



EVOLUTION OF CUISINE

香港的風味

「在推動飲食文化的多元性上，我希望能夠創造出的突破，就是利用東西餐飲文化上各自的獨特優勢，加以微調，使之更上一層樓。」

CHEF SILAS LI



DINING



Photo HONG KONG CUISINE; text TOMMY WAN.



要觀察一個地方的居民，他們的生活習慣和文化特色，從飲食方面就能窺探一二。香港素來享有美食天堂的稱譽，作為東西文化的交匯所在，我們不但能找到傳統的老字號，亦能看見遍布大街小巷的各國美食。受到時代交替的影響，傳統的菜式和技藝會否因此被新興文化取替，變得不再地道？其實從另一個角度看，這樣正能夠凸顯香港對多元文化的包容價值，飲食文化不但變得充滿可能性，外來的菜式亦能豐富香港的飲食歷史，茶餐廳這種經典快餐食肆就是又中又西的最好例子。如此環境之下，傳統中菜又能發展出怎樣的變奏？

坐落於跑馬地載德街2-4號1樓的中菜廳「壹玖捌叁」，已開業十年，餐廳一直抱持着傳承中菜傳統廚藝，同時孕育本地新一代中菜烹飪人才的理念去經營。上年趁着十周年之際重新裝修，更請來在英國習廚、有法國菜背景的新總廚李夢常 (Silas) 加盟，希望創作出全新的當代中菜概念。在吃到充滿「鐘氣」的味道之餘，也能感受到西式擺盤的精緻，就讓 Silas 為我們分享他眼中屬於「Hong Kong Cuisine」的願景。

完美調和的藝術

「傳統中菜特別強調和講求『鐘氣』，重點是食物因煮法而散發出的香氣，而且『團圓』這個觀念在傳統中菜文化中也十分重要，人們為了維持人際關係而聚集在一起用餐。相反，現代中菜通常會從全球的其他文化中吸取靈感，把西方食材融入到食譜當中。」在 Silas 眼中，要做到飲食文化的新舊交融，先要理解兩者之間的差異，從而找出令菜式昇華的最佳辦法。「傳統中菜一做好就要上桌，為食客提供更全面的體驗，可以品嚐到餐桌上散發出新鮮的濃郁香氣。而現代中菜往往需要更多的時間來擺盤，讓食客像沉浸在一個藝術品中，感受到現代餐飲的全新體驗，更多地關注整體呈現和想法。」

來自英國的華人家庭背景，兩種文化中的經歷讓 Silas 更深入了了解烹飪藝術的多样性和結合可以帶來甚麼不同。「在推動飲食文化的多元性上，我希望能夠創造出的突破，就是利用東西餐飲文化上各自

的獨特優勢，加以微調，使之更上一層樓。」雖然並不是所有的菜式都可以改頭換面，但 Silas 仍希望透過找出有潛力的菜式，並根據這些菜式的傳統風味去提升品質。「以『花雕蟹蛋白配百合泡』這道菜為例，其中一層我們採用了潮州蟹肉這種傳統食材，但在外觀和風味上有所不同，另外兩層分別加入了蒸日本蛋白和百合泡沫，最後將它們放在蛋殼中食用，添加了更多層次的口味並提升整體體驗。」

取長補短的優勢

然而所謂的新舊融合菜式並不是單純地投食新食材到傳統食譜就能完事，Silas 每一次改良菜單，強調的依然是文化和傳統的保留。「我在菜式中加入新想法時，總是會評估改造某些菜式的可行性，重點的是不要過度，而只使用互補不足的口味。最重要是熟能生巧，不斷地試驗和從錯誤中學習。當注意到現有菜式在風味上存在某種弱點時，我會嘗試從西方文化等外部資源中吸取靈感，看看有甚麼技巧可以與中式菜系相得益彰。」他的其中一道招牌菜「雞同鴨講」，就將扣雞掌及釀雞翼兩者合而為一，同時保留了兩款經典菜式的特色，味道傳統得來食法又創新。「它概括了我在香港美食中的願景，將創新的展示和互動的用餐體驗帶到餐桌上。這道菜的重點是味道、溫度和時間的平衡，不但能忠於中國菜的精髓，也能以西方的方式提供美食。」

「我希望讓食客能夠體驗不同成分和質地混合搭配所帶來的魔力，因此我很看重提供超越只是『食物』的精緻用餐體驗，像是沉浸在藝術作品當中。」透過對每道菜式的用心和對細節的在意，Silas 希望食客都能感受到他以技藝為新舊融合的飲食文化所設計的層次和味道，並將香港的文化傳播開去。「香港一直是一個充滿多元文化的城市，融合了東西方之美，呈現出全新的景象，而食物在香港的文化中尤為重要。希望隨著餐廳使用更多來自全球各地的食材，可以讓人在飲食文化中看到更多的包容性，從而在其他文化的配合中繼續發展我們的傳統烹飪技術。」