南北菜系、中西烹饪技艺,你来我往,深度交流,这是很难得的。”荣叔坦言,两季节目的录制过程让他接触了近两百位参赛选手,得以直观、集中地看见新生代厨师的专业水准。这样大规模的行业交流,是线下门店经营或是外出采风很难实现的。

相比第一季的高水准,这一季,选手们又往前迈了一步。在荣叔看来,两轮比拼下来,选手们的菜品整体呈现保持高水准,发挥稳定。更令他感到惊喜的是,青年厨师对于中餐的理解正在发生改变,他们不再把中餐和西餐分得那么清楚。“做中餐的愿意借鉴西式烹饪的思路,做西餐的也主动研究本土中餐食材与技法。中西融合不再流于形式,真正走得远的

美食竞技综艺《一饭封神2》热播 荣叔:年轻厨师要长见识开眼界



荣叔(右)在节目中旁观厨师制作菜品。

融合,前提是懂传统,底线是不丢根。”

荣叔认为,节目之所以能够收获观众认可,是因为它的评判标准不局限于单一维度,同样看重厨师的阅历、见识与认知。同时,节目真实还原主厨的个人特质,打破了大众对于厨师的刻板印象,让观众看见厨师个人的想法、经历与审美。此外,第二季在赛制层面新增的“小厨升大厨”机制打破了身份束缚,让身怀潜力的年轻厨师拥有更多被看见的机会。

选手与菜品带来不少惊喜

怎样的一道美食能“封神”?什么样的厨师才算好厨师?在荣叔心中,有着一套清晰的评判体系。“第一是对食材的理解:不是越贵越好,而在于能否真正驾驭它;第二是味道:调味是菜品的核心,要均衡协调;第三是火候:对烹饪温度的精准拿捏,这是基本功,瞒不了人;第四是呈现:摆盘与表达方式,体现厨师自身的审美;第五是变化:在熟能生巧的基础上,具备由生而变、融会贯通的能力。”荣叔表示,这既是他鞭策团队的方向,也是赛场上他最看重的评判视角,“当然,美食评价难免带有主观色彩,但这五点,是我衡量好厨师的重要参考。”说到底,标准有高低,市井烟火,同样值得尊重。

录制期间,有不少选手给荣叔留下深刻印象。他特地提到一位陕菜选手,直言其刷新了他对于陕菜的认知。此前他对陕菜更多是传统印象,觉得以面食见长,表现形式相

对集中。

但这位选手扎根陕菜传统,同时钻研粤菜技法,站在全国中餐融合的角度,重新理解和重构本土菜系。而最打动荣叔的,是这位选手在扎根陕菜传统的同时,所表现出的开放包容的从业心态——主动向外学习,在坚守地方特色的基础上拓展认知边界。“这一季多数青年选手都具备这个特质。见得多了,眼界开了,做出来的菜品自然更有新意。”

众多参赛菜品里,曹嗣全大厨制作的叉烧让荣叔记忆尤为深刻。叉烧本是流传许久的传统菜式,但曹嗣全没有局限于原有创作框架,而是用巧思给经典风味赋予了全新表达。荣叔感慨,能在经典之上做出新意,是尤为可贵的本事。“这一季让我觉得有亮点的菜品还真不少,有些选手在调味上大胆尝试,有些在食材搭配上特别有想法,都给了我不少惊喜。”他说。

坚守品质是做餐饮的底线

谈及餐饮行业的坚守与创新,荣叔认为,菜系传承永远是创作的根基,“先要把本土的传统技法、饮食文化吃透了,创新才有立足之本。”同时,他还强调,厨师不能只局限在后厨,应当多外出采风学习,把传承与创新的关系处理好,才能走得更远。

虽然节目中展现的都是专业级别佳肴,离大众日常餐桌有些距离,但在荣叔看来,节目中的烹饪理念同样可以照进普通人的日常厨房。他说,不必刻意追求名贵食材,先把



荣叔对选手制作的菜品进行点评。

食材本身的特质吃透,调味和火候把控好,家常菜同样能做出好口感。同时,日常烹饪不必局限于固定菜谱,手边有什么食材就灵活调整做法,普通人也能打造出自己的专属风味。

作为行业前辈,荣叔也希望通过节目给年轻从业者传递一些自己的思考。他建议年轻厨师别只守着一方灶台,要多出去走走,到各地采风、去好餐厅看看,长见识、开眼界。开阔的认知是厨师长期成长的核心根基。他还呼吁行业给予年轻厨师成长的空间,新生代从业者是中餐行业的未来,品牌应当搭建成长平台,以开放的心态去助力年轻厨师成长。

在采访最后,荣叔对记者深有感触地说:“不管门店做的是高端定位,还是服务大众的平价餐饮,坚守品质都是不可退让的底线,这是餐饮行业最根本的从业初心。”

华西都市报-封面新闻记者 雷蕴含 图片由张勇提供