

40多國及地區300人爭廚皇 盼中餐藉「帶路」走出去

粵廚雲集香江 決戰爐火之巔

上屆比賽菜式



■40多個國家及地區的粵菜廚師，從肉食、海鮮及點心3大範疇一決高下。

香港文匯報記者梁祖彝 攝



楊位醒
香港文匯報記者梁祖彝 攝

粵菜是中國八大菜系之一，其由廣府菜（廣州菜）、潮州菜（潮汕菜）、客家菜（東江菜）、順德菜（鳳城菜）組成，在時代巨輪下吸收、改革及創新，至今已愈變愈多花款。

楊位醒在接受香港文匯報專訪時稱，兩年前在廣州首辦「世界粵菜廚皇大賽」，有17個國家及地區參加並反應不錯，決定每兩年搞一次比賽，今年適逢香港回歸20周年，而且有說「食在廣州，味在香港」，故今年移師至香港舉行，吸引40個國家及地區，合共150隊，300人到場參賽，包括挪威、法國、荷蘭、比利時、意大利、西班牙、非洲及印度等。

除要色香味美 更要刀功創意

他介紹，賽制為兩人一組，要在1小時內完成肉食、海鮮及點心其中一個項目，作品需要現場即做，不但要色香味美，評判更着重刀功、擺設、味道及創意，得分80分或以上可以取得金牌，首10名更得到十大廚皇的寶座。比賽將一連三日舉行，不對外開放，

香港文匯報訊（記者 楊佩韻）民以食為天。美食可以拉近人與人之間的距離，更可以來個文化碰撞，各地廚師互相交流切磋甚至是創造新菜式。9月5日至7日，40多個國家及地區的粵菜廚師將雲集香港，從肉食、海鮮及點心3大範疇一決高下，1小時內即場製造色香味俱全的菜式，爭奪十大廚皇的寶座，更吸引10多個國家及地區派員觀賽。世界粵菜廚皇協會賽事組委會主席楊位醒表示，在「一帶一路」的國策倡議下，為中餐文化傳播及投資提供良好契機，但外國人多認為中國菜就等如四川菜，期望比賽可以將粵菜發揚光大及壯大中國的軟實力。

廚皇賽七大亮點

- 各地非華人精英大廚到港參賽
- 非餐飲行業的公眾評委加入評委會
- 9月5至7日廚藝切磋，爭奪「十大廚皇」寶座
- 9月6日舉行「李錦記名醬大師廚藝表演」，星級大廚以不同醬料創作粵菜新菜式
- 9月6日晚舉行「美食巡禮」，讓遠方來港的朋友品嚐本港特色的風味宴
- 9月7日舉行「中華煤氣明火小炒王廚藝表演」，由本地星級名廚進行精湛表演
- 9月7日晚上舉行頒獎典禮，擬安排廚師行Catwalk

資料來源：世界粵菜廚皇協會
整理：記者 楊佩韻

外地高薪挖角 餐館人手難求

香港文匯報訊（記者 楊佩韻）香港有「美食天堂」的美譽，不同國家及地區的菜式應有盡有，年輕人愛吃日本菜、韓國菜，西餐是商務客戶傾談生意的選址，難道粵菜只是家庭客假日聚腳、歡番「一盅兩件」的選擇嗎？香港餐務管理協會主席楊位醒認為，香港人識食，但多喜歡有特色及新鮮感，要用味道留客不難，最難的反而是人手不足致行業難以大展拳腳。

楊位醒表示，餐飲業人手不足是老生常談，除了受以往形象影響，令部分年輕人不肯入行外，澳門及新加坡等地亦來港「搶人」，致短缺問題難以解決，長遠要引入外地勞工。

他補充，本港的中華廚藝學院每年約有1,000名畢業生投入市場，有的補回退休師傅的空缺，有的被澳門及新加坡的酒店及餐廳高薪挖角，形容本港中餐館或酒樓幾乎不夠用。

他續稱，有部分連鎖酒樓因人手不足，利用中央廚房製作點心，令點心味道與人手造有分別，但客人舌頭是很靈動的，可以分辨出味道所在，加上市面有不同花款的菜式，承認中菜或粵菜是有危機，所以粵菜亦從其他菜系學習，如將西餐的香茅、香草材料加入粵菜內，撞出新味道及菜式留住客人的胃。

