

美食季·厨神记(五)

施一斌(图 1)

个人简介>>>

上海市东湖(集团)公司资产经营管理部经理助理、集团餐饮总监、中式烹饪高级技师,还担任着上海市烹饪协会副秘书长、全国餐饮业一级评委、国家职业技能竞赛裁判员、上海市旅游饭店星级评定员,并于 2010 年 9 月被上海旅游高等专科学校(上海师范大学旅游学院)聘为客座副教授,2011 年被中国烹饪协会授予烹饪教育与理论成果“金厨奖”称号,多次担任国际国内大赛评委和裁判员。

1990 年,施一斌从上海旅游高等专科学校餐饮与烹饪管理系毕业后,就进入东湖集团,从事厨师培训及厨房人员等级考核、技能技艺交流培训等工作。众所周知,东湖集团拥有西郊宾馆、东郊宾馆、虹桥迎宾馆、兴国宾馆、瑞金宾馆等一批国宾馆,平时承担着大量接待国内外元首政要的重任。作为集团的餐饮总监,施一斌对于国宴的设计和制作颇有心得,从业二十多年来,他先后培养出十多位国宴大师和几十位国宴主厨,可谓桃李满天下。

今年 5 月,第四次亚信峰会在上海召开,东湖集团在此次峰会中承担了八场国宴及大量中央领导的接待任务。为此,今年春节后,施一斌就召集各家宾馆的国宴大师,一起研究服务和菜单方案,从国宴特点、台面设计、菜肴特色、装盘要求、来宾习惯等方面认真考虑,一共制订了十二组不同风味特色的菜单。

如此高规格的国宴,究竟要如何准备?菜肴又有哪些特点?施一斌介绍说,此次峰会在上海召开,国宴菜品首先要突出上海特色,基本上以各方都可以接受的中餐为主,菜式菜点都是“海派风味”,如“茶道松茸顶味汤”“虾肉小云吞配核桃酥”等;其次,装盘也凸显海派风格,秉承“器皿跟着菜式走”的理念,大胆突破传统的国宴框框,国宴中所有的一切都演绎了中国烹饪是文化、是艺术,比如在宴请俄罗斯总统普京的国宴上,施一斌就设计了一套“江南锦盒”,锦盒中的“九宫格”内分别盛放了茭白、蚕豆、山药、河虾等菜肴,卖相精致,色彩丰富,深受两国领导人的喜爱;最后,国宴菜点力求口味变化多样,宾馆厨师们借用海派融合烹饪技法,“川、广、扬、鲁等帮派组合,中式烹饪和西式烹饪相融合”,得益于这些创新,峰会期间每一场国宴都高潮迭起,每一位客人都满意而归。

圆满完成亚信峰会国宴接待任务,施一斌功不可没,但他却谦虚地表示,所有荣誉的取得,都离不开行业领导的关心支持和国宴团队的辛苦付出,“他们才是真正的幕后英雄!”

大师说美食>>>

施一斌大师对于幼时生活过的朱家角和那些熟识的食材,他推崇备至。如今每次设计国宴,他的脑海里总会冒出一个念头,那就是朱家角的食材能否为我所用?“那种家乡的味道,对我来说既熟悉又亲切,是一辈子的记忆。”施一斌说,朱家角的河鲜、时蔬早已名声在外,但当地还有一些特色点心如梅花糕、钊锣饼、麻油馓子、农家年糕等并不为外人所知的特色美味,其实将这些家常点心做些改良和创新,完全可以端上国宴餐桌。

薛计勇(图 2)

个人简介>>>

中华职业学校副校长,中国烹饪大师,国家职业技能鉴定高级考评员,曾获中华金厨奖。1982 年职业学校点心专业毕业,分配到学校食堂工作 10 年。期间在业余大学学习毕业,在职业培训机构获得一级点心师和中式烹调师高级技师职业资格,并在一家宾



