

有餐和饮的新搭配，也有温度、季节、食材间的巧妙拿捏，听中餐主厨讲述——

传承创新，让菜品更营养美味

本报记者 李 婕

发酵糖蒜汁、气泡茶、冻干萃取茶粉……一家家中餐厅带着“硬核”科技味的创新菜品惊艳了食客。

今年前8月，全国餐饮收入同比增长19.4%，餐饮业持续拉动城市的烟火气。向好态势下，已享誉全球的中餐如何创新突破？一批餐厅主厨相信传统和原创的力量，同时，他们开始从美食科学中寻找答案。

“对于传统烹饪，多问几个为什么”

在成都餐厅“银芭1986”的后厨，每过两天，就会有一筐筐干豌豆整齐摆放在桌上，等待被量化发酵、制成耙豌豆成品。耙豌豆是风味灵魂，在传统川菜中应用广泛。不同的是，这家餐厅以量化发酵取代了传统的自然发酵。

“自然发酵是大自然的馈赠。”餐厅创始人兼主厨徐孝洪说，幼时起，母亲端出的一碗醪糟、自家酱坛里的一勺豆瓣，是他对发酵兴趣的原点。为了掌握风味形成的秘诀，让发酵更稳定方便，徐孝洪带着团队到各地采风，把经验和启发逐一收集整理，开始了量化发酵的尝试。

量化发酵围绕温度、酵母菌和乳酸菌配比、时间3个因素，分别进行四梯度实验，让耙豌豆的制作可追溯、可分析，筛选出的食材风味更鲜美且营养安全。徐孝洪介绍，从自然发酵到量化发酵，科学的方式带来了更多稳定性和可预期性。

科学，正进入越来越多中餐主厨的视野。“我们怎么推动中餐的创新呢？有一个捷径，就是用美食科学来解决。”在近期举办的2023年黑珍珠餐厅指南“食见先锋大会”上，黑珍珠餐厅指南特邀顾问林卫辉尝试给出答案，也说出了一批中餐主厨正在做的事情。

一位主厨在厨房里，会接触到很多美食科学。林卫辉举了不少例子——比如，火腿由猪肉加盐腌制而成，为什么它比鲜肉更香？因为它在腌制过程中，发生了酶促反应，没有味道的大分子蛋白质分解为鲜美十足的小分子氨基酸，鲜味就放大几十倍、上百倍。

什么是锅气？其实是美拉德反应起作用，把大分子蛋白质分解为小分子氨基酸，让人们尝出香味。它受温度影响很大，煎炸、烧烤、烘焙等烹饪方式温度高，受热时间长，美拉德反应更剧烈，食物锅气自然更加浓烈。

山区豆腐为什么更好吃？因为山区的水大部分呈碱性，可以让大豆表面的保护层果胶迅速破裂，将蛋白质分解出来，因此豆香十足。在北京能做出豆香十足的豆腐吗？没有山区水源，但有小苏打，所以也有解决方法。

“对于传统烹饪，多问几个为什么。烹饪之前，问一下，这个食物的香和味是什么？我怎么表达？”林卫辉说，美食科学给大家留下了研究和探索的空间，越来越多中餐主厨也正在这条路上创新探索。

“了解科学，了解同行，把菜烧得更好吃”

在一道菜品里，主厨可以呈现的内容实在太多。但他们也认同一个朴素的道理：“菜就是好吃，好吃才往下说。”

“对于厨师来说，第一是味道，有味道才会有客人来吃饭。然后才是独创性、技巧和呈现。”斯蒂勒集团行政总厨傅朱伟表达直白，他说，我们不会说，用了这个技巧，这个菜就高级了。菜不需要高级，菜要的是好吃。我们做发酵、风干等，还是为味道服务的。

