

肖正刚 孟璐◎著

王义均意大利现锦囊

中华料理倾倒日本天皇

顾九如曼谷会「冤家」

一根烟憋倒英雄汉

风卷残云吃卤面惊煞老外

思念家乡明月

中国大厨在海外

饮食文化小丛书 四

中国轻工业出版社



肖正刚 孟璐◎著

中国大厨在海外

饮食文化小丛书 四

中国轻工业出版社

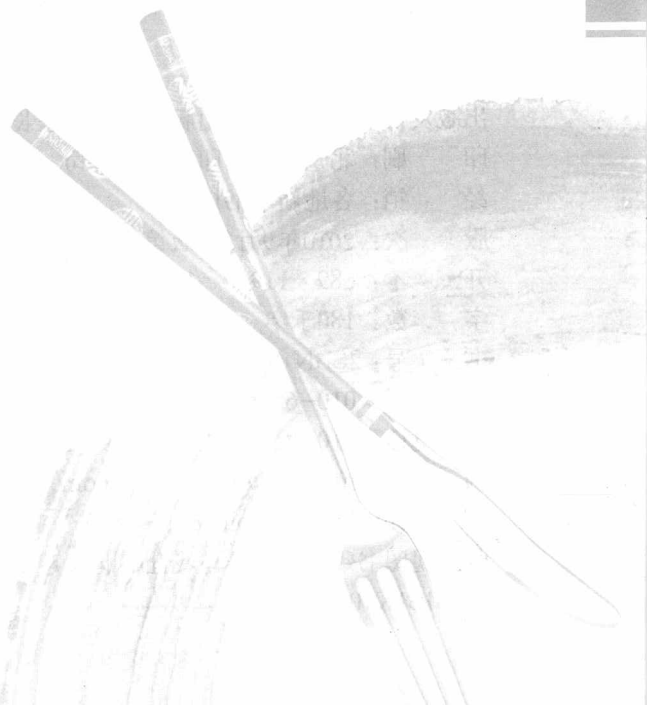


肖正刚 孟璐◎著

中国大厨在海外

饮食文化小丛书 四

中国轻工业出版社



## 图书在版编目(CIP)数据

中国大厨在海外/ 肖正刚, 孟璐著. —北京: 中国轻工业出版社, 2010.9

(饮食文化小丛书: 四)

ISBN 978-7-5019-6949-4

I. 中… II. ①肖…②孟… III. 餐厅—商业经营—外国—通俗读物 IV. F719.3-49

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第062711号

责任编辑: 马 静 李 梅

策划编辑: 马 静 责任终审: 张乃柬 封面设计: 伍毓泉

版式设计: 曹 娜 责任校对: 郎静瀛 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2010年9月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/32 印张: 7.5

字 数: 180千字

书 号: ISBN 978-7-5019-6949-4 定价: 25.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: [club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

60361S1X101ZBW

## 写在前面 007

第1篇

## 夺冠争光篇 009

## ①王义均艺震日本香川 /011

- ① 席间“抻练”调姜汁，牛刀小试露绝活
- ① 出美食的地方，人的口味也刁
- ① 酒香不怕巷子深
- ① “老家来人了”

## ②陈玉亮谭家菜香飘港澳 /019

- ① 四个半人，一连做六十四桌
- ① 头一口就赢得满堂彩

## ③赵仁良罗马尼亚育“洋厨” /029

- ① “专家”不好当
- ① 教洋厨，得先学洋文
- ① 洋徒弟们特别爱“颠勺”
- ① “狮子头你好”、“糖醋排骨谢谢”

## ④郑秀生扬威在冰湖 /037

- ① “守着烙饼挨饿”
- ① 整个晚上没顾上喝一口水
- ① 冰面上摆擂台
- ① 老外一口气要了三份中国虾球

## ⑤崔玉芬中华料理倾倒日本天皇 /045

- ① 谁说女的不能站灶？
- ① 吃顿饺子当过年
- ① “崔桑”变成了“三赛”

