

中国当代优秀传记作家文库

徐光荣◎著

中國食神

——
烹飪大師劉敬賢



河南文藝出版社

中国当代优秀传记作家文库

徐光荣◎著

中国食神

——烹饪大师刘敬贤

河南文艺出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国食神:烹饪大师刘敬贤/徐光荣著. —郑州:河南文艺出版社,2007.1

(中国当代优秀传记作家文库/王幅明主编)

ISBN 978-7-80623-747-2

I. 中… II. 徐… III. 传记文学—中国—当代
IV. I25

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 158960 号

出版发行 河南文艺出版社	开本 16
本社地址 郑州市鑫苑路18号11栋	印张 16.75
邮政编码 450011	字数 265000
承印单位 郑州市毛庄印刷厂	印数 1—5000
经销单位 新华书店	版次 2007年1月第1版
纸张规格 720毫米×1005毫米	印次 2007年1月第1次印刷
标准书号 ISBN 978-7-80623-747-2	定价 22.00元

如发现印装质量问题,请与承印单位联系。

人生——

有人说像一条流韵的河，
淙淙地从人们心上流过；
有人说像一首无字的歌，
每个演唱者自己把歌词填写；
有人说像一首哲理诗，
含蕴深厚品味无穷；
有人说像一部交响乐，
时而低缓沉郁时而昂扬激越……

——题记

出版说明

一、2005年10月,由中国传记文学学会和河南文艺出版社主办的“风雅颂杯·当代优秀传记文学作家颁奖暨《名人传记》创刊20周年研讨会”在河南郑州召开。这次活动是新中国首次为优秀传记文学作家评奖颁奖,意义不凡,反响很大。海内外三十余家媒体对会议进行了报道,多家媒体刊发了获奖作家专访。这十位获奖作家是(以姓氏笔画为序):王朝柱、叶永烈、石楠、祁淑英、朱晴、陈廷一、胡辛、徐光荣、韩石山、董保存。十位作家均为我国传记文学创作领域的佼佼者,其作品在国内外有广泛影响,基本代表了中国当代传记文学创作的整体水平。

会上,河南文艺出版社社长王幅明提议,作为这次评奖活动的后续成果,由中国传记文学学会会长王维玲和河南文艺出版社社长王幅明联合主编,河南文艺出版社出版“中国当代优秀传记作家文库”,收入十位获奖作家的传记文学代表作品。把当今中国最优秀的传记作家代表作集中推出,可谓同类选题中的开创之举。此套文库的问世,将促进河南文艺出版社传记类图书的出版,实现与品牌期刊《名人传记》的联动。

二、为给传记文学的爱好者与研究者提供一套有收藏价值的读物,文章采取统一的体例:每部作品收入一篇有关作者的特写,一篇作者的创作年表,并收录各界人士有关评论文字若干则。

三、此套文库部分作品为原创。十部作品将从2007年起陆续出版。

河南文艺出版社

2006年12月

序

林 声*

我国是一个文明古国,有着悠久灿烂的文化。烹饪技艺作为我国珍贵文化遗产的重要组成部分,同样有着悠久技艺的历史和民族特色,素以选料考究、制作精湛,色、香、味、美俱优而闻名于世界。我国的烹饪技术所具有的技术性、艺术性、科学性历来受到国内外人士的高度重视,并在我国物质文明和精神文明建设中不断丰富和发展。

常言道:“七十二行,行行出状元。”但是中国烹饪王国的头名状元被关外辽宁省沈阳市的刘敬贤夺得确是出乎人们的预料。由于他的成功,在中国传统的鲁、川、粤、浙、苏、闽、湘、皖八大菜系之后,辽宁菜第一次崭露出独具的光彩。大赛之后不久,刘敬贤应邀赴香港表演冠军名厨宴,“誉满香江”;旋东渡扶桑,主厨政于北海道名城札幌,被日本朋友誉为“居中国烹饪之皇位”、“当今世界最美之味”。载誉回国后,他又以名厨被北京大学、清华

