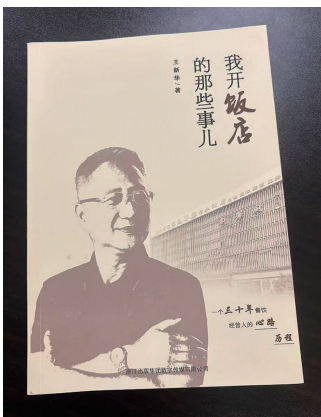


# 一个餐饮企业家的美食观

## 【编者的话】

央视美食节目《舌尖上的中国》说:“这是一个巨变中的时代,唯一不变的是中国人对食物的理解与期待。”王新华是常州市烹饪餐饮行业协会副会长、溧阳市餐饮业商会会长,参与拍摄过《舌尖上的中国》溧阳篇。30年来,他致力于挖掘、传承传统饮食文化,为地方餐饮行业管理发展作出突出贡献。以下摘编自他撰写的《我开饭店的那些事儿》一书。



## “鲜掉眉毛”未必是“美食”

昔人云:“大味成真”,我要加一句:“好味存正”。

要使菜肴真正达到至上的色香味形,除了食材使用上的正确、对路、安全、应时以及烹饪技术和知识的符合以及火候之外,还必须掌握味的根基、味的协调平衡、味的深浅、味的对称和主次关系。

我们祖先传下来的“味道”二字,应该指的是味的道理,美食最终要落在一个“真”字、一个“正”字上。“真”的反面是“假”,“正”的反面是“邪”。小时候,我常常听到母亲对不好或做错的说“邪”味,很久以后,我才明白这个字的真正涵义。

当今越来越多的人在谈美食,包括制作美食的厨师、常进饭店的食客、乐于做菜的家庭主妇以及媒体等等。其实,人们谈的大多是“菜”而不是“美食”,尤其绝大多数的食客,他们往往把注意力都放在了菜肴的“鲜”上面,吃起来“过瘾”上,殊不知,他们没有明白,这种感觉恰恰是超量的盐、增鲜剂和其它一些专门制造复合味的调料以及辛、辣、香料所带来的味蕾上的刺激,并不是食材质量和烹饪技艺所带来的效果。这样的美食制作法,使“所有荤菜一个味,所有素菜都很鲜”,包括重糖、重油、重色的做法,忽略了烹饪的基本技法和要求,这样的菜是与美食不搭界的。令人担忧的是,很多人已经习惯甚至依赖这种感觉了。

回忆过去,做饭的时辰走在村头



■溧阳扎肝

街巷,每每会闻到从人家门缝里飘出来的饭菜香,通过这种香味,就能辨别出这家做的是什菜,那家做的是什菜,真是美妙。而现在若闭上眼睛或别人把菜送到你嘴里,有时也很难辨别出是什么菜;有些菜睁着眼睛吃也说不出来料,想想有多么可怕。

那美食应该是怎样的呢?我想首先应具备如下几个要素:一、食材无污染,最好是绿色或是有机的;二、食材和菜品应尽量按季节时令使用;三、烹饪方法尽量简约;四、防止添加剂,不用或少用和正确使用增鲜剂,低盐、低油、少糖;五、该煎的菜绝不炸,菜品规定的烹制时间误差不易超过5%;此外还应慎用酱油,很多酱油含有人工增鲜剂等,并且多用了酱油会忽略百味之王——盐的使用。如再往深里谈,就要关系到工艺、技法、知识与文化了。特别要强调的是,美食与食材和菜式的贵贱无关,一碟小菜、一碗稀饭做得好是美食,而一道山珍海味做不好可能是“垃圾”。

## “土菜”与“饭店菜”各有千秋

几十年来,蓬勃发展的旅游经济催生了众多菜类名称,如家常菜、

土菜(粗菜)、农家菜、家乡菜等等,常常充斥着人们的视听;而与此相反的就是酒店菜或称宾馆菜(虽然现在的酒店菜已非纯酒店菜了)。探讨美食离不开探讨这些菜肴类别的称谓和概念——

家常菜:家里经常烧的,而且是非模仿饭店和酒楼菜的,一般是凭感觉或是跟父母长辈以及身边的人学来的知识与技术,色香味形自由发挥,做得好坏听天由命;