## ⑥屈浩马来西亚夺冠记 /061

- ① 刚一开赛就挨两闷棍
- ① 给骨折的“天王”正骨

## ⑦李启贵卢森堡智勇摘金牌 /069

- ① 绸子上切鸡丝
- ① “庖丁”解鱼
- ① 大雪埋香菜，香菜翠欲滴

⑧全聚德传人杨宗满 /079

- 抢不着鸭肉就吃饼卷葱
- “李鬼”遇见“李逵”
- 柬埔寨惊险之行

第2篇

绝世厨艺篇 087

①王义均意大利现锦囊 /088

- 外国“食探”寻他千百度
- 没见着菜先叫好
- 一包香料的神威

②董世国大洋彼岸显神功 /095

- “撂地”表演厨艺
- 老北京请客讲究多
- 细说炒菜面，像段“小贯口”
- 绿豆糕颜色的独门绝活

③见多识广赵仁良 /104

- 800个盘子怎样加热？
- 加拿大服务员的素质

● “面包会有的，牛奶也会有的。”

④孙立新带回国际健康新理念 /109

- 半大孩子入厨行
- 全家人上顿下顿吃萝卜
- 绿色健康“新烤鸭”

⑤王荣与日厨炒饭PK展风采 /119

- 徒弟挑战师傅
- 十五六斤重的锅就得咬牙一直端着
- 唱日本歌曲也是绝活

⑥徐福林汉堡“拳打脚踢”  
定江山 /129

- 大佛进了小庙
- “大厨”其实是“大劳力”
- 多少年没着过这么大的急

⑦顾九如曼谷会“冤家” /137

- 同行是冤家
- 敢情不是酱咸而是面咸
- “下马威”变成了“开门红”

- ① 现场抻面成了餐厅一景
- ⑧ 崔玉芬东京巾帼挫须眉 /144
- ① 玉芬“中计”上擂台
  - ② 花样众多的“白菜宴”
  - ③ 疯狂的60分钟
- ⑨ 李启贵的“大腕”洋徒弟 /151
- ① 三国话“车轮大战”讲厨艺
  - ② 中国马头刀惊着众洋厨
  - ③ 大老板“微服”学厨艺
- ⑩ 顾九如巧做“接吻烤鸭” /157
- ① 出门在外糗事多
  - ② 给鸭子做缝合手术
  - ③ “咱们让两只鸭子接吻”
- ① 每天一开门就是“满堂”
- ② 王义均亮艺美国收“名徒” /172
- ① 到什么山唱什么歌
  - ② 一碗热面治乡思
  - ③ “踢场子”的国外同行
  - ④ 李政道夫人拜师
- ③ 郑秀生新加坡尊师传佳话 /182
- ① 大厨的炒菜秘诀
  - ② “宫保鸡丁”风波
- ④ 仿膳大使董世国 /187
- ① 大师救场
  - ② 看花容易绣花难
  - ③ 不吃羊肉的瑞典姑娘吃光了一盘羊肉
- ⑤ 赵仁良应战法厨显风光 /193
- ① 好厨师不能当“匠人”
  - ② 好厨师要会“四多”、“两通”
  - ③ 对决法厨厚积薄发

## ① 康辉情义薄云天 /165

- ① 大师巧对主持人的轮番发难
- ② 说馄饨，说呆了主持人



## ⑥ 屈浩连过三关话出国 /197

- 累得真想趴在厨房地上先睡一觉
- 心烦时就看看弥勒佛
- 要想在国外餐馆立住脚，必须过三关

## ⑦ 在德国烤非正宗北京烤鸭 /204

- 厨艺标准“红宝书”
- “非正宗北京烤鸭”诞生记

## ⑧ “陈宫保”大战“七里盖” /211

- 卧榻之侧，岂容他人鼾睡？
- 外国人爱看“火烧赤壁”
- “三英战吕布”

第4篇

海外生活篇

217

## ① 他乡明月照九如 /218

- “就我一个人，我‘副’谁的经理呀！”

