

多元、融合与创意： 侨乡的西餐与情感

■本报记者 刘雅倩 通讯员 吴平 季乐微

■本期策划主题

『山区也能搞创新』的丽水自信

终审：陈安
策划：崔隽
执行：沈张李杨
付名煜
刘雅倩

在青田吃西餐，可以称之为“家常便饭”。

在这个常住人口只有52万人的小城，西餐厅的数量超过百家。无论是常见的牛排、意面、披萨，还是相对小众的地中海风味，你总能在这里找到中意的餐厅。当地人对西餐的熟悉程度，甚至超过了对本土菜肴的掌握。

聚居于世界各地的华侨，带回了各不相同的食材，所形成的“混搭”烹饪方式，根植在了当地厨师的思维中。他们将各个国家的特色餐饮风格融合再创造，是件很自然的事。

在一角一隅遍尝世界美食，关键靠开放而包容的味蕾。时至今日，青田西餐已经没有什么严格的定义和界限，饮食文化的多样性，成就了菜式千变万化的无尽可能。

原汁原味

能在青田建立好口碑的西餐厅，往往以“欧洲地道烹饪法”为主调和根基。

位于临江东路的维塔西餐厅主打意大利风味，创始人杨海杰旅居意大利20余年，在当地开出了13家日本料理连锁店，“回国创业后，常常想念意大利传统菜肴，于是开出了这家西餐厅。”

由于饮食习惯差异，本土化改良几乎是西餐厨师的必修课，但杨海杰则近乎执拗地坚持“原汁原味”。博洛尼亚肉酱面、帕尔马火腿薄饼、牛肉土豆豆糕……这些都是传统意大利菜，烹饪方式也并不追求标新立异，比如坚持用老面发酵面饼，在温度超过500摄氏度的炉子上，几乎随时有一份涂满奶酪的披萨在冒热气。

作为招牌的熟成牛排，也沿用了意大利古老的处理手法。“在古罗马时期，因为没有可靠的保存技术，当地贵族就把肉放置在低温地窖中延长保质期。久而久之，这种传统工艺就流传开来、传承至今。”杨海杰告诉记者，厨师在熟成牛肉的过程中，会通过控制温度、湿度和风速等环境因素改变肉的组织结构，赋予它特殊的风味，“我们通常会把澳大利亚和牛肉放在零下2摄氏度至2摄氏度、75%—85%湿度的环境中静置55天，期间牛肉内部的水分逐渐减少，表面干燥硬化，肌肉纤维变得松散，结缔组织则更加软化，只要经过简单烹饪，就能散发出浓郁的奶香。”

同样坚守传统的，还有乔叶里美食美学空间。

2019年，旅居意大利20多年的贾晓月回到故乡青田，开出了这家西餐厅。她邀请在意大利有30年从业经验的路易吉·德莱纳担任主厨，为的就是呈现纯粹的意大利美食。

“我们的招牌安提卡牛排，来自路易吉的家乡米兰。”贾晓月说，这道菜以土豆、甜椒、茄子、西葫芦等蔬菜打底，经过烤制的蔬菜失掉水分之后能凸显甜味，而经过腌制和熟成的牛排则在烤熟后被切成条状，均匀地摆在蔬菜堆起的顶部，再以微苦的比利时白菜和微辣的芝麻菜作为点缀。一盘之中，滋味万千。

频繁的跨国往来，带来了青田人生活方式的改变。如果说，人们早期对西餐的体验，大多是半成品牛排、快餐汉堡的话，那么旅居世界各地的华侨带回地道的西班牙海鲜饭、澳洲原切牛排等西式美食，则彻底打开了青田人对西餐的认知。这些来自远方的佳肴，丰富了青田人的餐桌，更在他们的心中种下了对西式餐饮文化的浓厚兴趣。

融合创新

在青田，有不少目标高远的西餐厅。位于油竹街道的Happy幸福小酒馆，便怀着与大城市西餐厅比肩的志向，无论是装修、陈设还是推出的菜品，都力求精致。

主厨花健从事西餐行业已有10余年，曾在上海外滩5号、和平饭店、外滩18号的多家知名餐厅跟随米其林大厨潜心学习，练就了专业的法餐手艺。4年前，受华侨投资人的邀请，花健来到了青田。

最初，他想呈现的是传统法餐，但不久后发现这在青田行不通，“高级法餐需要分餐和控制上菜节奏，但在这里，大家更希望菜能一起上，每道菜都可以跟家人朋友们分享。”

虽然“妥协”于用餐的方式，但制作精致、美味的食物是花健作为法餐大厨的执念。菜单上的每一道菜都由他精心打造，其中不少菜品进行了融合创新，招牌照烧牛肋骨就是其中之一。