农家菜:农民过日子的居家菜,有着鲜明的乡村田园气息,但现已变味,大多是为乡村旅游喊的口号,此菜太商业化反而不好吃;



■溧阳白芹

土菜(粗菜):把家常菜、农家菜等往“丑”里烧,往“丑”里装,商业化成分强,迎合现代旅游业而出,弄不好会影响健康;

家乡菜:一般是一个县域或地区千百年流传下来的(也可能有创新的因素在内),这种菜如能形成体系,完全能成为一个独立的地方菜系。这种菜系越是离中国大菜系远,越是有个性和生命力。

以上这些非饭店菜有一个共同点,就是烹饪方法上的简约,体现真正意义上的粗犷和原汁原味。当然,自成体系的家乡菜在这些基础上会再加入精炼、健康和美观的要素。

饭店菜:指的是没有被“土化”的菜。这种菜,绝大多数是属于中国的四大菜系和八大菜系之列,是我国餐馆酒楼菜肴的老祖宗。它的特点是不同于土而粗的农家菜和家常菜(但有时会与家乡菜有所吻合,如淮扬菜与溧阳菜)。它讲究的就是把简单的复杂化,把原貌原味尽量改观化,追求奢华、高贵,讲求排场,满足客人的更高层次的需求。虽然它们也讲百菜百味、一菜一格,但这很难做到。

回来再谈菜肴,无论专业厨师或

家庭主妇,要弄清菜肴并把菜做好,确实不容易,关键都在掌握原理上和悟性上。有相当一部分厨师烧菜不懂菜,依葫芦画瓢、稀里糊涂,一辈子烧菜不伦不类、不痛不痒,其悟性远远不及一些家庭主妇。家庭主妇比厨师更不容易,厨师是职业的,可以拜师,可以偷学比自己菜做得好的同事的技术,而她们不行。家庭主妇们有一个美德,就是很谦虚、很好学,她们敬畏美食,不敢瞎碰,把做菜看得很神圣。我认为她们是最值得尊重和应该加以帮助的。

学做菜首先就要把它看得简单,不要怕,知道基本原理是关键。那做菜到底靠什么?几乎所有的人都回答说是靠技术。而我认为,技术好学、好掌握,但仅有这些是远远做不了美食的。如果说做菜靠技术,那做美食靠的就是知识和文化,当然还有良心。例如,把咸菜冲洗淡了放盐再烧,是没知识;把萝卜切成薄片红烧或炖蹄膀,那是没文化;而至于烧土鸡和生态蔬菜放味精、鸡精那是被厨风所害。诚然,也有一些人没有责任和良心,不把美食当美食做,不把人当人对待,制造了很多餐桌垃圾和餐饮笑话。凡此种种,不一列举。

我在想,在烧菜做饭或是烹调世界里,之所以有这么多的问题出现,可能是与很多人不懂它的原理有关。于是我就作出了如下总结,并一有机会就与人唠叨:什么是烹调?烹调就是将生的做成熟的,将淡的做成咸的,喜欢吃甜放点糖,喜欢吃辣放点辣,然后根据不同的食材属性和菜式给予相对的火候,再有,根据食者的口味和其它需求,进行相应的调整。不知看官认为对否?

## 品质美食当循“正道”

其实,做菜有规律,美食也有标准,并可以从多方面加以认识和验证。以下是我认为的美食标准。

一是看色:无论是荤菜还是素菜(特殊的地方风味菜和小吃例外),必须色泽鲜明,该素则素、该艳则艳,汁料融合自然、悦目赏心。

二是观形:形状轮廓清晰,该刚刚刚、该柔则柔、汁料分明;

三是闻香:一道美食最起码凑到鼻子底下要能闻到鲜活的菜肴原味,既不是纯粹的调味料,也不是无味,

鸡有鸡香,鱼有鱼香,主料本香不可缺少;