- 多功能水舀子
- “熬鹰”似地连轴转
- 能燃烧的面条

## ② 一根烟憋倒英雄汉 /225

- 含粒花椒解烟瘾
- 僧多粥少，“按股分烟”
- “红梅”救驾

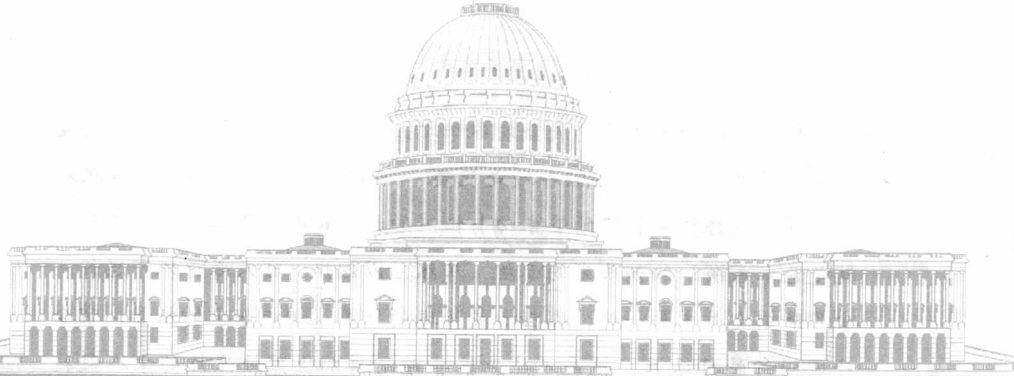
## ③ 屈浩独闯富士山 /230

- 富士山上的独行侠
- 与打虎的武二郎有一拼
- 夜半敲门声

## ④ 风卷残云吃卤面惊煞老外 /235

- 被迫无奈开洋荤
- 越想家，越想打卤面
- “声如雷鼓，波涌云乱”





## 写在前

20世纪50年代以来，随着新中国的建立及对外交流的广泛开展，餐饮业与世界的交流也日益增加。除了国内公派的展示性的中餐表演外，境外各种人士开的中餐馆也很活跃。改革开放以后，大批国人走出国门，中餐的足迹更是几乎遍及世界每一个地方，‘有中国人就有中餐馆。

初来乍到异国他乡，对于出国者来说，最现实、最有号召力的谋生手段便是开个中餐馆。于是瞬时间，仿佛东风吹过，无论欧亚美澳，遍野一片桃花，到处是中餐馆的招牌。100多万人口的维也纳竟然有3000家中餐馆。巴黎更为惊人，甚至号称有几万家，以至当地人惊呼，每两个中国人里就有一个厨师！

这些“中餐游击队”以麻雀战战术打入世界各地，以各自的手艺和风味把中餐介绍给各国人民，堪称遍地开花。在这一普及阶段里，由于受原料、资金、技术等方面的限制，中国餐馆里的厨师虽然勤勤恳恳、兢兢业业，却只能因陋就简、将就凑合，因而使得中餐的本来面目未能真实地完全展现。

随着国力的增强，中餐的“正规军”出现了，那便是中华老字号。

从20世纪80年代开始，“北京饭店”、“全聚德”、“丰泽园”等一大批技术实力雄厚的老字号先后派出了自己的队伍，或是建立分店，或是合作经营，或是劳务输出，大队人马杀向欧洲、美洲、日本、我国香港地区及东南亚，所到之处无不引起轰动，世界各地掀起持续的中餐热潮。

除此之外，中国还多次派厨师团参加各种国际美食大赛。在最初

的赛场上，与外国大厨的成套装备相比，中国大厨的简陋装备简直就是“小米加步枪”，但他们却硬是凭着一把厨刀与外国厨师的切片机组全，并且最终凭着扎实的基本功与精湛的技艺获胜。赛场上，手工抻面就是艺术表演，细如头发的面丝，居然可以燃烧，让人觉得不可思议；食品雕刻更是中餐一绝，那些活灵活现的飞龙、栩栩如生的牡丹，常令外国同行瞠目结舌、艳羡不已。这些绝活再加上煎炒烹炸的十八般技艺，色、香、味、器、形、养，样样出色。一场大赛下来，中国大厨摘冠夺魁每每有如探囊取物一般。尽管如此，大厨们也看到了自身的差距。

对于那些出国大厨来说，虽然参加国际烹饪大赛是一件很荣耀的事，但大赛的紧张辛苦和各种困难却是在国内时难以想象的：环境不熟悉，原材料不顺手，生活不习惯，有时连口热水也喝不上。然而，对为国争光的渴望和身负的重任却使他们不敢有丝毫懈怠，何况同台竞技的外国同行也不是等闲之辈，都在虎视眈眈地盯着代表江湖地位的金牌，在这种情况下摘金夺银绝非易事。中国大厨凭着坚定的信念和多年练就的精湛厨艺，谈笑凯歌还。他们用金牌银牌兑现着中国厨师对祖国的承诺，他们用精美的菜品传播着中国五千年的饮食文化。

