

曾经的“黑珍珠”餐厅老板改开小馆子做炒菜

他要找回上世纪90年代的“锅气”

赵方(Michael)的餐厅是去年底开张的,因为市口不算最佳,他回忆最初一个月里“开了就和没开一样。”眼看一天亏一天,虽然内心焦虑,但又要故作轻松,好像一切尽在掌握那样。毕竟员工也都看着,都看得明白。

这个如今50岁的男人想起差不多10年前,那家后来给自己拿下“黑珍珠”的西餐厅 Husk 刚开门营业时,也是生意寥寥。但今时一切不同往日,餐厅如今走的又是平价路线,收入完全是靠一单单积累起来的。

他沉住气,捱了两个月,终于慢慢有了起色。

赵方是杭州人,15岁考入职高开始学厨。从杭帮菜起步,做过粤菜主厨,是中餐特级厨师。也开过西餐厅和泰国餐厅,兼任总厨。

在餐饮界摸爬滚打了35年,荣耀有时,低谷有时,而最终还是决心重走来时路,做回上世纪90年代自己学厨时做的传统杭州菜,这就有了“小爆鳝”。

听起来似乎很随意,随便一道杭州名菜就拿来了当了餐厅名字。但里面有他自己的用意,餐厅的菜没有高科技,没有魔改,也没有所谓的融合。老法的杭州菜里,一道爆鳝就可以俘获食客的胃,也能试出厨师的斤两。

赵方希望人们走进自己的店里,吃上世纪90年代的传统杭州菜,听上世纪90年代的粤语歌。这也贴合他现在的心境:不小心走了很远的路,茫然四顾时,有些不知道接着该往哪里去。于是索性回归原点,找回初心。

“你平常看到店里面师傅炒菜,那个火烧得呼呼的,火上来以后跟锅里的菜在翻锅的时候,会有一些物理上的反应,然后产生的这种气味就是大家理解中的‘锅气’,也是能够吃得出来的。”

因此为新店寻找店面的时候,他特地找了家有煤气的店。“只有用煤气炒菜,才能够有这种‘锅气’的感觉。”

小馆子也用中英文双语菜单

“小爆鳝”的地址上此前是一家韩国人开的韩餐厅,曾经是城中小有名气的“网红”。餐厅是用心经营的,但开店的时机不太对,只能说是生不逢时。

赵方来看店面,注意到前任留下的设备,仔细看了一眼心中很是唏嘘。“他们的基础设备用料都是很考究的,所以我都保留了下来,只增加了一些必需品,比如说燃气灶。”

他想到那个素不相识的韩国人关店时的心情,这种心情他并不陌生。2023年深秋的某一天,他亲手锁上了 Husk 的大门。这家西餐厅他与别人合作,做了整整9年。曾经摘得过“黑珍珠”,也入选过必吃榜,至今还有很多人对那里的脆皮炸蛙腿和焦黄油烤无花果如数家珍。

“是舍不得,但它的时间到了。”赵方说,“如今客人口味越变越快,以前一家店的目标都是开10年以上,现在差不多一个品类的餐厅寿命就是3年,至多3年到5年差不多就要换了。”

赵方是从2000年开始学做西餐的,他的师傅是曾经大名鼎鼎的新天地 T8 第一任行政总厨——澳大利亚人史蒂夫·贝克。

“本事是有的,骂人也真的凶,和戈登·拉姆齐(英国知名米其林三星主厨)一模一样的。我跟他12年,被他骂哭过,骂到想原地挖个洞往里跳。”

后来才知道,骂他是因为器重他。贝克跟他解释:“因为想给你深刻的印象,以后不要再犯类似的错误,所以就往死里骂。”

他想,换成现在的年轻人,他们肯定受不了。赵方从那时起便下定了决心,将来绝不做骂人的主厨,虽然世界上顶尖的主厨多半都有骂人的癖好。

赵方在多家国内外知名的西餐厅担任过



主厨,因此说得一口流利英语。即使在“小爆鳝”里,也使用讲究的中英文双语菜单。开业3个多月,他已经招徕了不少忠实的老外顾客。他们来之前会先和赵方发消息,确认他在店里才过来,因为是冲着他的手艺。



和史蒂夫·贝克在一起

所有好评都是客户自愿留的

从人均300元不止的 Husk 到人均不满100元的“小爆鳝”,虽然价格和装修的档次下来了,好在他的心气还在。他说,自己就再搏一把,不靠其他,单靠菜的品质搏上一把。