* 作者为著名诗人、散文家、原辽宁省副省长。

大学等高等学府聘为烹饪顾问、客座教授,开创了厨师登上大学讲坛之先例。刘敬贤从高考落榜到首都人民大会堂名列榜首,生动地告诉人们:路是人走出来的,而成功的路就在脚下。

徐光荣这部十九万言的长篇报告文学,真实地记叙了刘敬贤这位当代烹饪冠军成长的艰辛,“不积跬步,无以至千里”的传奇式经历。从渴慕进入清华大学的落榜青年,完成人生一次又一次拼搏,以中国烹饪冠军的身资踏上清华大学讲坛,作品有一个缜密的构思,勾画出了人物命运的完整链条;对千里之行的描述,作品展示了人物性格,不屈不挠,机敏顽强。作者大处落墨、细微处工笔勾描,在全力展现主人公在事业上的不倦追求的同时,又从他的爱情、兴趣、爱好等多方面立体地再现人物,读来觉得血肉丰满,虎虎有生气。

作品从辽宁菜系的形成过程展现了主人公成长的典型环境,汉、满、蒙、回的民族文化发展,盛京文化的历史沿革,鲁、川、宫廷菜系名师渗入辽宁与演变,新中国文化知青走进烹饪队伍,这些综合因素促进了辽菜的形成与发展,也构成了刘敬贤成功的历史与社会氛围,作者将这样的历史环境巧妙地融入作品,其中对辽沈风物的勾描,饶有韵味。

《烹饪大师》无疑是我国反映烹饪事业的长篇报告文学,也是烹饪史上第一部名厨的长篇传记。在当前,弘扬烹饪冠军刘敬贤这种对事业孜孜以求的奋进精神与为祖国的奉献品格,尤有意义。

我相信,广大读者会从这本书中得到启迪,一定会更加热爱自己的专业,刻苦钻研,精益求精,勇于攀登,在平凡的岗位创造出不平凡的业绩。

1990年8月于大连

再版序言

王充闾*

作家徐光荣同志的《烹饪大师》面世后，颇获好评，去年曾获中国首届优秀传记文学作品奖。最近，辽宁教育出版社决定将此书再版，作者邀我作序。光荣同志期在必成，情辞恳切。古人云：“却之却之为不恭。”也就只好从命了。那么，要说些什么呢？话题先扯得远些。

昆明的大观楼配上孙髯翁的一百八十字长联，素有名楼名联之誉；古代诗文中还有“欲把佳茗比佳人”的说法。我也想来凑趣，在“名楼名联”、“佳人佳茗”之外，添上一个“美馔美文”。以一代名厨、在中国首届烹饪技术表演赛中艺冠群芳的刘敬贤为传主的长篇报告文学《烹饪大师》，可谓二美具焉。

我国的菜肴举世闻名，品类之繁多，口味之精美，堪称世界之最。烹饪技艺，精深博大，源远流长，有着十分悠久的历史 and 鲜明的民族特色。虽然古人早就有过“易牙知味之称，古今同嗜；然传说调羹之妙，衣钵难传”的慨

* 作者为著名散文家、辽宁省作家协会名誉主席。

叹,但关于烹饪的学问研究,古往今来并不算少;不足之处是见物不见人,什么食单、菜系、五味、八珍,不一而足,而记述历代那些名厨的行藏身世的资料,却尽付阙如,更不要说专著了。因此,我们有理由说,《烹饪大师》一书在这方面具有开创性的价值。正是:

饌史肴经历万年,调和鼎鼐喻高贤。

名厨不再伤寥寂,幸倩徐君史笔传。

光荣同志是一位多产作家。他从1958年开始发表诗作,长期以来一直驰骋在诗坛上。20世纪80年代初,他变法更张,转注主要精力于报告文学,从此一发而不可收,在自己的文学道路上,开创了一个波澜壮阔的局面。听说,迄今已有二百五十万字报告文学作品面世,并有多篇作品获得省级以上的奖励。《烹饪大师》乃其佼佼者。

