



鲜香招牌菜 名厨有绝活

民以食为天，食以味为先。在物质不再那么匮乏的当下，去大饭店品尝大厨手艺，已经不是难事。口味正宗的徽菜，虽然已经“飞入寻常百姓家”，但至于幕后的功臣——徽菜名厨们，就不一定人人都了解了。大师级的厨师，往往都有自己独到的烹饪理念，并且在长期的庖厨实践中，不断在对传统菜肴进行创新和改良，其中一些菜品不但受到专家认可，也为食客们所钟爱，我们称之为招牌菜。

王震



李健与“鲍汁灌汤虾球”

“听雨小筑主人者，怪叟也，居陋室，寡交友，善庖厨，亦好古董私藏，偶垂纶郊外，获毛鱼几尾自烹，乐矣……”这位“听雨小筑主人”，既非文人墨客，也非深山隐士，他真名李健，是一家星级酒店的行政总厨。

被称为“现代儒厨”的李健，生于古董（陶器）世家，自幼曾苦练绘画技法，书法也练得颇有章法。高考时因为文化课的几分之差，李健与心中的画家梦失之交臂。结缘烹饪，是因为父亲一句“烹饪就是国粹”，当不了画家的少年李健，将自己的一腔热血投入到烹饪事业上来。

从业20年，李健渐渐在餐饮界闯下了名头。亚洲蓝带金牌总厨、中国烹饪大师、中国白金总厨、中国烹饪协会理事、国家级评委、安徽烹饪名厨、安徽烹饪大师……获奖无数、已是大师级名厨的李健，对奖项和荣誉已经不再关注。“还是会去看比赛，接触一些新东西，激发创新灵感。”李健说。

从实习到工作，他一直在高档酒店掌勺。凭借自己踏实的技艺、创新的思维，一步步从普通厨师成长为徽菜名厨。“烹饪技艺的高下，最终取决于文化。”他坚持练习书法、画画，篆刻技法也相当高超。

“好厨师要有书法家行云流水的胸怀，要懂得画家对于色彩的运用。”李健谈做菜，喜欢把艺术创作拿来作比喻，事实上，他个人厨艺的精进，正是得益于他深厚的文化艺术方面的积累。出身书香门第的李健，从小就喜欢看书：看畅销小说，看中外名著，看小品文，连父亲考古学的书他都看，艰涩难懂的佛经，他也硬逼着自己读完了。除此之外，他还是车友会资深会员，地地道道的摄影迷，拍摄的照片常常被拿来当作宣传海报。

“新一代厨师不能抱残守缺，必须推陈出新。但创新也不能天马行空，要遵循传承有序的原则。”李健坦言，身为安徽星级酒店的总厨，他在做菜时，既要让全国各地的食客接受，又要体现安徽的特色。

李健擅长创新设计新派徽菜，代表菜品“清风牛柳”、“鲍汁灌汤虾球”、“明炉上汤鳊鱼羊肉卷”、“创新鱼咬羊”等菜肴多次获奖并受到好评。其中“鲍汁灌汤虾球”，是在传统徽菜什锦虾球的基础上改进而来，堪称其个人的招牌菜。



金长宏与“私房御膳羊”

从1989年拜师学艺，到学成手艺，金长宏花了三年时间。在从业的道路上，他长期扮演着两个角色，一个身份是大酒店的总厨，另一个身份是厨师学校的老师，既为八方食客烹饪了诸多美味，又为厨师界培养了众多新人。

曾多次荣获烹饪大赛展台组织金奖、药膳菜肴创新大赛金奖、万景杯烹饪大赛金奖、中华金厨奖的金长宏，精通中国徽菜，旁通川、粤、浙等地方风味菜肴。如今，已拥有“中国烹饪大师”、“中国徽菜大师”、“高级烹饪技师”、“国家级烹饪行业评委”等头衔的他，在合

肥一家知名酒店担任行政总厨。

虽有大师美誉，但金长宏仍在烹调的第一线。“主要是个人非常热爱厨艺，从业20多年来，从未丢弃。”他认为，厨房是酒店的灵魂，一家酒店若没有拿得出手的菜品，会失去顾客的青睞，一定做不长久。

大厨都非常注重菜品创新，金长宏也不例外。“新派徽菜包括皖南、沿江、沿淮、合肥不同地域的地方菜，但都讲究‘色、香、味、形、器’，创新离不开这几个方面。”金长宏谈到自己曾获大奖的一道创新菜——私房御膳羊，这道菜的要点就在选材和酱料对“味”的改进。

“当时做这道菜时，我选的是内蒙古乳羊排，保证了肉质的细腻。”除了选材上的讲究外，金长宏还特地调制了一道私房酱料，用这种私房酱料将羊排腌制12小时，然后烤熟成品。私房御膳羊色泽鲜亮，外形精致，光是看图片就能激发人的食欲。难怪被他视为招牌菜了。

在酒店继续奉献高超厨艺，以及在烹饪学校传艺的同时，金长宏还致力于徽菜的推广。2013年1月10日，金长宏受邀CCTV2频道参加“城市流行味”栏目的录制，现场的厨艺表演，向全国观众展示了徽菜的魅力。



石盘与干锅鲜腌鳊

厨师做菜讲究器皿，器皿选用得当，不但能让菜品增色，增进食欲，还能保持菜品的温度和口感。而石盘这个名字，似乎注定要与厨艺结下不解之缘。在省城餐饮界众多行政总厨中，石盘可能是相对比较年轻的一位。入行15年，他已经有多家知名饭店的工作经历，也正是在这一过程，逐渐成长为一名徽菜名厨。

1998年，石盘在安徽省内学艺，主修徽菜，后来又去了深圳，掌握了粤菜的烹饪技法。中间偶然一个机会，他得到到香港学习了半年，粤菜的厨艺得到进一步提高。徽菜和粤菜这两种烹饪技法的融会贯通，也为他后来的厨艺创新奠定了基础。

回到合肥，石盘先后在几家名气较大的饭店担任主厨，兼做徽菜与粤菜。十几年来，在他手上研发出来的新菜品，有一些卖得非常火爆。“徽菜文化博大精深，目

前市场上，保留传统、原汁原味的也有，创新改良的也有。”石盘认为，传统徽菜和新派徽菜，一脉相承，各具特色，只要是好吃就可以。

石盘认为，做好一道菜必须注意这几点：选料讲究，刀工精细，装盘美观，烹调合理，营养搭配。“黄山的笋子与宁国的笋子，口感不会一样。”当下原料市场的混乱，对厨师是极大的考验。

“温度决定菜肴的生命。”石盘毫不掩饰他对菜品保温的重视，在他看来，一道菜做好后，“生命”只有20分钟，之后无论是色泽、形状，还是口感，都会发生改变。“选用一些可以加热保温的器皿，非常重要。”

石盘对保温器皿的关注，也成为他的创新菜品“干锅鲜腌鳊”的引子。臭鳊鱼的通常做法是整条红烧，而石盘的干锅鲜腌鳊，则是切块烹制，放入干锅内，小火持续加热，保持温度和口感。

