2019年9月13日 星期五
责任编辑 孙琪 美术编辑 汤智勇

创新改良“阿娘黄鱼面” 制作中式菜肴带上世界舞台

张李：餐饮工匠更需“磨武艺”

创新改良“阿娘黄鱼面”，其口味咸鲜、汤汁浓郁、鱼肉鲜嫩的江南特色，荣获“中国金牌小吃”的称号；在“上海合作组织峰会”和“亚信峰会”中，带领团队肩负国宴烹调制作的重任，获得了各国元首和贵宾们的满堂喝彩；先后荣获“中国烹饪大师”“中国烹饪名师”“最佳厨师”“全国技术能手”“上海工匠”等荣誉称号……回首26年来的技能生涯，东湖集团虹桥迎宾馆中厨房厨师长、国家高级烹调技师张李的内心感慨万千。在他看来，真正的好厨师都是“工匠精神”的实践者和坚守者，唯有德艺双馨，才能受到行业的尊重和人们的爱戴，从而培养更多后继技能人才。

青年报记者 明玉君

烹饪名师张李凝心铸厨艺。 受访者供图

担负国宴烹调重任，展现中国厨师功力

“手里有绝活，心中有信念，肩上有责任。”这是张李对工匠精神的理解。多年来，他坚持中国传统烹饪技艺精髓，同时吸收借鉴国外美食的创意和制作方法，兼容并蓄，推陈出新，不断超越，逐渐形成了自身独特的烹调技艺和风格，广受赞誉。

2006年，他与团队担负起“上海合作组织六国峰会”中国宴烹调制作的重任。“所谓国宴，既要出彩，又要稳妥；既要体现中国文化，又要照顾各方口味，难度与重任都压在了我们的肩上。”在筹备的那段日子里，他和团队反复推敲，几易其稿，精益求精，最终以“和平、友谊、合作、发展”为创意主线，完美体现了中国特色、上海特征和东湖特点，收到“满堂彩”的效果，也树立了一面“高标准国宴”的旗帜。

几年后，挑战再次来临。张李带领团队承担起“亚信峰会”期间的国宴菜谱设计与烹调制作重任，同时还担负了各国重要领导相聚豫园期间的宴请服务重任。经过精心准备之后，他带领整个厨师团队，以“一带一路”为一条基本主线，以“邻居”和“丝绸之路”为两个突出重点，体现江南特色美食的风味、上海中西融合的特征、菜品新颖与口味丰富的特点，实现中国烹饪技艺精髓与风味口感的相互交融。相聚豫园的各国领导宴请席则以美景为衬托，美器为载体，美食为主角，兼顾海派技艺之所长，让精致与美味相融，尽显功力。“食用之后，嘉宾们纷纷交口称赞。对我来说，这也是非常难忘的经历。”

尽管如此，张李并未停止挑战和创新的脚步。在他看来，优秀的厨师应该追求“三个品”，即品质、品相和品位。做一名“博学家”“艺术家”和“探索家”，才能与时俱进，融会贯通，实现“人无我有，人有我新，人新我精”的职业境界。

“会做菜的人”需要十八般武艺

“三百六十行，行行出状元，但同样也是艺海无涯，苦作舟。”多年来，张李怀着对中国厨艺的敬畏和执着，刻苦钻研厨师技能，将手上技艺转化为食客舌尖上的记忆。早在儿时，他就对烹饪充满了浓厚的兴趣。

小时候，每当听父母讲起虹桥迎宾馆的美味佳肴，他都垂涎欲滴。虽然没有品尝过，但自那时起，他就立志要成为一个会烧菜的人，亲手烹饪美味可口的饭菜给家人们吃。

这埋藏在心底的愿望终于在1993年开花结果了，从学校毕业后，他如愿进入东湖集团虹桥迎宾馆，从事厨师工作。然而，万事开头难，他从学徒工做起，每天早上五点钟准时出现在单位厨房，练习切菜、颠勺等基本功。“经常会切到手，被热油烫到，这些都是难免的。”那段时间，结束一天的工作，拖着疲惫的身体回到家中，他还会往锅中倒上沙子，继续练习颠勺。难得的闲暇时间，他又忙着查阅资料，学习和了解世界各地人们的风俗和饮食习惯，尝试制定菜单，并不断操练，直至万无一失。