崭新的时代,丰富的生活,呼唤着作家拿起生花妙笔,去书写与洪潮奔涌的伟大现实相匹配的壮丽诗章;而报告文学这种样式,最能迅速地反映与讴歌广大英雄人物及其所从事的壮丽事业。光荣同志顺应这种潮流,紧跟时代,贴近生活,以富于社会责任感、充满激情的笔触,得心应手地写人写事,反映激烈变革着的社会生活,奏响时代的主旋律。这是他的文学创作取得成功的重要因素,也是《烹饪大师》一书的鲜明特点。

光荣同志在这部作品中,生动地描述了刘敬贤先生充满坎坷的颇有传奇色彩的人生际遇,展示其个人成长与创业的艰辛,揭示出任何成功者都必须踏上的拼搏之路。这是很有教育意义的。从作品中可以看出,作者很注意掌握人物的性格特征,注意刻画细节,摄取主人公生命历程中最具特色的环节,抓住一个个富有特色的镜头,来连缀其人生的轨迹。他在刻意捕捉生活中的诗情的同时,不放弃对现实生活进行理性的探索与思考,把人放在社会历史、民族文化背景上,从历史文化哲学的高度,深刻剖析社会生活现象,从中挖掘出一些规律性的认识。他告诉我,以表现人为主体,展示人在复杂的社会环境中的位置与情感历程,挖掘人生的价值,把视角对准社会人生的闪光点,讴歌崇高的时代精神,这是他从事报告文学创作的追求。同时他也追求艺术建构的创新和语言的诗化。因为没有艺术感染力的作品是苍白无力的。他一直认为,报告文学必须有较高的文学品位与美学力度,要警惕作品中文学基因的消失。

光荣同志的创作态度是严谨的。为了写好刘敬贤这位厨师,他在烟

熏火燎的灶旁观察、体验了两个月，骑着自行车到几个饭店走访刘敬贤的授业师傅；他还仔细钻研了许多有关烹饪的书籍、杂志，实际学习、掌握烹调技术。他的作品揭示了著名厨师刘敬贤的成功之路，而在作品的背后却也闪现着作家本人奋力登攀的身影。

俄国著名文学家科罗连柯说过：一个作家谈起另一个作家的作品，只要说“这一篇写得不错”，就够了。其实，我也不该过多地饶舌，只说一句也就够了：《烹饪大师》这部作品写得不错。

1996年5月1日

台湾版序

许堂仁*

从一拿到《烹饪大师》这本书,其引人入胜的内容,宛若连续剧般的高潮迭起,令人停不下眼,几天的密集阅读,看完之后百感交集,除了我亦是厨师出身、辛苦学艺的相同背景,能引起共鸣,最重要的是,我看到的是一位坚持自己的理想,在逆境中不断求突破、持续向上提升的勇敢斗士;这不仅是一本厨师的养成故事,更是一部充满哲学思考的励志传记小说。有鉴于台湾目前并没有一本厨艺界的传记书,所以将其引进改为繁体字版,且为了表示我们的推崇,更名为《中国食神——烹饪大师刘敬贤》,以饕本地读者,也算是作为两岸日益频繁的厨艺交流的小小贡献。

本书故事的发生地在中国的辽宁,在一般人的传统刻板印象中,辽宁菜并不概括于我们所认知的八大菜系之中,但现今在中国大陆辽菜的地位并不亚于大家所熟

* 作者为中华美食交流协会荣誉理事长、台湾国际美食交流协进会理事长、美食天下杂志社社长。

知的粤、川、浙、苏等传统菜系，辽菜之所以有今日的规模，刘敬贤及致力于辽宁菜的厨师们功不可没！看完本书您会发现刘敬贤之所以被尊称为“辽菜大师”，除了他本身所具有的领导特质，以及待人接物的谦逊，对待下属将心比心的仁义精神外，对于专研厨艺技艺的执著与不懈，也应是造就他今日地位的原因。这些在本书中多有详细着墨，有待读者自己细细品味。但我要特别提醒读者的是，辽宁菜可以说是从无到有雏形到现在完整的烹饪理论，在他们的手中慢慢确立；刘敬贤及辽宁厨师们有系统地归纳辽菜特点，并且使用辽宁当地的食材加以发挥，集合了传承及创新，这点值得我们借镜。