至于怎么为味道服务，每位主厨有自己的解题思路。跃系列品牌餐厅总厨兼联合创始人陈晓东这几年一直在探索不同温度、不同媒介带来的烹饪效果。“不同的温度会给食材带来不同的质感，通过不同媒介的处理，它会随时发生变化。”在他看来，这正是烹饪浪漫的地方。

拿鸡蛋举个例子：在水里煮，对流加热会产生溏心蛋；用平板炉传导加热，会带来酥脆的外壳；用水蒸的方式，蛋白质慢慢凝固，会带来水嫩状态。“一个食材在厨师手里千变万化。只要我们对这个食材有充分的了



▲ THE BOX 朝外是首个在北京朝外大街街区更新项目中亮相的商业地标，吸引了不少年轻消费者前来体验。图为市民正在 THE BOX 朝外里享用美食。王 初摄（人民视觉）

▶ 在安徽省黄山市屯溪区南溪南村的“卓文的小食堂”，把西餐做法融入徽菜，创新了“臭鳃鱼比萨”等菜品，成为当地网红餐厅。樊成柱摄（人民视觉）



解，对媒介和温度有充分的研究，创造、研发一道新菜并不难。”陈晓东说。

从这样的理解出发，陈晓东和团队不断尝试，用汤、冰、火、油、汽、水、碳等不同媒介去料理食材，带给食客源源不断的舌尖新体验。这个过程意味着要做大量研究，也让他感慨“在这个时代，我们得到了太多的眷顾”。

“以前的厨师老是在问别人，你有什么拿手菜和招牌菜？”陈晓东说，那个无意中掌握秘诀并靠它打天下的时代已经过去了。现代科学可以用千万种方法去解读秘方，“拥抱科学，就拥抱了变化，拥抱了更多的可能，厨师也由此获得更多创造空间”。

当原创被鼓励，当主厨获得激励，更有品质的产品便会源源不断被创造出来。坚持以“中国味蕾”标准评选“中国人自己的美食榜”的黑珍珠餐厅指南，对一些主厨而言就是这样的存在。这份榜单由美团2018年推出并每年更新，围绕烹饪出品、服务环境、传承创新三大评审标准，与众多主厨进行知识分享。黑珍珠餐厅指南负责人唐燕介绍，黑珍珠搭建的知识分享体系计划在覆盖130多个城市，让热爱美食的人都能从线上获得前沿、专业的行业信息。

在这次的分享会上，一位主厨说：“了解科学、了解同行，可以在烹饪的世界里得到更多收获。我想把菜烧得更好吃，无限好吃，永远超过自己。”

“尊重山川湖海，擦亮中国食材之光”

贵州风味、闽南风味、江西风味，风味足以成为选择一家餐厅的理由。有些食客还会惦记一道道具体的菜，比如沙茶面、宁波汤圆、熏鱼……一家家不同风味、饱含地域特色的餐厅，共同构成了今日中餐市场的多样与精彩。

这背后，不同餐饮人还会思考同一个话题：本土食材。简单四个字，背后蕴藏了无限的可能性。正如一些餐饮人说的，每家餐厅都有属于自己的“本土”，不单单是食材，也包括食材背后的饮食文化、味觉记忆、味蕾偏好。

如何最大程度凸显本土食材的魅力？这同样需要一些科学的眼光。有的需要力求新鲜与稳定。每天凌晨1时，宁波菜餐

厅甬府的采购团队会准时赶到码头收货，光在浙江宁波就有近10个采购地点。甬府品牌创始人翁拥军解释，渔船的抵达取决于潮水时间，并不是固定的，所以采购团队早守候，只要有好货就去接，而不同采购点则是保证买到每个区域最佳的产出。这些货品，比如黄鱼、梭子蟹、鲳鱼、鮰鱼、海瓜子、泥螺，新鲜正是菜品品质的首要保证。

花费大力气采购而来的新鲜食材，如何处理也大有讲究。翁拥军举例，“比如鲜活海鲜预处理都有精确的标准，温度多少，时间几分几秒，分秒必争。”一道道工序下来，最大程度保证海鲜菜品的原汁原味，保证餐厅稳定出品。