馆学习、工作过两年。1992 年起在中华职业学校从事烹饪教育教学工作至今。

“不要写我。”几次约采访薛计勇,他总是摆摆手。实在推脱不了,他第一句就是:“少写我,多写写学校。”

这所学校,说的就是中华职业学校,薛计勇的青春,大半挥洒在这里。1982 年,他从糕点专业毕业后,进入卢湾区一家学校的食堂做炊事员,一干就是 10 年。在此期间,勤奋上进的他又进入夜大学习,考出了一级点心师和中式烹调师高级技师职业资格,成了上海滩上较早的一级点心师。

1992 年,薛计勇来到中华职业学校,教授点心专业。“那时条件很艰苦,一间教室的三分之一做办公室和仓库,三分之二做教室。学生老师都少,是真正的‘一间教室,一个老师,一个专业,一个班级’。”薛校长说。

凭着与烹饪行业的良好关系,薛计勇将行业大师请进校园,请入卢湾区一家学校的食堂做炊事员,一干就是 10 年。在此期间,勤奋上进的他又进入夜大学习,考出了一级点心师和中式烹调师高级技师职业资格,成了上海滩上较早的一级点心师。

得到了行业大师的支持,学校慢慢由小变大。再加上历任校长都对薛计勇非常支持,因此通过学校老师们的共同努力,条件慢慢改善。直至今日,发展到一个年级 5 个班,分为中餐方向和西餐方向。而实训场地也增加到 2000 平方米,共有 240 个工位。

2010 年世博会上,薛计勇和他的老师同学们创造了一项盛举。应挪威海产外贸局的邀请,在唐威、陈自强、夏振国等学校领导的带领下,烹饪专业的全体老师和四十名 09 级学生制作了一道巨大的寿司拼盘,打破了吉尼斯世界纪录。整道拼盘消耗了 120 公斤米饭、65 公斤挪威三文鱼,由 8723 只寿司组成、总面积达 20.13 平方米。拼盘呈圆形,中央由红白两色的三文鱼寿司、黄色的蛋皮寿司和黑色的紫菜寿司组成一幅中挪两国国旗相互交织的心形图案,象征中国和挪威之间的和谐友好关系,四周则由三文鱼寿司、蛋皮寿司和紫菜寿司,再加上绿色的黄瓜寿司,组成无数道五彩射线,仿佛中挪两国国旗发出万丈光芒。

薛校长说,制作寿司拼盘不仅对食品卫生要求比较严格,而且在原料材质、加工、色泽、造型等方面的技术含量高,难度大。因此,学校方面事先组织学生就制作寿司的规格、速度等以及食品卫生要求进行了专项训练。学校根据制作超大寿司拼盘在图案、色彩等方面的要求,以及从局部到整体组合的视觉效果、事先也进行了反复试验和精心调整,还邀请上海金茂君悦大酒店行政副总厨、国家级西餐高级烹饪技师、我校西式烹调专业首席顾问冷耀斌大师进行指导,确保取得预期效果。

薛计勇对学校和专业的贡献,除了紧密依靠行业、善用校企合作外,还加强了国际交流,带学生走出国门,再带外国孩子走入校园。此外,西餐专业的“双证融通”也是学校引以为傲的。“在烹饪教育这条路上,中华职校一直走在前列。从一个师傅做到副校长的不多,我有今天全靠学校这个平台,以及其他同事们的支持。”薛计勇说。

大师说美食>>>

薛计勇说,朱家角的河鲜和蔬菜千变万化,非常新鲜。而且相对于海鲜来说,河鲜的价钱较为便宜,很适合作为教学用具。“粤菜用海鲜比较多,如果要做本帮菜,则离不开河鲜。”薛校长说。

通过美食季的活动,大师和市民对朱家角的民俗民俗、食物特产又有了进一步的了解,这对薛校长也是一个启发:“烹饪也需要采风,以后春游、秋游可以带着学生们去朱

家角等上海周边的古镇,看看农地、聊聊食材、吃吃农家乐,了解当地的食材。根据不同食材的特性,引导学生做好上海菜。”