去年8月的台北中华美食展，刘敬贤与辽宁烹饪协会多位厨师应邀来台表演展出“鹿鸣宴”及“东北风味菜肴面点”，受到广大的回响，经由媒体的广泛报道，餐饮业者才有机会认识这位烹饪大师。此次本社出版刘敬贤先生的精彩传记报道，期望能借由本书让有志于餐饮业者及已在餐饮业工作的同业们作参考。现在很多人都从日本的电视及漫画出版物中学习厨艺，《中国食神——烹饪大师刘敬贤》的出版，或许能提供读者们另一扇进入厨艺世界的窗。

目 录

序	林声//1
再版序言	王充闾//1
台湾版序	许堂仁//1

序	幕	//1
第 一 章	在人生的十字路口	//8
第 二 章	出人意料的抉择	//16
第 三 章	迷惘于憧憬与现实之间	//22
第 四 章	遨游于新的天地	//28
第 五 章	丘比特神箭已经瞄准	//36
第 六 章	初恋,是一首歌	//43
第 七 章	痛饮吧! 爱情,这盛满幸福的酒杯	//51
第 八 章	乌云闪电袭来时	//60
第 九 章	初上讲坛	//68
第 十 章	名师点将	//76
第十一章	虔敬,换来真传	//83
第十二章	春风又吹绽笑脸	//92
第十三章	鹿鸣春,新的起点	//99
第十四章	再登上一级台阶	//107
第十五章	“真由美”! 热情的交杯酒	//112

第十六章	勤奋开拓的结晶//120
第十七章	第一次东渡扶桑//128
第十八章	到北京去! 跃身群雄竞逐//135
第十九章	全国首届烹饪大赛爆出冷门//141
第二十章	赛会高潮迭起, 龙虎金榜扑朔迷离//149
第二十一章	别了! 好客的北京人//154
第二十二章	冠军名厨宴, 誉满香江//162
第二十三章	札幌, 鹿鸣春支店//168
第二十四章	梦想化为现实//177
第二十五章	重振雄风//186
第二十六章	啊! 清华大学! 在这里写下的新记录//194
第二十七章	并非尾声//205
第二十八章	迈向世界的脚步//211
第二十九章	访宝岛掀起“中国食神”热//223
第三十章	让烹艺更加贴近人民生活//231

附录 1

塑造精魂的圣手

——记著名作家徐光荣 伟翰//241

附录 2

徐光荣著作年表//249

新版后记 //251

序 幕

人民大会堂，
一则世界瞩目的新闻。
中国历史上前无仅有的一次烹饪盛会——
首届全国烹饪技术表演鉴定会的名师菜点，
今晚在这里举行公开陈列鉴定。
“最佳厨师十名：刘敬贤，
辽宁省沈阳市鹿鸣春饭店副经理、特一级厨师……”
一阵暴风雨般的掌声从大厅滚过……
这是一个具有历史意义的时刻，
中国烹饪史上第一个烹饪冠军诞生了！

1983年11月12日。

北京人民大会堂华灯初上。这时候,沿着长廊,踩着红地毯,一位位耄耋长者步履稳健地进入大会堂北部的宴会厅。眼尖的服务员一眼就认出,走在最前面的是人大常委会副委员长胡厥文、黄华,全国政协副主席程子华、胡子昂、周培源,跟在他们身后鱼贯而入的是首都各界知名人士:戏剧大师曹禺,著名经济学家于光远,健在的“三家村”主人之一廖沫沙,《李自成》的作者、著名作家姚雪垠,外交家、诗人李一氓,著名京剧表演艺术家张君秋,末代皇帝的弟弟溥杰,著名历史学家王利器,满头白发的国际友人马德海……

国内主要报刊、电台、电视台的记者以及来自美、日、英、法、德等许多国家的外国记者已先一步进入大厅,将摄像机、闪光灯,对准了三四百位徐徐而入的人们……

这一天是什么日子?在这举行国宴的地方将进行什么重大的国事活动?