“这两年各种餐饮的业态竞争都比较激烈,相对来说,杭州菜还算是偏蓝海。所以我觉得自己做的是一件比较有意思的事情,因为现在整个市场上没有人在做同样概念的东西。上世纪90年代我同一批学厨的那些人,现在基本上都不做菜了。”他补充一句,“都做老板去了,或者改行了。”

他当年的同学里面,有自己开店的,有进展会做包餐的,也有很多人改行了,卖车以及做其他各类销售。其中有些人甚至生意做得很大,搭上了国际贸易。

他虽然也开店,但很多时候还是自己掌勺。35年后还能坚持这份初心,已属不易。他说,工作服一穿,大家都一样,没什么老板和员工。

“说白了,我也没别的本事,只会做菜,那么我们就继续做。”他做过各类餐厅,总结出来其实万变不离其宗。“开店的核心思路就是你准备卖什么,卖给谁以及你准备把这个产品以什么样的价格卖给你想要的客人。把这些搞明白了,这个餐厅一般来说就不会走得特别偏。”

“小爆鳝”如今开了3个多月,在点评网上收获了4.7星。让他自豪的一点是,自己从开业至今没有在网站上充过值、刷过单,所有的打分和评论都是客人自愿留的。

回到2000年春天,当时在 T8 学做西餐那会儿,他曾经接受过张国荣、谭咏麟等人的观摩。“我们在玻璃隔断里面切菜,他们贴着玻璃看我们,脸上在笑,很和善的样子。”25岁的赵方心里想,有朝一日自己出息了,没准也能成为主厨,为他们做大餐。

25年后的今天,他已经为不知多少名人和普通人做过菜。而他也终于在这些人数叠加的背后明白了一个最朴素的道理:重要的不是为谁做菜,而是让吃自己做的菜的人们都能满意。

晨报记者 沈坤或 见习记者 丁梦婕

渝水堂 高价收购
红木家具·老家具·字画·扇子·印章·像章·老服装·小人书·紫砂壶·玉器·瓷器·地址:多伦路文化名人街182号(近四川北路)
热线电话:65407260 13601926417
高经理 免费上门服务

遗失声明

上海阅新影视文化有限公司(现更名为:新丽(上海)影视有限公司)遗失《新川日常》网络剧片发行许可证,证书编号:(沪)网剧审字(2022)第009号,发证机关:上海市广播电视局,声明遗失。



Husk时期的 Michael

做炒菜生意吃力不讨好

赵方学厨学的是炒锅,在中餐厅的厨房里也一直司职炒锅。在他学厨的年代里,预制菜还是一个大众闻所未闻的名词。它的盛行合着这个时代越变越快的生活节奏,食客和餐厅早已双双放弃了耐心。

“现在,如果一家餐厅不做预制菜,就会导致对备料的控制要求更高以及菜品的制作流程变慢。”因此外面主打炒菜的餐厅越来越少见,绝非偶然。

“做炒菜的话,速度就会比较慢。因为我们炒一道菜一两分钟,两三分钟,一小时也就炒20道菜左右。相对来说比较费时间,吃力不讨好。”

赵方说,所以现在很多餐厅会有意识地减少炒菜的类目,而加入一些事先处理好的菜品,比如蒸、炖这些品类就比较多。这也就是顾客们抱怨如今有“锅气”的餐厅逐渐难觅踪影的原因。“我就想,既然人家不做,我就来试试看。餐饮业的竞争这么激烈,你跟人家做一样的东西没什么意思。”

从杭菜到粤菜,他经历过最大的变化还在于炒锅本身。做杭帮菜用的是单柄炒锅,粤菜则是用两个耳朵的炒锅。“拿的时候感觉完全不一样,发力角度都不一样。学起来虽然很辛苦,但学会了都一样。”因为都是拿来炒菜的锅,都讲究一个“锅气”。

正是从合作的粤菜师傅那里,他第一次听说“锅气”这个词,在粤语里叫“镬气”。苏浙人不这么说,但奇怪的是,听到这个词的瞬间,他立刻就知道它是什么意思了。

“‘锅气’听起来是比较玄妙的,其实我觉得就是炒菜时候带一点点油水混合的焦香的味道,而这个味道电炉会比较难做出来。”