楊位醒又指，標準工時短期內在行業難以推行，主要礙於人手不足，特別洗碗工現時一人難求，萬多元也未能請到，認為要先補充人手方能商討工時問題。

粵菜追溯至漢初「咕嚕肉」家喻戶曉

話你知

說起粵菜，不得不說起其歷史及重點菜式。粵菜由廣府菜（廣州菜）、潮州菜（潮汕菜）、客家菜（東江菜）、順德菜（鳳城菜）組成，起源可追溯至漢初。西漢《淮南子·精神篇》裡有記載粵菜選料的精細和廣泛，到了唐宋時期，各地商人都進入廣州，廣州的烹調技藝迅速提升，在明清時期更進入高峰。

據清道光二年的文獻記載：「廣州西關肉林酒海，無寒暑、無晝夜」，加上廣州長期受海外文化影響，吸收外來飲食文化的優點，靈活改革及創新，至今已演變出不同菜式。如淮揚菜系的名菜松鼠鱈魚，惜鼠輩之名難登大雅之堂，粵廚用刀工將魚砌成小菊花形，並改名為菊花魚，食用方便

更是外形吸引。

古稱「古老肉」 延用洋人錯名

大眾愛吃的糖醋咕嚕肉，又稱「古老肉」，始於清朝，因當時在廣州的外國人很喜歡吃中國菜，特別是糖醋排骨，但飲食習慣不愛吐骨，廣東師傅便將去骨的肉加入調味料及澱粉，並製成一個肉丸，入油鍋炸至酥脆，最後黏上糖醋汁，成功吸引外國人吃用。不過外國人發音不準，將「古老肉」叫做「咕嚕肉」，故名稱被叫到至今。

談起粵菜的烹調方法，會即刻細數不少口訣，如煎炒煮炸蒸燜燻扣焗煲烤等，當中煎、炸是吸收西菜轉變而成。「扒」是從北方菜移植而來，但兩地製作方式不同，北方菜的「扒」是將原料調味後，烤至酥爛，再推茨

打明油上碟。粵菜則為原料煲或蒸，及後再推茨上碟。

粵菜講求鮮、嫩、爽、滑，據資料顯示，曾有「五滋六味」之說。「五滋」代表香、鬆、臭、肥、濃；「六味」是甜、酸、苦、辣、鹹、鮮。

不少廣東點心是烤出來，相信是吸收西菜的特點，而脆皮烤乳豬更是在西周時代已出現，在清代得到推廣，最後在廣東聞名。

至於大眾愛吃的「點心」，最早在唐代出現，當時北方是「官禮茶食」、南方為「嘉湖細點」，簡單理解為北方點心是常食，如餃子餛飩或以麵食為主；南方點心為閒食，如紅棗糕、雲片糕等，至今已變化出不同樣式，如黑松露燒賣等。

■香港文匯報記者 楊佩韻

「中餐繁榮計劃」 「帶路」傳播文化

特稿

「一帶一路」為中餐文化傳播及投資提供了良好契機，更可壯大中國的軟實力。國務院僑辦「中餐繁榮計劃」在2014年實施，國務院副主任譚天星表示，中餐業在海外歷史悠久，已成為海外華僑生存及發展方式、安身立命的行業，而「中餐繁榮計劃」則是將國家軟實力提升、中外人文交流及將中國優質企業「走出去」。

所謂「一帶一路」，「一帶」是指「絲綢之路經濟帶」，取古代絲綢之路的概念，連接亞太地區及歐洲，俄羅斯、哈薩克、吉爾吉斯、塔吉克和烏茲別克等地。「一路」為「21世紀海上絲綢之路」，即是中國、東南亞、南亞、中東、北非及歐

洲各國的合作。簡單來說，「一帶一路」是貫穿歐亞大陸，不但在政治經濟基建起作用，更有助旅遊、文化等範疇交流，造就人文共融，故有「走出去」和「引進來」的意思。

在「一帶一路」覆蓋的美食多不勝數，如東南亞的酸辣濃郁的泰國菜、素食及咖哩为主的印度菜、西亞的土耳其烤肉、北非的就餐風俗眾多的埃及菜、中歐注重烘乾的匈牙利菜、東歐愛酸及喜食冷菜的俄羅斯菜等。隨着「一帶一路」慢慢發展，各地美食文化互相影響及交融，或會撞出新菜式，甚至是豐富其他菜系，而港人靈活多變的個性及愛吃的嘴巴，相信能在當中尋找發展的新機遇。

■香港文匯報記者 楊佩韻