主力军的出现大大提高了中餐的地位，也进一步促进了国际间的厨艺交流。中国大厨在展示厨艺的同时也学到了不少新东西，例如低油低盐、营养均衡、酸碱平衡等新的餐饮营养理念，以及厨房新的加工工具和新的管理方法，例如预先分割、小包装进厨房，一直到菜谱设计印刷等等。这些崭新的思想陆续带回国内，终于造就了新一代的餐饮理念、新一代的精品中餐和新一代的厨房，也造就了新一代的中国大厨。

本书展现的不仅是中国大厨在海外摘金夺银的风光场面、对外交流的重大意义，更留意撷取了他们那有如万花筒一般多彩生活中的小浪花：爬山、K歌、思乡、想烟抽、一时的孤独和愁困，和外国大厨斗些小智谋，偶尔露个小怯，等等。我们真实地看到，在闪光的金牌后面，是一个个性格鲜活的血肉之躯，他们用平凡谱写着伟大。

谨以此小书向他们表达由衷的敬意！

第 1 篇

夺

冠

争

光

篇

试读结束：需要全本请在线购买：[www.douban.com](http://www.douban.com)

## 王义均



原籍鲁菜厨师之乡山东福山，中国烹饪大师，曾任北京丰泽园饭店的行政总厨。十二岁入行，从蹭炒勺的小力本儿做起，后师从名厨牟常勋。几十年勤学苦练不已，厨艺炉火纯青。一九八三年全国首届烹饪大赛，个人连得冷荤及热炒两项金杯，获「全国十佳厨师」（即俗称「全国十大名厨」）称号。王大师出国较早，一九五四年就曾去过前民主德国的莱比锡博览会，可称为新中国厨师出国的先驱。此后多次出师意大利、美国、日本、新加坡、泰国等地，用人品，用厨艺，为国家争光荣誉。

王大师厨艺精湛，为人谦和、德高望重，在业内外有口皆碑，堪称鲁菜泰斗。



来到日本已经好几天了，又是东京又是大阪，除了吃就是玩儿，弄得王义均大师心里仿佛十五个吊桶打水——七上八下的。倒不是说没吃过、没见过，也不是说有什么担心害怕的，而是不踏实，想早点打破这个闷葫芦。

王大师这次来日本是为了筹建“丰泽园饭庄分店”，负有考察重任。合作方是日本“香川大西一财团”。说起大西一这个人，来头可是不小，他本人做过日本驻外大使，家族财力雄厚，在家乡香川县开山填海、造房建屋，别墅区、高尔夫球场、海滨游乐场一座接一座，还在日本各地开店办厂、广设机构。

为了展示自己的实力，他以“参观”和“散心”为由，带领王大师一行几人东游西转。这天来到了海滨，岸边一溜儿摆放了100多套各式各样的钓鱼竿，请王大师等人钓鱼，钓完鱼又乘游艇出海兜风。



◎王义均

一番游乐过后，回到大西一家里已是晚餐时分。大西一先生先引领王大师等人参观他的私人厨房，那宽敞整洁的场地、豪华齐全的设备，与普通的家庭厨房相比，档次高得不是一点半点，确实叫人眼前一亮。

再说王义均大师。钓鱼竿、游艇什么的没打动他。他知道，那些东西有钱就能办到。可是一进大西一的厨房，他却有点目眩。燕窝鱼翅、海参鲍鱼等海味干货就不用说了，只见库房里分门别类摆放着各式中餐调料：整坛的有花雕、状元红、香雪、加饭酒及各种料酒（均为黄酒）；整瓶儿的有米醋、熏醋、镇江香醋、生抽、老抽、晒制酱油；整袋儿的有花椒、大料、砂仁、豆蔻、丁香、桂皮、草果、甘草……别说是日本人的私人厨房，就是中国国内小一点的中餐馆也比不上。没顾得细看，王老先生心中先是一惊，不由得想：办齐这些“调货”可不是光有钱就行，还得有心呐！看来大西一这个人不简单。

当天晚宴的河鲜是刚刚空运来的上海大闸蟹。按照习惯，吃螃蟹要蘸“姜醋汁”，日本人称为“少司”（英语“汁”的发音）。此刻，大西一望着王大师，语气诚恳地说：“久闻中国‘少司’味道好，可惜我的厨师调制得不够正宗，能否请王先生……”