招牌照烧牛肋骨的制作方式颇为讲究。首先需要精心挑选安格斯牛的肋排部位牛肉，以72摄氏度的温度低温慢煮一整夜，充分激发牛肉的香味，“经过一整夜的烹饪，牛肉的肌理组织变得滑嫩，同时牛肋骨中的脂肪会充分稀释出来，与牛肉的香味融为一体。”此后，花健会在牛肉的表面刷上一层面粉，用菜油煎制后形成薄脆，再刷上酱汁进行烤制，烤制需要经过三次，第一次需要180摄氏度烤4分钟，再将肉放在50摄氏度的恒温箱里放松10分钟。“烤好的牛肋骨，外焦内里的肉质依旧柔嫩多汁，搭配由清酒、酱油、味淋、番茄酱和蜂蜜调制的中式照烧汁和浓缩橘子汁，丰满的口感赋予了传统法餐不一样的味道。”

对于讲究味觉层次不断递进的法式甜品，Happy幸福小酒馆

也融入了许多丽水本地元素。比如，加入了青田杨梅果肉、果汁的蛋糕，以及基于庆元甜桔柚开发，填入卡仕达奶油、酸甜果汁果肉的香橙塔，在为顾客带来法式甜品丰富口感的同时，也能让顾客品尝到丽水本地水果特有的鲜甜。

同样地，在青田西餐厅，李利也将菜单进行入乡随俗的变革。不久前，他对餐厅的菜单进行了更新，加入了鸭舌、酥排骨等中式小食，为这家主打意式、地中海风味的西餐厅增添了更多融合风味。

李利是天津人，有着30多年的从业经历，他曾经在天津和北京等地的凯悦、希尔顿等酒店担任大厨，在温州工作16年，精通中餐、西餐、俄餐、东南亚餐等各种菜式。在他的经验中，无论何种菜系，要打入本地市场，都需要进行适度改良，“比如传统印尼炒饭使用的三巴酱，要将干辣椒、红椒、美人椒打成蓉与香茅、南姜、洋葱、小干葱等炒制40分钟，再加入椰糖、鱼露、虾膏调味。但虾膏的气味，大多数中国人接受不了。”为了保留东南亚风味，李利用虾酱代替了虾膏，并降低辣度，“青田人不喜欢辣，因此我会将辣椒的分量减少50%，这样制作的印尼炒饭咸甜适中，更符合当地人的口味。”

无论是花健还是李利，对西餐的标准其实很简单——好吃。大道至简，这两个字其实包含着无上的复杂和变化。

如今，充满创意的西餐厅越来越受到本地人的认可，一代代侨民为青田带来多元化的饮食口味和国际化视野，厨师们也通过不断交流，让拿手菜在当地普及的同时，把乍现的灵光应用到对本地食材的加工中。中西碰撞下的独特味道，使青田西餐深深烙上了交融的特色。

厚植沃土

如果说侨乡文化是西餐产业发展的“种子”，那么推动西餐产业发展的政策和举措便是“沃土”。

立足当地独特的人文环境，青田启动了“西餐大师”技能人才培育，不仅制定出“西餐大师”“三型九类”培训标准体系，还有针对性地开设精品课程，打造西餐行业的骨干人才梯队和团队，迄今已举办200余期培训课程及各类活动，惠及3万余名学员。

潘迪毅便是受益者之一。2022年，由潘迪毅及其团队创办与运营的香妮丽融合餐厅开业，这是青田“西餐大师”人才培养计划孵化出的第一家人才创业实体店。餐厅内的咖啡师、甜点师、烘焙师等都经过培训并取得职业资格认证后上岗。此外，潘迪毅还在微信公众号上开设了付费直播课程，吸引了超过8万名线上学员。

不仅如此，青田县还设立了“西餐大师”星级品牌店，在为西餐厅提供专业技术指导的同时，还给予高达30万元的装修补贴。截至目前，青田已成功开设“青田西餐大师”旗舰店4家、品牌店20家，并建成了1个“西餐大师”食品（西点）工业体验式综合平台。

作为“西餐大师”旗舰店的青味山禾餐厅，在提供餐饮服务的同时开设了活动体验区，吸引顾客前来沉浸式体验西餐文化魅力。“我们还致力于组织西餐师、西点师、咖啡师的培训及文化交流活动，不断提升西餐从业人员的技能水平。”餐厅负责人滕亮告诉记者，随着“西餐大师”门店管理办法及产业化扶持政策的相继出台，行业未来发展将更规范有序。

“在深化‘西餐大师’特色人才培育提升工程的同时，我们将从师资队伍、教材体系化、生源扩大化、竞赛国际化、品牌差异化等方面系统整合，成立西餐产业学院，完善西餐培训课程，推动人才培养产业化，真正让‘学西餐，到青田’成为业界共识。”青田县西餐产业发展中心相关负责人说。

事到如今，西餐在青田，已不再是简单的复刻推广，也绝非一味求变的“新派料理”。它所传达的，其实是关于饮食文化交融的可能性，在稳定不变的口味与不断更迭的味蕾刺激间的动态平衡。而它所承载的，则是菜式与烹饪手法的不断演进，这恰恰是传统的中餐与西餐都难以单独实现的。