从地方风味出发，几乎在每家餐厅都能找到富有地域性的食材，每天都有餐和饮的新搭配，而有的在独创性上更进一步。

鲁采是主打胶东海鲜的新鲁菜餐厅，一次负责研发的师傅去胶东探索食材，偶然发现渔民做饭时会加上海参花——这个此前并没有广泛应用于餐饮中的食材。“我们发现，海参花的营养价值非常高，提香味表现也非常好。”鲁采运营管理中心总经理田俊峰说，后来餐厅尝试将传统鲁菜烩乌鱼蛋与海参花相结合，打造出烩海参乌鱼蛋，获得许多客户好评。

“我们不断洞察食材，了解它的特性，把没有开发出来的亮点植入到菜品中。”田俊峰说，食材的地域性与烹饪技法相结合，烹饪出来的菜好吃、健康、精致，这是客户选择的基础。

还有一些选材来自“走出去”带来的灵感。爱研究发酵的徐孝洪还是川菜非遗省级代表性传承人，如何为经典川菜赋予新的时代特色，是他常琢磨的问题。一次在法国的行业交流活动，让他对烤制骨髓的香味记忆深刻，而川菜麻辣豆腐的肉末，最早其实也是牛肉，能不能用牛骨髓来做麻辣豆腐的文章？两者结合，香味浓郁翻倍，中国特色食材豆腐有了更加出色的表达。

“其实，创造菜品，在创造菜品之外。”徐孝洪感慨，行走——既挖掘本土，也看见世界，已经成为职业与生活必不可少的一部分。

而主厨们谈及最多的另一大共同的感受，是中国本土食材越来越散发独特性、现代性的魅力。“尊重山川湖海，擦亮中国食材之光。”越来越多主厨持续品味、发掘、探索。

从武汉出产南美白虾，到新疆出产三文鱼，随着设施渔业的发展，海鲜养殖不再是沿海城市的“专利”，海鲜陆养受到越来越多的关注。

近日，首批来自重庆大足南美白对虾上市，基地通过培育类似海洋的封闭生态系统，实现海虾的工厂化、规模化养殖，让本地人吃上了土生土长的新鲜海鲜。内陆养虾是怎么做到的？设施农业未来发展趋势如何？

“以往重庆市民想吃吃海虾，最近的产地是广东湛江，经过1200公里的长途奔波，虾早已进入休眠状态。”盒马重庆冉家坝店的工作人员周娟介绍，如今，来自重庆大足的南美白对虾上市，从产地到门店，只需一个半小时。“虾都很鲜活，你看，随时都有可能蹦出水缸，我得时刻看着。”周娟说。

“不仅活度高，这些诞生于重庆的海鲜，还拿到了国际权威机构认证的无抗养殖证书。”重庆盒马商品总监李多思介绍，目前这些无抗虾还处于产能爬坡阶段，每天限量200斤，靠着安全新鲜，每到下午就会卖光。预计到明年，年产量会达到30万斤，将覆盖川渝市场。

海鲜养殖，难在水源，深居内陆的山城，海水从哪里来？

在重庆大足大安农业园区，2000平方米的封闭厂房内，分布着近百个虾塘，虾苗自由游弋在30摄氏度的“温泉”中，空气中弥漫着海的味道。

“没有海，我们就自己造。”重庆零抗水产公司总经理宦国新介绍，在养殖技术快速发展的今天，人工调制海水已不是难事，但如果只靠换水养殖，平均养1斤虾的换水量可达50吨，在内陆城市简直是天方夜谭。

为此，宦国新带领团队花费6年时间研究出了生物絮团技术，通过人工海水添加微生物，有效去除养殖水体中的粪便、残饵等颗粒物，形成生物循环，相当于在内陆打造了一个封闭的海洋生态系统。“为达到生态平衡，养殖过程不能添加任何抗生素，产品质量安全有保障。”宦国新说，“同时，养殖‘海水’可以循环使用，无任何排放，不会对外部环境造成污染。”