四是品味:味道要正、要明,该咸则咸、该淡则淡,辣要辣到位,酸要酸到底,该放糖就要起到作用,忌模糊不清、隔靴搔痒;一般人品评菜肴的味道好不好,往往是以鲜与不鲜、咸淡适不适中、辣味到不到位、酸甜味够与不够等等来评价或衡量的,而不知道调味之间的协调与否对味觉产生的影响很大。调味协调,则味正;不协调,则味邪。如盐与酱油的比例,盐与糖的比例,盐、糖、醋三者的比例,增鲜剂的尺度,油与调味料的关系等,这些分寸如果掌握不好,尤其是那些咸了加点糖、糖醋菜不放或忽视用盐、以酱油代替盐这样的做法,那么这样的菜味就彻底“邪”了。懂得美食的人根本吃不进这种菜,而对不讲究的人来说只要味不是很邪,是照样能吃的,甚至吃得津津有味,我很同情这些人;

五是口感:素菜,或脆或烂,要鲜明;荤菜,根据食材和菜品不同反应出嫩、韧、酥、烂等不同感觉;

六是体会:餐后有精神,肠胃舒适、有回味、不口干。

另外,烹制美食的人、物、环境也与美食有很大的关系,此不赘述。

我没有学过厨师,没拜过师傅,没上过烹饪培训班,仅凭对长辈、专家朋友、同道之人的耳濡目染、心灵感悟学得一些常识,悟到一些道理。以上是我几十年追随美食,并不断学习、不断磨练的所见所闻所思所产生的论点,如有谬误和得罪之处,都是被我对美食的“赤胆忠心”所害,望各位朋友,尤其是餐饮同行以及和我一条战壕里的厨师同仁们以宽容之心对待。

快要结尾还要啰嗦几句。我经常会遇见一些很有身份的人,如企业家、官员和文人墨客等,他们经常只吃到“菜肴”而吃不到美食,我为之深深地叹息!当然,在市井街头人头簇拥的餐馆里享受着“伪美食”的大众们就更令人揪心了。

美食是品质人生不可或缺的东西,是泱泱中华美食王国当今大多数人该享受的。我真心希望所有做菜的人成为做美食的人,希望广大同胞能越来越了解美食、接近美食,更希望那些为社会作出较大贡献的、值得人们敬重的人能天天伴随美食,享受口福。



■包饺子

2001年8月16日,郑贵卿一家蝶变成为了新上海人。郑贵卿的家乡在遥远的东北小村庄——吉林省蛟河市黄松甸镇牛槽沟。那里春季万木葱茏,夏季山花争艳,秋季五谷飘香,冬季银装素裹。一条村路南北贯通,农家小院



■村貌

## 乡情绵绵无绝期——郑贵卿和他的《我们村庄》

错落有致,鸡犬桑麻之间村民们安居而乐业。郑贵卿孩提时的童趣、读书生活、返乡务农、娶妻生子的印记,一丝一丝镌刻在小村庄的角角落落。

孝悌民风,甘言厚礼。对于每一个传统节日,村民们都有着厚重的仪式感。每到农历春节,家家户户都洋溢着浓浓的除旧迎新氛围。从过腊八、买年

货、过小年、祭灶爷、吃灶糖、扫屋子,再到蒸馒头、贴对联、包饺子、放鞭炮、扭秧歌、拜大年……每一个风俗都洋溢着乡村的年味。从腊月二十三“过小年”开始,孩子们就开始了穿新衣、挂灯笼、放鞭炮等欢乐无极的天天乐。大年夜到正月初五,乡亲们除了合家团圆便是走亲访友,过了“破五”才会陆续忙碌起来,捡柴火、清积雪、收拾农具、往田里运肥,准备春耕。上个世纪末,村庄还沿袭大年初一拜年磕头的民俗。

随着我国农村城镇化和乡村人口结构的断层,不少小村庄日渐萎缩。“2024年春,我回到村里住在二弟贵明家,听几位邻居在小院子里唠嗑闲聊‘村里人口越来越少了,年轻人都出去打工创业了,再过些年咱村子也会像村



■扭秧歌



■放鞭炮

里的小学校一样撤并和消失……’我心神瞬间破防,无比害怕这一天来临。”

由此,郑贵卿把沉淀心底的记忆和尘封多年的图片,一点点回忆和梳



■贴对联



■拜年

理出来,出版了《我们村庄》摄影手记,记录属于家乡村庄所见所闻的风物人情,让人们看到村庄本真的样子——自然、淳朴、无暇。