话说到这儿，王大师反倒觉得踏实了——“闷葫芦”终于打破了。让我们考察了他好几天，这回他要考察我了，如同习武人所说，要“过过汗儿”、亮亮手艺了。

对于像王义均这样早已捧得“中国烹饪大师”金杯的厨行高手来说，调一碗姜醋汁实在是小菜一碟，甚至可以说大材小用了，在国内这都是小徒弟干的活儿。

可是反过来说，这么简单的事为什么还要王大师亲自出马呢？想必大西一先生要的不是小徒弟调的“正宗”少司汁，而是大

师调的“不正宗”少司汁，看看他到底有多大“道行”。

咱们再说姜醋汁。国内传统做法是把生姜去皮，切成细末，调入醋和酱油，没有什么太多讲究。最多是用点儿好酱油和镇江香醋，再加点儿味精。而姜末呢，糙一点儿的是先用刀面一拍，然后剁碎，即所谓“乱刀细剁”；细一点儿的无非是把姜块先切薄片、再改细丝、后剁丁末。

这种做法姑且不论外观和味道如何，都存在一个共同的缺点，那就是姜末“糊嘴”，切得越细越糊嘴。但是姜的颗粒大了又容易塞牙，且与醋的味道调和不够，嚼来会有辛辣的感觉。

换作别人，如果依旧使用“正宗”的传统做法，放在那天也许就糟糕了。可今天制作姜醋汁的不是别人，是王义均王大师。他早有经验积累。





◎日本名酒坊

早在20世纪60年代初期，中国从日本进口了一套大型的维尼纶生产设备，厂子就在北京顺义的牛栏山，非常有名。当时有许多日本专家和技术工人协助安装调试，吃饭问题是由丰泽园等几家高级餐馆负责。王义均也曾在那里工作过，非常了解日本人甚至日本不同地区的人的饮食习惯、口味特点以及对中餐口味的爱好与挑剔。当时王义均备了几手“绝活儿”，深得好评，姜醋汁即是其一。没想到快30年过去，今天要在大西一家里用上。

虽然做事是胸有成竹，王义均说话却不卑不亢：“中国厨师和日本厨师手艺各有千秋。今天我就试一试，让各位见笑。”

还有句话王义均放在心里：“你不是要‘抻练’我吗？我就露一手绝活让你看看，也为咱中国人争口气！”

王大厨有个特点，别看平时谦虚谨慎，不显山不露水的，可



一到关键时刻，却绝不含糊。如今事关中国厨师的荣誉，更是当仁不让。

至于大师的“绝活”，说来也简单。姜末不是糊嘴吗，改用姜汁！您别忘了，1983年中国首届烹饪大赛，唯一拿了冷拼和热炒两座金杯的就是王义均大师。两门儿抱，冷荤的活儿难不住他。

说它简单，那只是会者不难。只见王大师挑出几块鲜姜，洗净去皮，然后捣泥榨汁。在姜汁里又调入黄酒、料酒、醋和香油，不用味精，也不加酱油，有点儿“另类”。

在王大师“料理”的过程中，大西一先生始终目不转睛地看着。待王大师调好汁儿，说声“见笑”时大西一仍未回过神来。他先是将信将疑地尝了尝，进而细细品了品味儿，而后不由得挑起大拇指连连点头，用汉语和日语连声称赞。

王大师乘胜追击，又连续调出东京口味和大阪口味等几种味汁，把个大西一先生惊得目瞪口呆。

原来，日本国家面积虽不大，却如同中国讲究“南甜北咸，东辣西酸”一般，各地的饮食口味不完全一样。香川县，古称“赞岐”，位于四国岛东北、濑户内海边，是日本最小的县，县小却出美食，“赞岐乌冬面”家喻户晓、闻名于世。

出美食的地方，人的口味也“刁”。大西一先生就是香川县土生土长的美食家，得到他的赞赏，可不是一件容易的事。这次大西一被小小的“少司”折服，可见王大厨功力非同一般。

王义均大师本是个有心之人，以往在与日本人接触时，很注意了解不同地方人的不同口味。特别是1982年应日本《主妇之友》杂志社之邀赴日表演过程中，他广泛结交日本名厨，又认识了不少在日本工作多年的中国厨师，更加深了对日本人饮食习惯的了解。对于有几十年功底的内行人来说，这日本的口味和烹饪特色