



梁子庚,被誉为全亚洲最年轻的创意型厨师。他的工作室门口有一片雅致的小竹林,依稀间还可以听到淙淙的流水声,伴着老上海的吆喝声显得十分别致。



我的上海 My Shanghai

醉心于美食的梁子庚,在上海的十二年把本地美食创造出新的生命力。从弄堂里的豆浆,到马尔代夫的上海小笼包,你会看见,上海美食在这个异乡客身上的烙印。

文 | 李晨玉 图 | 受访者提供 资料



凌晨2点铜川路

熏鱼的故事

从小就在家族开设的饭馆“新绵和”里做学徒,学习点心制作、烧腊、掌锅和刀工的梁子庚钟爱中餐,但和一般厨师不同的是,他对中国的传统食物有着许许多多的创意,觉得食物可以变得“很好玩”、“特别有趣”。来到上海之后,很快他就向海派名菜“大刀阔斧”地“动手”了。

上世纪90年代的时候,醉鸡已经是上海滩很有名的菜肴了。酒香浓浓的嫩滑鸡肉在一口香嫩之间,用花椒挑逗你的味蕾。这道名菜无论是在上海人家的桌子上,还是在上海大饭店的大圆桌上,都占有一席之地。但是梁子庚注意到,因为存在文化上的差异,许多来上海的外国人看到醉鸡带着骨头,就不怎么愿意吃醉鸡了。除此之外,梁子庚觉得关于醉鸡这道菜本身,就含有更丰富的创作空间。“我们就把骨头都事先去掉,而且把卤去做成冰沙,撒在醉鸡上。冰沙融化后就成了很好吃的汁,而且冷热交汇,东西一下子就活起来了。”梁子庚用这种冷热的交替刺激,独具匠心,激活了上海名菜醉鸡的生命力。

醉鸡的创新,恰恰证明了这是一次古典与雅致,现代与时尚相融合的海派文化精神的绽放,很快,在外滩3号创立黄浦区之后,梁子庚把眼光转向传统的上海熏鱼。他走街串巷寻找最正宗的熏鱼,细细品尝后,发现这熏鱼外皮酥脆,酸甜可口,做冷菜十分开胃,唯一美中不足的是,鱼的香气好像并不完整。执着的他又去看这传统熏鱼是怎么做的,发现师傅早在上午就先处理好鱼,泡在卤里面,使炸酥了的熏鱼充分吸收卤的五香味和甜味。泡好了以后被捞起来分成一盘一盘搁在冰箱后便作为冷菜了。在客人吃到的时候,鱼浑身都是冰冷的,因此口味和香气都很难释放出来。梁子庚心一狠,做了一个大胆的尝试。“我们当年研发了一个方式,把熏鱼由姜葱蒜腌了以后,把卤煮好,就把鱼放在常温底下。客人点单我们就现炸。刚炸好的熏鱼由里到外都是热的,我们就把它泡在凉的卤里,立刻就会降到室温。而你吃到的熏鱼外面干脆里面又很嫩,而且还有汁。”虽然梁子庚并非本地人,这道菜刚出来时也受到过“不正宗”的争议,但是如今这却是黄浦区的名菜,也是梁子庚的得意之作。对此,梁子庚的回应却让人看到了中餐的艺术美,“中国菜是可以有一些不一样的创意的。虽然原先是当地人的一种吃法,但是作为厨师,你是有自己的想法在里面的,也可以从不同的角度去看同一件事情。”

梁子庚坦言,当初本来只计划在上海居住两年的,结果“一不小心”十二年就这么过去了,渐渐和上海熟悉了之后,梁子庚开始以上海人自居了。这十二年的时光,上海的味道就这样渐渐融入在他的创作中。

凌晨2点的铜川路,最上海

出生香港,新加坡籍的梁子庚在世界各地皆居住过,但他觉得上海是最能让外来客住得舒适的地方,最像家的地方。“我觉得对于一个不熟悉中国大陆的人来说,如果上海住不好的话,中国其他地方也可能住得不舒适了。”梁子庚笑着说。

凌晨2点是铜川路最繁忙的上货时间。街上的路灯昏昏,整条路有时候只有零散的一两扇窗户还透着光亮,大多数人家此时都在自己的小窝里熟睡,而渔民和摊主却开始四处张罗忙碌,窄窄的路上,挤满了卸货的货车、载满海产的板车。整条街上新鲜的鱼腥味扑鼻而来。而这就是梁子庚觉得“最上海”的景象。所以有时尽管已是深夜,他仍然“拉着一车人”到铜川路去参观,而这个规模庞大的水产市场也给他们留下了很深的印象。“和日本那种规整的水产市场完全不一样,虽然有一点‘脏乱差’,但很特别。凌晨的时候三层楼高的大卡车,从隔壁曹杨路的蔬菜市场运进来大冬瓜,非常非常大,大家都觉得很好玩。”这里的上海有点像香港,在醉人的路灯下,小小的街道上,寻常人家旁都充满了故事。筒子楼里,小洋房里,人们在沉睡,而就在同一时刻忙碌的一天已经开始了,这条铜川路就像是魔都上海一样,永远不眠。

铜川路市场的这个场景很有城市风味,梁子庚先生和同行的友人经常拿出手机拍照或者近距离观察,也逐渐感觉到这个城市的包容。“在这里你就能明显感觉到上海给人的舒适的感觉。可以很安全地拍照或者观察,很安心地了解这个地方。我曾经有到过西南城市的某牛肉市场,我们拿手机拍照,就看到铺主拿着刀追出来了。”也正是因为喜欢真实而朴素的城市味道,梁子庚来上海几年后便离开了外国人较集中的古北社区,搬入了更有老上海原汁原味风情的石库门。今年,将工作室落户于丰子恺故居处,也是想品味这样一种特色。

问答 Q&A

Q=生活周刊 A=梁子庚

Q:你在国外做中餐的理念和别人有什么不同?

A:我觉得是要做得有真正的“家”的味道。对于中国人来说,我们的幸福感并不在于吃到的东西有多么豪华、丰富,有的时候一碗热粥、面条恰恰是最能让我们感到熟悉的。但正是这种纯正的味道,很多国外的餐厅都做得并不好。

Q:马尔代夫康莱德酒店Ufaa餐厅有什么创意值得我们期待?

A:有啊,我会将酱油做成冰块,用汤匙刮成冰沙拌凉面,或者将麻辣火锅料拌在面团里压成面条,传统中本应没有味道的面条也有了味道。在Ufaa里,你能吃到露天火锅——踩着沙滩,看着碧浪,海风吹着,中式火锅里的汤咕嘟咕嘟地滚着,是不是以后马尔代夫又要多一种旅游体验了呢?

Q:你怎么将正宗的中式菜肴带到马尔代夫去?

A:在马尔代夫,Ufaa几乎得到全体中国人喜欢。比如小笼包,那么上海的东西居然也拿到了马尔代夫。没有厨师会做,我就专门请了鼎泰丰的师傅去教,两个月后,印度厨师也可以妥妥地做出皮薄汤汁饱满的小笼包了。

Q:你经常会参与一些慈善工作,在这些慈善工作里有没有得到一些体会?

A:我们每年都会自费进山区,买齐膳食和材料,然后给留守孩子们做菜。我们也经常得到一些意外的收获。通常去的这类地方都比较偏僻,但是你能认识一些山区里的人还有他们的食材。可以找到外面都没有的东西。比如说今年我们在云南找了一些皂角米,在太行山找了一些蜂蜜。质量特别好,都是原蜜,而且也认识了各种品种的蜜蜂,很有意思。

