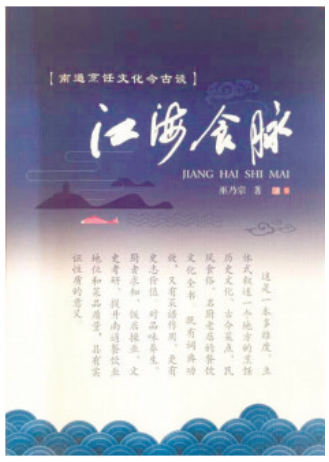
巫乃宗:烹饪界的一代宗师

□王莉

巫乃宗,中国有名的烹饪技术权威,被授予“江苏省烹饪理论杰出贡献奖和终身成就奖”“全国餐饮特殊贡献奖”“中国餐饮30年功勋人物奖”。谈及烹饪,87岁的巫老滔滔不绝,从青墩文化讲到南通地方名菜,从从业趣闻说到独门秘诀。在他看来,“菜中有诗、菜中有画、菜中有典、菜中有道,有通古今之变的文化情味”。

伏案创作的巫乃宗



《江海食脉》

1 他记录江海千年食俗

《江海食脉——南通烹饪文化古今谈》是巫老深耕烹饪文化五十余年、呕心沥血之作,这是南通第一本餐饮文化集大成文册。全书共分为“溯江海烹饪历史”“说古道今南通菜”“数家乡民风食俗”“忆通城名厨老店”四个部分,多维度、立体式叙述了南通餐饮文化。

在书中,巫老从青墩遗址出发,探究南通烹饪文化起源于远古,发展于唐宋,兴盛于明清,繁荣于民初,昌盛于现代。他选介了百种南通风味的烹饪原料,从用料配方、制法流程、技术关键等方面介绍了300多个菜点,提示了数千种菜点的方式方法。他还挖掘整理了南通的饮食民俗、时令习俗等,深情回忆了南通的品牌老店、食摊和德艺双馨的已故名厨。

南通市委常委、市政府常务副市长单晓鸣应邀为该书作序,她感叹,“这部书绝非一般的‘食谱词典’,而是有文化‘兴味’、审美‘趣味’和诗情‘韵味’的别样的‘南通地方志’。”

这本书的创作要追溯到2012年,当时巫老已79岁,肺癌刚切除,深感时间宝贵。他感慨,“因元入侵时南通惨遭屠城,志书俱毁,烹饪文史鲜见于文本书牍,南通的烹饪文化和特色技艺源远流长,不能就这样淹没失传。”

巫老决定写一本能反映南通食之脉、烹之艺、味之韵、食之俗的书,尽量还原南通烹饪的真面目。

创作的过程是异常艰辛的。巫老视力不济,常常写十个八个字,眼前就模糊看不清。他记忆力也变差了,每每伏案,一旦停笔,就思路全无。2017年春节,创作到七十多万字时,巫老心梗发作,住进医院。出院后,他又坚持创作。就在这样的状态下,巫老写下了百万字的书稿。

南通市民间文艺家协会名誉主席王宇明十分佩服巫老的这股劲头,他赞叹道,巫老为“通菜”在竞争激烈的餐饮市场中如何生存并自成一体、独具特色绞尽了脑汁,费尽了心机,这本书让我们在感谢江海无私馈赠的同时,体味了一次在舌尖上穿越古今的南通味道。

2 他与名厨亦师亦友

上世纪50年代,巫乃宗在南通市公安局任职,20岁时左手因公致残。1959年,他被调到南通市饮食服务公司任会计,热爱美食他却要求去当厨房发菜员。讨这份苦差,他只是为了能够站到锅边,亲眼看一道道美味是如何诞生的。

1960年,巫乃宗到南通最大的饭店——中华园菜馆进行实践,那里集中了全市最优秀的厨师。在那里,他与全省知名度极高的名厨刘明余、焦星山、秦进生、李铭义等朝夕相处。经过七八年的努力,他积累了丰富的实践经验,并丰富了理论知识。

刘明余是中华园的“头墩”,他对菜肴的味质视如生命,每种菜都有严格制作标准,容不得半点误差。一般厨师的技术成果不轻易传人,刘明余却不然。他亲身示范,亲自讲解,将吊清汤、菊花锅、盐焗鸡、叉烧鲥鱼等南通名菜的烹饪绝技都毫不保留地传授给徒弟。他的烹饪技巧和人格魅力让初入烹饪界的巫乃宗钦佩不已。

李铭义是当时从全市厨师中选拔出来的技术拔尖的“六老”之一,为人谦和热情,一句“有困难找我”让巫乃宗倍感温暖。他的“清汤赛燕”“淡菜皱纹肉”“风戏牡丹”“烧三鲜”等南通本帮菜,每个菜都有其奥妙。看李铭义做菜,听李铭义讲故事,能使人茅塞顿开。也就是从那时起,巫乃宗开始阅读烹饪、研究烹饪。

1973年,南通市商业学校招收烹饪专业班,巫乃宗负责编写教材,李铭义负责安排实习课,两人成了更亲密的搭档。巫乃宗把方案告诉李铭义,并对他说:“教改的成效与后期的实习课关系很大。实习时间为10个月,34种烹法每种排出10个菜来实习,共340个菜。学生对每个菜要操作15–20次,才能达到娴熟程度。”李铭义信心满满地回应:“虽说是头一回,我和你一齐克难攻坚!”