张李的认真态度和勤学苦练的精神，师傅们都看在眼里，他们为他提供了第一次独立上灶台的机会。当天，他怀着兴奋又紧张的心情，在手忙脚乱中烧完了一道家常菜。虽然自己对成品感觉不错，但当端给师傅看时，被批评得一无是处。他很沮丧，也很不解。如今，回想起那段经历，张李明白了师傅的良苦用心：俗话说严师出高徒。烹饪功夫需要日积月累，精益求精才能不断进步，更上一层楼。“是师傅的严厉和用心培养造就了现在的我，他教我做人、指导我学艺，我到现在还经常去看望他，听听他的教诲。”回想起技能学习的过程，张李心怀感恩。

就这样，凭着多看、多学、多练，在长期积累中，他的厨艺快速提升，同时参加各类厨艺大赛，荣获了多个奖项，逐渐在行业内脱颖而出。他也从学徒，晋升为领班、主管、厨师长，一步步成长起来，成为了一个“会烧菜的人”，圆了自己的厨师梦。

日渐摸索中，他多次尝试菜肴创新，如本帮炒虾蟹、和牛捞鸡、花开富贵等，但他最为“得意”的还要数“阿娘黄鱼面”。黄鱼随处可见，面条到处都有，冬笋等配料也很寻常。那么，如何烹调出与众不同的佳肴呢？靠的就是厨师多年积累的手上功力。经过反复尝试，张李烹饪出的成品具有口味咸鲜、汤汁浓郁、鱼肉鲜嫩的江南特色。最终，在强手林立、精品荟萃的“中国金牌小吃”上海地区评选中，脱颖而出，广受推崇。尤其在北京颁奖典礼的现场，大家争相品尝，连连拍手叫好。“对我来说，这就是最好的肯定和褒奖，一切辛苦付出都是值得的。”张李说。

不遗余力培养厨师人才，德艺双馨越走越远

“一花独放不是春。”工作中，张李依托工作室言传身教，带领团队共同研发新菜品，同时不遗余力，为青年搭建技能成长平台，在重要接待、技术攻关项目中提升团队技能水平和综合素质，为行业输送了大量厨师人才。

几年前，青年小陈从学校烹饪专业毕业后，进入单位从事厨师工作。“他做事认真、肯钻研，是个有想法有创意的年轻人，但理论和实践的结合还需要积累、不断操练。”小陈在职业中的迷茫和困惑，张李全都看在眼里，为此，他手把手指导、带教，并推荐小陈参加厨艺大赛，在切磋和学习中进一步提升技能。在他的帮助和指导下，如今，小陈已经成为领班，在菜品研发和接待工作中起到了重要作用。

付出终有回报。他带领的团队在“锦宏杯”星级饭店自助餐摆台比赛中获得“最佳自助餐摆台设计师”称号，并在SIAL国际顶级厨师邀请赛中，因优异的表现，一举荣获金奖。“我们还在黄鱼宴的基础上，再次以‘江河鲜’原料为主题，推出40多种‘江河鲜’菜肴，增加了企业营收。”言语间，透着骄傲和自豪。

26年来，张李先后荣获“中国烹饪大师”“中国烹饪名师”“最佳厨师”“全国技术能手”“上海工匠”等荣誉称号，深受行业认可。在他看来，一辈子能把一件事情做好，将一门技艺做精，无愧于心，就是对于自己所从事职业最大的敬畏和尊重。

如今，技能人才愈发受到重视，越来越多的年轻人加入技能行列，为之努力和付出。欣喜之余，张李表示，静下心来，精心打磨技艺，无惧困难和挑战，终究会获得回报。同时，他提醒年轻人：学艺先学德，做事先做人。“厨艺的提升是岁月积累的体现，厨德也需要岁月的磨炼，要做德艺双馨的厨师，才能在技能之路上越走越远。”

烹饪名师张李以德培新人。 受访者供图