



新式琼菜兴隆胡椒焗东山羊。

琼菜主厨蔡青松：

人间有味是琼肴

■ 海南日报全媒体记者 邱江华

蔡青松。



夏日三亚，海风裹挟着热气向人们袭来。此刻，在海南东榕餐饮有限公司（海之眼）红沙大排档，一道“捞汁海鲜”被端上桌，野辣椒、香菜、柠檬和海鲜混合的香气扑面而来，清爽美味，让人胃口大开。这是该公司行政总厨蔡青松研发的新式琼菜，看着食客们大快朵颐，他不禁露出了笑容。

如何让琼菜保留海南韵味，同时又符合大众需求？从业17年，蔡青松一直在思索，他带领团队研制出50余款新式琼菜。他本人也获得了“中国琼菜特级大师”“全国餐饮业技能人才”“全国劳动模范”等荣誉称号。“我从小就喜欢做菜，希望有朝一日琼菜能名扬四方，如今我正在努力实现这个梦想。”蔡青松说。



新式琼菜四角豆。



新式琼菜无骨风沙鸡。

本版图片均由受访者提供

初心：誓将琼菜端上国宴

聊起自己与三尺灶台的故事，蔡青松记忆深处是幼时农家的袅袅炊烟。1989年，他出生在定安县一个农村家庭，尽管家庭不富裕，但一家人其乐融融。“总是在厨房里忙活的奶奶是家里的‘大厨’，她做的捞叶炒鸡肉、定安猪脚煲，邻居无人不夸。”一家人围坐吃饭的画面，深深烙印在蔡青松的脑海中。

从小耳濡目染，蔡青松对烹饪产生了浓厚兴趣。2008年，他到琼海博鳌一家酒店当学徒，跟着粤菜师傅学。恰逢博鳌亚洲论坛年会举行，他以服务保障人员的身份参与其中。站在宴会厅外，望着一道道美味佳肴被端上餐桌，蔡青松似乎找到了人生的方向——“总有一天我要让自己做的琼菜被端上国宴餐桌。”

梦想激发了这个年轻人的斗志。自此，蔡青松跑厨房更勤了，他苦练基本功，从择菜、洗菜和切菜做起，不厌其烦起锅颠勺，同一个菜品，他反复练习多遍，品尝之间的细微差别，在一次失败中精进厨艺。

2010年，蔡青松被提拔为炒锅主管，同年的博鳌亚洲论坛年会上，一位外宾提出想品尝海南当地特色主食，临时接到任务的蔡青松别出心裁，烹饪了一道特色琼菜——“捞叶海鲜炒饭”。

“吃完这道菜，外宾的随身秘书特地找到我，转达了外宾的肯定。”蔡青松回忆说，但鲜有人知道，他烹饪这道菜的灵感来源于奶奶，“我对捞叶情有独钟，因为奶奶的拿手菜就是捞叶炒鸡肉。”

得到外宾的赞誉后，蔡青松信心大增，也更加坚定了要将琼菜发扬光大的决心。为了做好琼菜，他跑遍海南各市县拜访当地琼菜大厨，学习他们的烹饪技巧。

2016年，经过层层选拔，蔡青松终于凭着出色的厨艺，首次以琼菜技师身份参加博鳌亚洲论坛年会服务工作，将琼菜端上了国宴。

匠心：研制50多款新菜

食客的称赞，是对厨师手艺的最好认可。高兴之余，蔡青松也陷入了思考：尽管文昌鸡、嘉积鸭、和乐蟹、东山羊这四大海南名菜已享誉中外，但许多海南特色美食仍在“深闺”中，甚至不为人知。“作为海南厨师，我们有责任和义务将琼菜发扬光大。”蔡青松说。

在蔡青松看来，琼菜以蒸煮为主，烹饪过程坚持少油、少酱、少配料，不提倡多种形式、多道工序的过度加工，尽量保持食物的原形态、原本性、原品质，因此能保持食材的原汁原味、新鲜清爽。但对于许多外省游客而言，却不对胃口。琼菜要走出海南，菜品就需要创新，在保留本土韵味的同时，更加符合大众的需求。

比如针对文昌鸡这一食材，琼菜原有的做法多为白斩，蔡青松则先将鸡烤后去皮，随后用特制的椰香酱料腌制，最后放入油中炸至金黄色，一道深受市民游客青睐、肉嫩香甜的新式琼菜“无骨风沙鸡”便可出炉。

说起自己的创新琼菜，蔡青松滔滔不绝。“再比如东山羊，一般都是白切、红烧、干煸，但经过研究，我用海南胡椒调制卤水先卤熟整块羊肉，再改刀切块，最后再焗，于是就有了一道‘兴隆胡椒焗东山羊’。”

创意、灵感从何而来？蔡青松认为，留心观察生活、大胆构想尝试是关键。一次，他想创新烹制四角豆，却始终卡在了摆盘问题上。“四角豆一般是大火炒熟，但我想做成凉菜，可怎么摆盘都觉得不好看。直到有一天站在餐厅的窗口，看到了远处的山，灵感一下就来了。”蔡青松说。后来，他把四角豆摆成了山峰形状。

吃饭多一份仪式感，能增加三分食欲、七分满足、十分的好心情。吃这盘四角豆，食客可获得味觉和视觉的双重体验。当堆成“小山”的佳肴上桌，许多食客忍不住拿出手机拍下照片或视频，可谓菜未入嘴，已先入眼、入心。

一道工艺看似简单的琼菜，没有坚守和匠心就无法成为一门艺术，更不能成为一份值得广为传播的文化财富。近年来，蔡青松带领团队先后研发了红油牛杂煲、红油猪大肠、卤水菜、红豆扣肉等50余道新式琼菜，成功吸引了大批食客。

仁心：带出百余名徒弟

如今算起来，琼菜已在饮食江湖中走过了百年时光。随着各大菜系的深度融合交流，新式琼菜频繁进入大众视野，厨师们以精雕细琢的心态研发琼菜新品，不仅丰富了食客的选择，也为海南美食文化的传承打开了更多想象空间。

为增加琼菜的曝光度，蔡青松还踊跃参加全省乃至全国的各大餐饮行业职业技能赛事，捷报频传：2020年，他被海南省烹饪协会授予“中国琼菜特级大师”称号；2021年，被中国烹饪协会授予“全国餐饮业技能人才”称号，获得年度“金厨奖”。今年，他还获评“全国劳动模范”。

面对一项项荣誉，蔡青松并未满足，“将琼菜名扬四方”依旧是他最大的心愿。

“烹饪技术队伍是地方菜系的中坚力量，琼菜要‘出圈’，仅靠一个人的力量远远不够。”一有时间，蔡青松就到海口、三亚等地中专学校为烹饪专业学子授课，从改刀、用料等技艺，到食材的选取，他对学徒倾囊相授，将琼菜制作流程、配方和操作过程毫无保留地公开，慢慢地培养了百余名优秀的琼菜技师。

眼下，蔡青松和团队又在为新菜品的研发而忙碌着。“每一道菜都是独立的个体，有自己的风格和气质，因此在制作每一道菜时，我们都会在菜品配比、颜色搭配、装盘装饰等方面用心考虑，力争每一道菜都能让食客回味无穷”。

从懵懵懂懂的农家小弟到烹饪经验丰富、理论积淀深厚的高级技师，回顾17年来的成长历程，蔡青松不禁思绪万千，烹饪对他来说是一种享受，更是一种追求。用心对待一蔬一饭，是热气腾腾的人间烟火，也是平淡日子里的诗意。