长一百余米,宽七十多米,面积相当于一个国际标准的大足球场的大宴会厅内,此刻,从东到西横亘着一张张长长的餐桌,斑驳的彩灯下,餐桌上摆满了各式各样的精美菜点,琳琅满目,美不胜收。色泽金黄富丽的干烧鱼翅,色泽洁白、龙身凤尾般的龙身凤尾虾,兰花为衬、金红油亮的兰花熊掌,洁白素雅、宛若芙蓉的芙蓉鸡片,风格别致、犹如春天桃花绽放的桃花泛……这里不仅有蒙族的“烤羊腿”、回族的“带泡生烧肉”、朝鲜族的“三味大虾”,还有藏族的“人参羊筋”、白族的“鱼茸羽扇卷”,赫哲族的“金蟾红曲犴鼻”,道道名菜,如名花绽放,竞艳竞美。再看那点心,硕果粉点形如花篮盛满喜果,白兔绿茵饺状如白兔蹲卧,点红梅花形似梅花怒放,鸳鸯酥合态若双月环抱,鸳鸯相视……丰美多姿的菜点,呈奇竞异,不仅造型新颖,而且色彩艳丽。那不断飘散出的香气,已使缓缓步入大厅的宾客们加快了脚步,纷纷奔向餐桌。平时可举行五千人宴会或一万人酒会的宴会大厅里此刻充满了缕缕引人食欲、令人垂涎的奇绝香味……

中国历史上前无仅有的一次烹饪盛会——首届全国烹饪技术表演鉴定会的名师菜点,今晚在这里举行公开陈列鉴定。

从11月3日起,来自全国二十九个省、直辖市、自治区的八十三位名厨师点心师聚会在这里,其中有身怀绝技的老一辈名厨,有近年涌出的后起之秀,他们以各自的精湛技术,在这里大显身手,烹调献艺。他们表演的名菜二百七十六种,点心八十四种,冷拼盘二十四种,既有传统名菜,也

有创新品种,既有宫廷饮饌,也有地方风味,展示了我国烹饪技术的源远流长,荟萃了我国各地区各民族菜肴的精华,真是五彩纷呈,精美绝伦。

品尝开始了。人们在广开眼界之后,大饱口福,银鬓长髯的老人,风华正茂的晚辈,个个手执双箸,择食而品。一时啧啧赞誉之声、叫好声洋溢在大厅,竖起拇指,频频点首者到处都是。

头发斑白的马海德最为活跃,他对宴会的主人用流利的中国话说:“我来中国五十年了,从来没有见过这样多的好菜!”

高龄的胡厥文,好不得意,他挺挺胸脯说道:“中国菜点,世界第一,品种之多,世界难找……”

美味佳肴,激发了与会艺术家们的灵感,他们已不能自持地开始吟诗作画。正春风得意的画家范曾事前已作了一幅画要献给盛会,此刻,他兴之所至,又上面题诗一首:

洞庭巨鲈富春鲈,
粤泽龙胎佐漏卮。
最爱豪情曹子建,
酒酣照胆赋新诗。

“四小名旦”之一的张君秋,品着佳肴情不自禁地唱了一段京戏,唱之不足,又与书画家董寿平铺纸泼墨,合作了一幅花卉水墨。李一氓老人自然不甘落后,他用地道的四川腔吟诗一首,人们虽然未听清楚,但觉得诗中似乎夹着英语,别有情致,顿时鼓起掌来。李老颌首而笑,又提笔将诗作题于纸上:

京苏川广九州全,
味美酸甜苦辣咸。
火影刀声耀TV,
酒豪一座尽陶然。

人们看到原来李老将“TV”这英语单词入诗,真是妙趣横生,又一次激起掌声、笑声。笑声中人们把目光集中在戏剧界老前辈,以《日出》、《雷雨》、《原野》蜚声中外的曹禺,请他挥毫。曹禺也不推辞,略一思索,提笔一气呵成两行遒劲的大字: