



叶世杰。



叶世杰正在烹饪养生石斛黎家鸡汤。
(琼中融媒体中心供图)



叶世杰展示煲汤经常用到的琼中药材。

星厨回家当乡厨

琼中大厨叶世杰只为守住家乡味道

择一事而终一生,如果不是因为热爱,恐怕很难做到。

1992 年选择做厨师,至今已经做了 33 年,一锅一灶一勾间,叶世杰对这一行业的热爱有增无减。你问他,当厨师最大的乐趣是什么? 他会笑着说:“我不懂怎么说,只知道别人夸我菜做得好吃,我就觉得高兴。”

叶世杰是琼中黎族苗族自治县湾岭镇新仔村人,今年 53 岁,目前在琼中红毛镇“新伟·山有”文旅度假产业综合项目的一家餐厅担任厨师长。

作为一名土生土长的琼中黎族人,他以传承琼中味道为己任,专注于挖掘本地特色食材,致力于创新各式“乡土”菜色,匠心打造美味。在他看来,三尺厨房内,有人生百味。而他,就是要守住那份家乡的味道。

南国都市报 记者 任桐 文/图

从学徒到星厨 几十年如一日在锅碗瓢盆间探索

“做菜是需要点儿天赋的。”叶世杰回忆起当年为什么会走上厨师这一行当时,不由得有些感慨,也有些小得意。

1992 年,他 19 岁,从琼中到海口打工,做过服装,也做过首饰加工,他却觉得都提不起什么兴趣。反倒是打工时,经常被老板叫去做饭,他却做得开心。大家纷纷劝他:“你手艺这么好,为什么不去餐厅拜师深造?”

回到家,他就和家人商量这事,家人一听也鼓励他。于是,叶世杰只身到海口一家餐馆,跟着师傅从学徒做起,正式走上厨师这条路。

学徒的前两年,洗菜、杀鱼、宰鸡、打扫卫生这些基本工作,他一样也没少做。从 1995 年开始,叶世杰终于可以上炉炒菜了,他非常刻苦地练习厨艺,每天花大量时间在厨房练习基本功,认真向师傅学,向同事学,向书本学。

一分耕耘,一分收获。1997 年,学到了本领的叶世杰决定走出海南,去外面闯一闯。他先后去广东、福建、四川、陕西等地做厨师,这期间,他接触到了更多的菜系美味,了解到更多中华美食文化,让他不断提升自我能力。

到 2019 年,叶世杰已经逐渐历练成沉稳的星厨,他先后荣获世界华人烹饪大赛金奖、中国烹饪大师、海南琼菜特级名师等荣誉,得到中式烹调高级技师(一级)的职称。

**挖掘琼中食材
致力烹饪本地特色美食**

走得再远,飞得再高,一颗“归巢”的心始终在跳动。叶世杰常常想,作为一位海南厨师,为什么不回到家乡,努力做好海南菜,让琼菜发扬光大呢。

2019 年,琼中在红毛镇打造了垦地融合试点项目——“新伟·山有”文旅度假产业综合项目,以乡村旅游

为核心,向游客展示琼中茶文化、黎苗文化、山水风光等。项目包含一家名为食茶饭的餐厅。

叶世杰顺利应聘该餐厅厨师长一职,“这里距离我家很近,这份工作能让我留在老家照顾父母,也给了我一个平台,让我有机会做出海南特色,更做出琼中本地的特色美食。”

琼中本地菜怎么做? 在叶世杰看来,食材是首要的。

说起食材,他到厨房拿出一盒干货,介绍道:“左半边是牛大力,右半边是雷公根,煲汤做菜时,可以做一些,不仅提味,还有营养。这些都是咱琼中的,还有我们自己培育的石斛,做成养生石斛黎家鸡汤,特别受欢迎。”

远不止这些,琼中地处“三江之源”,又处热带雨林区,物产丰富,河虾、河鱼肉质鲜美,农户饲养的鸡、鸭、牛等食材也很地道,芭蕉芯、百花菜、葵叶等,散发独特的南药风味。

新伟茶叶基地出产的茶叶也是一道难得的好食材,叶世杰说:“春茶最好,上山采摘下的鲜嫩茶叶,用水泡过,过一下油,就是脆脆的,配上河虾烹饪,茶叶渗透到虾肉里,就是一道美味的‘新伟茶叶大河虾’。”

**创新研发菜品
让美食成为一种共享的文化**

在吃的法则里,风味重于一切,一道好菜的背后,少不了千百次的试验。

为了研发出更多创意菜品,叶世杰和他团队一共 6 人,时常聚在一起研发菜品,你有什么好点子,我有什么好想法,这样的交流往往能碰撞出许多火花。

“到了石榴的季节,以鲜石榴入菜,配以话梅、泡菜,再加入冰块,咸甜的口感,冰冰爽爽的味觉。这道菜,就是我们一起琢磨出来的,天气热时特别受欢迎。”叶世杰说,食材的融合是巧妙的,需要沉下心来,不断探索。

返回琼中工作的六年间,他深入了解家乡黎族苗族文化,不仅还原传统长桌宴的菜品,还用芭蕉叶、粽叶替代桌布,并在摆盘、雕花上充分使用民族的图纹和本地食材。

2024 年 4 月,他代表琼中餐饮走进北京,向全国推介琼中黎族苗族长桌宴、簸箕餐等。在他看来,这不仅展示的平台,更是与同行交流的好机会。

“厨师与厨师见面,第一个就会说,最近想了个新菜,我给你做一下,你来尝尝。”叶世杰喜欢这样的沟通,美食是一种共享的文化,只能共同努力,才能真正把中华美食发扬光大。

一食一餐有故事,一厨一味暖人间。叶世杰常说,美食文化要传承,他倾囊相授,培养出 2 位高级技师和中国烹饪大师,3 位技师,8 位中国烹饪名师,10 位海南琼菜大师、名师,12 位中高级烹调师,美食也要创新,因为只有推陈出新中,才能让美食持续焕发生机。

芒果花开满海口街头 春天气息扑鼻而来

日前,海口街头种植的芒果树开花了。一簇簇金黄色的花,散发出春天到来的气息,成为城市里一道靓丽的风景线。

南国都市报 记者 汪承贤 文/图



在海口琼山区中山南路两旁种植的芒果树开花了。



芒果花。