李铭义亲力亲为,科学教学,强化学生的基本功训练。6个月的实习训练后,他要求学生在剩余的两个月时间里,对照巫乃宗总结的34种烹法,各写3个菜的菜谱,不得与实习菜的品种相同。他想由此检验学生是否能“举一反三”。结果,36名学生只用了两个星期就全部交卷,共计3672个菜谱。这下连同李铭义开出的360个实习菜谱,共有4000多个菜谱。巫乃宗和李铭义、刘树森从中反复筛选,选出了520个菜,编纂成《南通风味菜选集》初稿。

“我在烹饪上能有一点建树,完全得益于中华园名厨刘明余、李铭义等人的启蒙与帮扶。他们是南通烹饪界的泰斗,技艺出类拔萃,却总说烹饪的学问花一辈子都学不完。”巫乃宗回忆。

3 他解决烹饪难题

巫乃宗善于学习,长于归纳总结。他在中华园当发菜员时,他便一边看一边记,时常琢磨。日积月累,他在烹饪方面的积淀愈发深厚。渐渐的,老师傅们遇到棘手的问题,也总来找他解决。

比如制作香酥鸡,内里要达到“异常酥烂”,外皮要达到“异常酥脆”。“异常”的标准,难住了不少人。有人来请教巫乃宗,他指出要最大限度地利用“水油温差”,肉一定要在滚开的锅里煮过,再放到滚开的油锅里炸,这样水分变成了蒸汽,炸起了泡,自然就非常脆了。问题迎刃而解,师傅们连连称是。

还有一次,当时的南通罐头食品厂做出口的红烧扣肉罐头,对方要求罐头里需是清汤,汤里不能有佐料的颜色。轻工学院毕业的工程师对此也束手无策。这时,巫乃宗点拨了几句:“肉烧红后,稍微在油锅里炸一下,颜色咬住了,佐料的颜色就不会溶于水了。”经过试验,果真不假。

仅仅海蜇这一食材,巫乃宗就研制了各种做法。他说,用海蜇做菜,要脆则脆,要酥则酥,要形有形,要柔滑能柔滑,要晶莹就晶莹。海蜇水分较多,加热会卷缩,巫乃宗研制改进,解决了这一难题,使得千年失传的炸食海蜇的做法又重放异彩。按照他的做法,炸成的海蜇表面光亮如玉,吃一口酥酥脆脆。

“芙蓉蜇皮”是巫乃宗研制的一种海蜇菜肴,江苏省《中国名菜谱》常务编委来南通开会,大厨刘树森当着常务编委们的面质疑这道菜的做法:“你说三两海蜇皮可以炒一份‘芙蓉蜇皮’,不可能!”于是,巫乃宗告诉他制作方法,让他试试看。刘树森端出来一份炒海蜇,说:“这里用了一斤海蜇皮,一盘子还不太饱满呢。”巫乃宗不得不当众称了三两海蜇皮,炒出来满满一盘的“芙蓉蜇皮”。耿直的刘树森见状,当下向巫乃宗道歉:“是我没有能掌握你说的技术,以后我一定向你好好学习,不能老是把你当只会说不会做的外行。”

“烹饪是有规律的,掌握这些规律需要物理、化学等科学知识,遇到问题才能找到根源。要做真正的大厨是很不容易的。”巫乃宗总结。

4 他的弟子遍天下

巫老常说,烹饪是科学,是文化,是艺术,是当下城市特点的缩影,是城市时代变迁和文化渊源的印迹。不忍看到烹饪技艺淹没失传,巫老多年来孜孜以求,笔耕不辍。

1973年,巫乃宗负责编写教材《烹调技术》系列,分列八门学科,归纳出28种烹调方法,取代了传统的“一菜一教”的烹饪教学方法。这一改革让烹饪界的权威感到振奋,他们赞赏巫乃宗丰富和发展了我国的烹饪文化,初创了烹饪工艺的新规范,使中国烹饪有了更系统、更科学的理论。该书后成为全国通用教材。

实践证明,这种教学方法有利于快速培养人才,许多学生经一年的学习,竟成了省各大旅游宾馆的厨师长和饭店的技术骨干。时任江苏省旅游局局长黄少武对巫乃宗说:“你们校培养了一批厨师的‘种子’,不仅知识面广、技术熟练,还用渊博的科学知识武装丰富了烹饪工艺,什么高难度的菜都能做好,从不失手。”

渐渐的,巫乃宗在烹饪界声名鹊起。他受邀担任《中国烹饪研究》《美食》杂志的编撰、常务编委,《中国名菜谱》《中国小吃》(江苏风味)总纂。先后参加编写《中国烹饪辞典》《中国烹饪大百科全书》《中国江苏名菜大典》,主编《南通名菜选录》等。

巫老对当前餐饮界传统流失的浮躁之气痛心疾首。他十分赞同古人“物无定性、食无定味、适者为珍”的饮食思想,总结出“菜以养为宗旨,以味为中心”。20世纪80年代,南通市“三胞”会议闭幕的宴会上,上席的是荠菜手擀面、炝蛏鼻、煮花生、蒸芋头、扎肝等乡味,这令宾客们十分欣喜。时任江苏省省长顾秀莲说,在南通吃到了梦寐以求的儿时味道。这些菜的创意就来自巫乃宗。

巫乃宗曾任南通市烹饪摄影美容技校、南通市商校、南通市商业技工学校、南通市商业职工中专校长,南通市饮服专业国家职业技能鉴定所所长,江苏省餐饮技术总监。退休后,他被聘为扬州大学旅游烹饪学院南通分部主任。

多年来,巫乃宗桃李遍天下,培养了中、高级职称的厨师六七千人,有的已成为烹饪教授、校长、大宾馆总经理、总厨,有的已经走出国门。全国其他城市厨师出国要通过外交部考试,而南通市因为有巫老鉴定,能享受免试的特权。