

《主廚的榮耀》掀廚事新風尚



梁翹柏：

大公報記者
張寶峰 陳迪文

味
蕾
與
人
生

編者按：百工之事，皆聖人之作也。——《考工記》

人類與生物能源的關係，可謂自始相伴，又持續演進。伴隨人類社會的發展，這種關係也從「果腹」變成「享宴」，直至成爲一種「藝術」。作爲人類關照這一領域的文藝作品，從《舌尖上的中國》，到各類廚技競賽綜藝，再到《主廚的榮耀》，人們關注的焦點也漸漸從「食材」轉向「廚技」，再到似曾相識又頗覺新鮮的「主廚」。

事實上，《主廚的榮耀》的真正內涵並不是要推介一個「主廚」的概念，而是對人與食材關係的新思考，對廚師匠作的再認識，甚至是對廚事之尊嚴感與神聖性的一種深度求索。

同樣懷揣一顆求索之心，大公報近日對《主廚的榮耀》出品人、香港著名音樂人梁翹柏，節目導師、精緻中餐「好酒好菜」掌門人蔡昊，節目總製片人尹晉源，總導演沈萌，以及參加節目的香港廚師王飛進行了採訪，請他們聊一聊《主廚的榮耀》，聊一聊美食與音樂，乃至味蕾與人生。

►《主廚的榮耀》讓「主廚」成爲主角，並探討人與食材的關係。

◀梁翹柏用音樂慧心打造《主廚的榮耀》。

小資料

《主廚的榮耀》是內地全能主廚競技真人秀節目，三十二名廚藝出衆的參賽者齊聚，通過代表主廚多維技能的八大主題戰，選出代表中國新世代的年輕主廚，同時，獲勝者將贏得一家屬於自己的餐廳。

►《主廚的榮耀》改變了人們對美食節目的認知。



用音樂慧心調舌尖美味

《主廚的榮耀》火了，但更有趣的，它竟是由一位音樂人策劃出品。不解內情的，會對此深感意外。但熟知梁翹柏的人，會覺得這一切實屬意料之中。從《愛花的少年》到《匆匆那年》，從打造《幻樂之城》到掌舵《我是歌手》，梁翹柏不僅音樂才華出眾，更滿有創意。過去，在有關音樂的盛宴裏，他用一首首經典作品爲自己贏得尊重。如今，在有關味蕾的試驗場，他要幫另一群人贏得關注與掌聲。

圍繞「主廚」講故事

說到美食節目，內地觀眾從來都不陌生。從大眾生活類的《天天飲食》到明星綜藝類的《十二道鋒味》，從真人競技類的《廚王爭霸》到紀錄片風格的《舌尖上的中國》，種類豐富，不一而足。不過，這些節目或聚焦食材，或關注烹飪，或強調綜藝效果，鮮少圍繞「主廚」這一角色展開故事性的敘述，從這個角度看，《主廚的榮耀》填補了一項行業空白。

「近幾年以廚師爲題材的影視劇越發少見，圍繞廚師的綜藝節目也常弱化廚師的內容比重，反而突出娛樂性以滿足觀眾訴求。」

梁翹柏說，但其實當美食探店博主和食評人在各個社交平台收穫粉絲的時候，當無數食客在網紅店門

前排起了長隊，很少人記得，帶來這一切美好體驗的，是在後廚最忙碌的廚師們。

對於「主廚」這個詞，很多人有一種似是而非的印象。但看過《主廚的榮耀》後，人們會發現，「主廚」絕不簡單。節目別具匠心，將主廚應具備的能力拆解爲：基本技能、創新能力、團隊協作、市場營銷四個維度，並從菜單設計、食材管理、人員調度，到品質把控、菜品呈現等方面，對主廚進行綜合考核。選手們需要在短時間內提出可行的創意，並統籌人力保證菜品的最終呈現。

梁翹柏說，相對於內地以往以烹飪技術作爲核心競爭元素的廚藝比拼綜藝來說，《主廚的榮耀》強化了從「廚師」到「主廚」的身份轉變，他



▲蔡昊（左）與沈萌在節目拍攝現場。

希望通過節目向大家傳達一個主廚的概念，主廚其實更像是一個品牌的主理人，而不只是一個技術過硬的廚師。

音樂與美食「殊途同歸」

梁翹柏最爲人熟知的是他創作的一首首經典歌曲，以及他在《幻樂之城》、《我是歌手》等節目中對音樂的把控力。很多人都會意外，爲什麼他要跳出熟悉的圈子，去做一檔美食節目？事實上，在梁翹柏的心裏，音樂和美食都是借助感官抵達人心，只不過一個入耳，一個經味。

「音樂家是通過組合和調動聲源來表達個人情感，人通過聽覺來接受作品訊息後產生情緒上的刺激和波動。廚師是通過組合和處理食材，利用各種烹調技巧讓食材產生化學反應，來完成作品。」他說，所以音樂家和廚師的創作情感都是相通的，音樂家對聲音的拆解能力和廚師對味覺的拆解能力，同樣需要極度的細膩和敏銳。

說到策劃《主廚的榮耀》的初心，梁翹柏表示，「我就是希望中國的頂級廚師能被更多人看到，這個行業的從業者也能得到應有的肯定和尊重。」而對於這檔節目的期許，他直言，希望能有更多的年輕人加入這個行業，一起以匠造之心經營味道之魂，共同重鑄屬於主廚的榮耀。

