

美食季·厨神记(一)

上海老饭店 任德峰

履历>>>

任德峰(图 1),1956 年出生,浙江鄞县人,中共党员。1975 年毕业于上海烹饪专科学校。国家级高级烹饪技师,中国烹饪大师。中国名厨专业委员会委员,上海市烹饪协会常务理事,上海菜专业委员会副主任。2005 年被中国烹饪协会授予中华金厨师奖。2007 年被中国烹饪协会评为全国餐饮业优秀企业家。2014 年获中国烹饪协会颁发的“中国美食,全球共享”中餐推广杰出贡献奖。

他,是百年餐饮“老字号”上海老饭店的第三代传人, 传承和发展着本帮菜的舵手;他曾开创了“生炒甲鱼”“荠菜烩蟹肉”“白玉天顶汤”等经典,最拿手的是“虾籽大乌参”,人称“乌参王”;他,曾闯荡欧洲,在八个中国驻外大使馆任国宴大厨,又一路从德兴馆烧到了老饭店……他,就是任德峰。

任德峰是在 1972 年踏入厨师这一行的,当时进入的是上海烹饪专科学校。吃了 3 年“萝卜干饭”,连捏煤粉、做煤球都是自己来,此外天天烧切配。一个月 15 块学徒工资,几年才能买辆自行车。

1975 年毕业后,任德峰正式入厨。他闯荡欧洲,曾经在八个中国驻外大使馆任国宴大厨,在西方继续烧制着中国菜的好味道。

回国后,任德峰凭着一双巧手,一路从德兴馆烧到了上海老饭店。他师从本帮泰斗李伯荣,一起执着于本帮菜的传承发展,一起书写着“舌尖上海”的传奇。

他对上海菜的痴迷,家人和同事都看在眼里:“出去旅游,不看风景看调料。”印尼的辣椒酱、美国的牛骨粉、日本的酱油……几十个水瓶,如同一场调料“世博会”。得空在家,他常常玩转调料做实验,称重、配料、反复调制,就像走火入魔。《家常菜新吃》《都市乡情本帮菜》《上海菜的继承与发展》等书,都是他数十年来的心得,书中自有好味道。

正是这份痴迷执着,奠定了他在本帮菜界的声誉,也成就了他带领的上海老饭店在业界地位。多位国家领导人和外国元首曾经前来老饭店就餐,饭店还获评了“上海餐饮业著名传统品牌企业”“上海市服务诚信先进单位”“著名商标”“中华老字号”“中国商业名牌企业”“中国优秀品质饭店”等一系列荣誉。

上海新锦江大酒店 严惠琴

履历>>>

严惠琴(图 2),女,1954 年 7 月出生,汉族,上海川沙人,中专学历,中共党员,1974 年 3 月入职上海锦江饭店,1988 年 10 月内部调动至上海新锦江大酒店从事烹饪工作至今。

现任:上海新锦江大酒店(五星级宾馆)行政总厨

上海市烹饪协会常务理事
上海市名厨专业委员会主任
中国烹饪协会“中国烹饪大师”
中国餐饮业“国家级评委”

身为新锦江大酒店副总经理兼行政总厨,严惠琴在四十年的烹饪生涯中,博采众长,大胆创新,中西南北,共冶一炉,在餐饮业这个几乎由男性独霸的世界里,闯出了一片新天地,成就了一番大事业。她先后接待过 300 多位国家元首和政府首脑,承接过 500 多次高规格的国宾宴请和大型冷餐会,堪称“国宴大师”。

今年 5 月 21 日,亚信第四次峰会在上海召开,严惠琴当仁不让,被选定为峰会当天工作午宴的掌勺人。“这次亚信峰会汇集了 40 多个国家和国际组织的领导人、负责人,规模之大、规格之高前所未有。”虽然早已身经百战,可当初接到午宴任务时,严惠琴兴奋之余,心里也不免有些紧张。

为了能在国际舞台上充分展现中华美



食尤其是本帮菜的魅力,严惠琴精心选购食材,反复烹制试验,力求每道菜都能尽善尽美,最终,三文鱼青笋、龙虾果蔬清汤、彩椒焗海鲜、新锦江烤鸭等佳肴脱颖而出,入选午宴菜单。

功夫不负有心人,5 月 21 日中午,当一道道宛如艺术珍品的菜肴被端上餐桌后,得到了各国元首和与会嘉宾的高度评价,习近平主席更是连连称赞:“这顿午宴精细,大气,很有国际范儿!”看到嘉宾们用餐后露出的满意笑容,严惠琴悬着的心总算放下了。

还有一次,严惠琴负责接待法国前总统希拉克,老人在品尝了严大师的手艺后惊叹:“在法国,烹饪被认为是一种艺术,今天的菜简直是出自于艺术大师之手。”于是,希



拉克要求请出创造这门“艺术”的总厨,但当他见到站在面前的竟是一位女厨师时,再次惊呼:“我走遍了各国高规格的酒店,这样技术高超的女总厨却是第一次见!”希拉克情不自禁地给严惠琴行了一个法国式的最高规格“亲吻礼”。