翁建和(图 3)

个人简介>>>

1962 年出生,上海人,从业 33 年,擅长烹饪本帮菜、粤菜,现任锦江汤臣洲际大酒店的中餐行政总厨。他 1992 年获第一届中国烹饪世界大赛金奖,2003 年被中国饭店协会授予“中国烹饪大师”,2007 年 3 月被世界中餐名厨联合会聘为理事,2007 年 7 月被上海市职业技能鉴定中心聘为首席高级考评员,2010 年荣获“上海市劳动模范”称号,2012 年荣获“全国五一劳动奖章”。

说起为何与三尺灶台结缘,翁建和笑称,自己童年时就在心里埋下了一颗“厨师梦”的种子。“我从小就爱看长辈烧菜,后来学农时,还主动报名进食堂为大伙儿做饭。没别的,就是喜欢!”1980 年,翁建和如愿进入上海市饮食服务学校学习烹饪,毕业后他被分配到了东风饭店,当时饭店里有几位圈子里响当当的名厨,刚入行的翁建和也梦想着有一天,自己能在上海的烹饪界占据一席之地。

“要么不做,要做就做到最好!”此后的几年里,翁建和开始勤练翻锅,苦练刀工,虽然条件艰苦,但他从未放弃,“记得那时候夏天烧菜,连电风扇都不能用,怕影响火头。每次做完,身上的衣服就像从水里捞出来一样!”此外,从入行起,翁建和就养成了一个习惯——外出随身携带相机。无论参加烹饪比赛还是出席私人宴请,他都会抓住机会,用手中的相机拍下精美的菜品。回到家后,自己再仔细研究菜点的用料和制作。

正是源于对烹饪的这份热爱,翁建和的厨艺突飞猛进,不仅多次拿下国内外烹饪比赛的桂冠,也赢得了同行和前辈的认可,在上海烹饪界站稳了脚跟。最初的梦想实现后,他在心里又产生了一个更宏大的想法——将中国的美食文化发扬光大。

1999 年,他带队前往香港,在君悦酒店开展中华美食推广活动。“那次活动引起了很大的轰动,许多香港著名人士都对我们推出的菜肴给予了高度评价!”

2010 年 10 月 31 日,又是一个让翁建和永远铭记的日子。当天,举世瞩目的上海世博会落下帷幕,他所在的酒店突然接到了一个重要任务——尼泊尔总统当晚要在中餐厅设宴!

时间紧迫,如何让贵宾感受到中华美食的精髓?翁建和立刻召集中厨房全体员工,展开讨论和准备工作,在大家的共同努力下,他们在短短两个小时之内顺利完成了菜单的制定、餐具的配置和材料的选配。当晚,总统先生品尝了干烧大明虾、锦江片皮鸭、小笼包等多道色香味俱全的菜肴和点心后,竖起大拇指连连称赞,总统还主动要求与厨师团队合影留念。那一刻,翁建和感到无比的光荣。

如今,尽管已被任命为酒店餐饮部副总监,中餐行政总厨,但翁建和仍坚持每天下厨房,和大伙儿一起研究菜品,他说,他的梦想就在灶台旁。

大师说美食>>>

在翁建和大师看来,一道菜肴是否成功,关键取决于食材的品质,一份新鲜、健康的食材,即使用最简单的方法来烹饪,依然能给食客带来舌尖上的享受。比如朱家角当地盛产的鳊鱼,肉鲜味美,清蒸、红烧都是不错的选择,再如茭白,可以拿它和其他时蔬混在一起做成蔬菜色拉,清爽可口,炎炎夏日里来上一盘再合适不过了。

(更多厨神故事,请见下周《好吃周刊》)

本报记者 房浩 金旻矣