圖片：受訪者提供

港廚王飛：品中餐亦品文化

收穫良多

在《主廚的榮耀》中，王飛是唯一的香港選手，他在節目中展現出的美食觀也讓導師及同業印象深刻。談到隻身離港參加節目的原因，他說：「出品方想顛覆廚藝界，讓大眾更了解廚師這個領域如何應該受到尊重，這一塊其實是我最大的興趣，因為我在這方面也花了很多的功夫。」

在自己的餐廳裏，王飛竭盡所能，堅持做了七年的開放式廚房。「我就是想給大家看到，其實廚師是可以有學歷、有人品、有廚德的，這樣子才能夠認真認真、乾乾淨淨、問心無愧地做菜給客人。」

而在真正走進片場的那一刻，王飛就覺得自己已經贏了。「我已經認識了三十幾位很優秀的同行，看到他們那麼敬業、認真地學習廚藝、做好菜，並且有幸在一起切磋交流，這個認識和交流，已經是我最大的收穫和鼓勵。」

「這一次，我看了東南西北的廚師們，看到他們做各式各樣的中餐，那個時候真讓我敬佩。」王飛由衷地感慨：「這讓我鞏固了『我是一個中國人』的心，因為其實從菜品來說，從菜的角度來深入了解中國人的文化，也是一門很有趣的渠道，所以我其實在多方面都有收穫，除了遇到多位優秀的廚師，就是透過菜品更認識了我們中國的文化。」



▲香港選手王飛在節目中。



▲導師蔡昊（右二）及其團隊。

蔡昊：中國fine dining走向國際

蛻變之路

蔡昊，精緻中餐「好酒好菜」掌門人，被業界譽爲「美食美酒圈的007」。這次他出山擔任《主廚的榮耀》導師，也成爲節目質量的保障和一大看點。面對採訪，這位美食大師首先對節目組的較勁兒和選手的給力表達了稱許：「拍攝前期，節目組拜訪過數百位青年主廚，於是，節目中也展現了非常高水平的交流。比如，王飛這次對巴浪魚的演繹展現了對於食材的新認知，毛鑫做的川味兔肉卷、李開貴師傅做的新派川菜，則體現了獨特的烹飪技巧和味型。」

他續說：「中國餐飲的進步非常快，我回來內地十七年，也見證了中國精緻餐飲與高端食客共同成長，相互成就的十七年。我剛回內地的時候，許多高端餐飲主要以商務宴請為主，而非貴味；對餐酒搭配也沒有很深的認知，精緻餐飲在那時只處於萌芽階段。」

「成就精緻餐飲需要幾個要素，第一就是好的食客。」蔡昊直言，中國的精緻餐飲有龐大的消

費市場，特別是九十後，將成爲未來精緻餐飲的主要消費人群。他們對待fine dining的態度不是過去的高端商務宴請，而更像是去聽一場音樂會或者看一個展覽，是一種身心的體驗；料理跟繪畫、攝影一樣，成爲人類耳聞覺知的藝術。

在蔡昊看來，有了懂得欣賞的食客和優質的食材，再加上這些年來有許多更高學識且熱愛烹飪的年輕人投入其中，未來的主廚是有機會從大家認知中的「匠人」變成「味覺的藝術家」。「《主廚的榮耀》讓我有機會認識到許多優秀的青年廚師，也讓我看到了中國精緻餐飲（不一定是中餐）走向國際化交流表達的使命。」他說。

對於香港餐飲與內地的交流互動，蔡昊認爲，香港和內地的餐飲優勢其實是互補的。香港在西餐和日料的出品、服務和體驗感要優於內地，但兩者的差距在逐漸縮短；而內地的中餐已經大幅超

了不起的「灶火英雄」

匠人故事

《主廚的榮耀》兩期節目的拍攝，整整用了五天時間，這在綜藝節目中非常少有。節目總製片人尹晉源告訴大公報記者，「在明星綜藝裏，嘉賓經常只有一天時間，必須在一天內錄完，而我們捨得用時間去打磨每一個細節。」除了時間，尹晉源更捨得花錢。爲了能讓那些頂級主廚完美展現自己的作品，十五萬元（人民幣）一台的蒸

烤箱、數萬元一架的冷凍機，各種最高端最專業的設備，節目組一應備齊，只爲節目做得好看。

另一邊，尹晉源的最佳拍檔，節目總導演沈萌也在花費着大量的精力，「海選」競演人。「這檔節目不像歌手選秀，你投遞一個demo，我就大概了解你的水準，我們這一次只能實地走訪考察。」最終，觀眾看到的是鏡頭前的幾位主廚，事實上，光是面對面採訪的廚人，沈萌就見了五百多人，這還不算通過其他方式進行聯絡的潛在對象。沈萌告訴記者，光是選人，節目組就花去了半年時間，進行了足足三輪。

《主廚的榮耀》講述了一群匠人的故事，而尹晉源和沈萌率領的講述團隊同樣懷揣着一顆匠人之心。「中國很多匠人都處在一種失語的狀態，他們忙着手裏的東西，就忘記了去表達，或不會去表達。而我們，就是要爲他們提供這樣的契機和平台。」尹晉源說，通過製作這樣一檔節目，自己深深感受到，主廚的作品都是藝術，主廚的職業值得擁有尊嚴。

沈萌告訴記者，《主廚的榮耀》最初還有一個名字，叫做「灶火英雄」，「在我們看來，他們就是一群英雄，一群爲了職業榮譽而戰的英雄。」

越香港，並且新一代年輕廚師人才濟濟，未來還有很大的提升空間，這點是值得引起香港中餐同行注意的。香港的中餐廚師可能更傾向於專注自己之前所學流派，而內地目前正在經歷前所未有的食材／烹飪技巧的大融合。