上海廊亦舫餐饮有限公司 周元昌

履历>>>

周元昌(图 3),中国烹饪大师、国家级高级烹调技师, 现任上海廊亦舫餐饮有限公司董事、上海品悦餐饮有限公司董事长。周元昌出身上海菜发源地——三林的一个名厨世家,先后在鸿宾大饭店担任厨师长、华夏宾馆担任行政总厨、沿江饮食服务公司担任技术总监、浦东绿波廊担任行政总厨,工作至今四十多年。近十二年中创办了“廊亦舫”、“品悦”9 家连锁餐饮企业,先后被评为中华餐饮名店、上海餐饮名店、上海优秀品牌企业等。

周元昌大师出身于名厨世家,从小就跟随父亲学习烹饪,后又师从上海菜泰斗李伯荣等顶级大师,他静静地领悟着父辈们的教诲,字正腔圆地演绎着传统的上海菜,练就了一身扎实的厨艺功底和经营理念。创作的激情使周元昌大师从上世纪 70 年代至今一路踏着国际国内烹饪行业的“红地毯”走来:“上海市技术业务操作大赛”中获得“上海市技术能手”,“第一届中国烹饪世界大赛”金奖、“中华金厨奖”、“中国烹饪大师金厨奖”、“新中国六十年上海餐饮行业技术精英”,“中国烹饪大师作品精粹”专著;首届全国烹饪技能大赛评委、第六届中国烹饪世界大赛评委、第三届全国中餐技能创新大赛评委等诸多的殊荣和聚焦。

上世纪 80 年代,时任美国副总统蒙代尔访问上海,刚在上海餐饮界崭露头角的周元昌受命为贵宾制作晚餐,为了给客人一个惊喜,他苦心研制了一份火焰荷包乳鸽,即在主菜乳鸽周围,摆放一圈雕刻有西游记中人物的镂空毛笋,然后在里面点上小火,上菜时,他特地叮嘱服务员先把灯关上,就当满桌宾客一头雾水之时,这道颇具艺术气息的菜肴被缓缓端到了台前,透过明亮的火焰,毛笋上的西游记图案栩栩如生, 外宾们被眼前的场景彻底折服了,纷纷拍手叫好,蒙代尔副总统更是赞其为“令人难忘的美味佳肴”。

为了有更大的空间操盘“新上海菜”,十年前周元昌大师同几位朋友一起开创了“上海廊亦舫餐饮有限公司”,之后又创建了“上海品悦餐饮有限公司”。如今,他的“新上海菜”和他的风范、人品成为中国烹饪领域的旗手和楷模,但周元昌并不满足:“我要做最好的创意上海菜!不断地让上海菜传承历史,海纳百川!”

本报记者 房浩 金旻矣
(更多厨神故事,请关注下周《好吃周刊》)

任德峰

任德峰认为,典型的本帮味道应该是醇厚、柔和、复合、有层次的,甜中带咸、咸中有辣,苦而不涩。比如“油爆虾”,调味里有三种酱油三种糖,入口时感觉微甜、咽至喉咙处透出咸味,甜与咸相融合,鲜味在嘴里慢慢荡漾。

在许多人印象中,提到本帮菜,就是四个字“浓油赤酱”。然而,任德峰却有着自己的见解:“上海菜不一定是浓油赤酱,而是有浓有淡、有粗有细的,关键看搭配,不能一桌都是浓油赤酱的,吃了当然会倒胃口。”他觉得,上海菜的改良可以从口味、原料的多样化入手,用传统的烹饪方法烧新的原料,也可以用新的烹饪方法烧传统的原料。比如,上海老饭店的名菜“八宝鸭”,就是从原先的八宝鸡演变过来的,鸭比鸡更油更肥,嵌在里头的糯米口味就得到了提升。

严惠琴

贵为博采众长的国宴大师,严惠琴对于朱家角当地的食材一点也不陌生,其中“白水鱼和小米虾尤其令我印象深刻”。严惠琴说,她曾经选用小米虾仁和芦笋、松仁放在一起小炒,最后还上了国家领导人的餐桌,味道十分鲜美。再比如白水鱼,肉质相当鲜嫩,如果在清蒸过程中,加入酒酿,更是别具一番风味,读者朋友们不妨一试。

周元昌

对于朱家角的本地食材,周元昌大师特别推崇野生黄鳝,他自己就有一道拿手好菜名叫“清炒鳝糊包饼”,即把黄鳝清炒烧熟后,配上京葱丝、黄瓜丝、香菜等佐料,然后用荷叶饼包着吃,这样不仅可以解除油腻,丰富口感,食客还能自己动手增添用餐的乐趣。但需要注意的是,在清炒鳝糊的过程中,务必要做到“三透”,即焯透、烧透、翻透,这样做出的黄鳝才肥糯鲜嫩,香气扑鼻。

本报记者 房浩 金旻矣



美食季·大师说美食