宦国新回忆，2020年，他看中川渝地区广阔的市场，在成都经济带的节点选址，投资“造海”。但他没想到，研发多年的生物技术，从实验室走向市场，足足花了3年。重庆市水产技术推广总站研究员李虹介绍，用生物絮团养虾，难点在于维持生态系统的动态平衡。这项技术大多存在于实验室，能进入规模化商业运用，在西南尚属首例。

作为水产养殖大国，中国近年来通过大力发展生态健康养殖，持续提高养殖设施和装备水平，设施养殖产量在水产养殖中的占比已超过五成。今年6月，四部委联合发布的《全国现代设施农业建设规划（2023—2030年）》（以下简称《建设规划》）明确，建设以生态健康养殖为主的现代设施渔业。在各方面的积极推动下，设施农业的数量和质量明显提升，各地正持续加快转变渔业发展的空间格局、产业结构和生产方式，让更多优质鲜活水产品“游”向千家万户。

农业农村部农村经济研究中心研究员金书琴介绍，由于采取集约化生产，设施农业在节水、节能、节肥、节药等方面具有显著优势。近年来，设施农业越来越多地应用于水产、畜禽养殖领域，桁架类网箱和养殖工船快速发展。

目前，全国设施种植面积达4000万亩，约70%的肉蛋奶和52%的养殖水产品由设施养殖提供。按照《建设规划》，到2030年，设施蔬菜产量占比提高到40%，畜牧养殖规模效率达到83%，设施渔业养殖水产品产量占比达到60%。陆养海鲜将更多地走上天南海北消费者的餐桌。

全国设施养殖产量在水产养殖中占比已超五成——
海鲜养殖不再是沿海「专利」

本报记者 孔德晨

重庆市渝北区洛碛镇：数字化助力乡镇基层治理更加高效便捷

走进重庆市渝北区洛碛镇基层治理指挥中心，一块智慧大屏映入眼帘，通过智慧大屏，可以实时查看辖区内场镇路口、森林河道、公路铁路等各个监控点位的高清画面，帮助基层管理人员及时掌握辖区情况。

为全面推动数字渝北建设，洛碛镇以数字化赋能高质量发展、高品质生活，创建“智慧乡镇”综合治理平台，并于今年4月正式投用。

该平台分为智数、智融、智防、智治、一张图共5个大模块，目前，洛碛镇人民政府13个内设机构、5个社区16个村已入驻，对铁路、森林、水利、社情民意等业务进行融合，打通部门间信息交流渠道。同时，工作人员依托智能设备，将基层治理的相关信息上报至“智慧乡镇”综合治理平台，解决了手工录入、重复填报、重复采集等问题，实现一次采集、多方利用，减轻基层工作人员负担，提升工作效率。

洛碛镇坚持以数字化助力乡镇基层治理。目前，全镇已在重点地段与路口新建、整合物联网感知终端300余个，涵盖巡防无人机、森林防火、水位监测、消防占道、智能烟感等13类场景，并接入智能门禁、视频监控、智慧河长等相关感知终端130余个，可自动监测隐患、风险，及时预警并进行处置。

为更好服务洛碛镇区域内农村人口及老年人口，近年来，洛碛镇积极探索为老服务、优化社区及乡镇农村治理的路径，通过打造“智慧乡镇”综合治理平台，及时发现并解决问题，高效解决问题，让基层治理更高效、更便捷，提升群众的获得感。

从森林水域灾情预警处置，到乡镇居民失物查找，“智慧乡镇”综合治理平台实现“一屏管好乡镇大小事”，为洛碛镇基层治理装上了智慧“大脑”，推动洛碛镇基层治理提质增效。

数据来源：重庆市渝北区洛碛镇人民政府

