

烹坛

24

个个德艺双馨 位名厨

厨艺入门必读丛书

葛子厚
主编



W 世界图书出版公司

烹坛

24

个个德艺双馨
位名厨

厨艺入门必读丛书

葛子厚
主编

世界图书出版公司
上海·西安·北京·广州

图书在版编目(CIP)数据

烹坛 24 位名厨/葛子厚主编. —上海:上海世界图书
出版公司, 2002.11

(厨艺入门必读丛书)

ISBN 7-5062-5201-5

I.烹... II.葛... III.①厨师—生平事迹—中国
②菜谱—中国 IV.①K828.9 ②TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 025301 号

总策划: 葛亮

责任编辑: 王澄

封面设计: 通文

装帧设计: 吴珊丹

摄影: 戴定九 吴耀根

烹坛 24 位名厨

葛子厚 主编

上海世界图书出版公司 出版发行

上海市尚文路 185 号 B 楼 邮政编码 200010

E-mail: fxb@mail.wpcsh.com

上海竟成印务有限公司印刷

各地新华书店经销

开本: 850 × 1168 1/32 印张: 5.5 插页: 48 面 字数: 150 000

2002 年 11 月第 1 版 2002 年 11 月第 1 次印刷

印数: 1-5 100

ISBN 7-5062-5201-5/T·66

定价: 18.00 元



总 序

梁 平

姐姐一家子从成都来上海，远道而至，实在难得。我和妻商量着，要请他们吃一顿饭。

其实他们就住在我家里，天天都不止吃一顿饭。我们所谓的吃一顿饭，就是到馆子里去，像模像样地吃点有特色的菜肴。

讲到有特色的菜肴，我们马上想到离家不远的砂锅鱼头。这道菜在上海滩兴起来没几年，在成都肯定是吃不到的。于是我们就打电话订了餐。

虽说离家近，却是有一些日子没去了。一般的菜端上来，也没觉出有什么大的差异，只感到色、香、味上不同于过去。但到砂锅鱼头送上来，我热情地向姐姐一家子介绍，谁知品尝下来，姐姐一家子都默默无语。我喝了一碗汤，才知其中原因，因为鱼腥不说，而且汤色混浊，油腻难咽。我只得连连向姐姐一家人表示抱歉，说这里的砂锅鱼头，原来鲜美无比，根本不是这样子的。

也正是由此，我才深切地体会到，美味佳肴，不仅仅得靠名气，靠牌子，还需要经营此牌子的厨德。懂得一道名菜的制作方法，烹调特点，配料要诀是远远不够的。如若失去了厨德，那么再好的配料，再娴熟的烹调技术，再富丽堂皇的宾馆，也会把生意做垮的。

厨艺入门必读丛书，最大的特点，就是突出地介绍了一代名厨们的厨德。其第一辑《中菜厨技入门》，书中不仅介绍了上海菜、四川菜、北京菜、广东菜、淮扬菜各帮的特色菜肴，还由浅入深、由初级、中级、编写到高级。让感兴趣的读者既可从初级菜肴学起，也可以直接从高级菜上手。既有操作性，更有逐步提高的可能。





这套丛书的第二辑《名菜120款制作》更见其特点。它是把第三辑中介绍到的二十四位名厨做得最为出色的五道菜，一一展示出来，还公布了他们各自所供职的饭店，让读者既能有迹可循，去品尝名厨们的看家菜。更能在品尝后，回家去参阅本书实践，提高家庭生活的情趣，提高家人的烹调技术。

这套丛书的第三辑《烹坛24位名厨》，写及二十四位沪上著名厨师，通过介绍他们的学艺和成功道路上难忘的生活片断，参加国内外烹饪大赛和接待重要贵宾的心得体会，写出了一个个名厨崇高的厨德。通过名厨们的职业道德、做人准则和他们信奉的座右铭，写出了一批独具个性的名厨形象。让读者朋友能如闻其声，如见其人。

这套丛书的主编葛子厚先生，比我年长10岁。20世纪60年代初，任共青团上海市委《团的工作》编辑、记者。1985年，由共青团上海市委调入上海市旅游事业管理局任副处长。1986年，任华东大酒店筹建处主任。1995年，任虹桥宾馆党委副书记、上海食文化研究会理事……

葛先生恪守的人生格言是：自己是自身命运的创造者。成功的秘诀在于认定一条道路，目标不变，持之以恒。正因为如此，几十个春秋造就了他这个餐饮企业家、烹饪工作的学者、专家，为祖国的烹饪事业作出了应有的贡献。

我在这篇序文开头请姐姐去吃鱼头的那家宾馆，正是老葛担任过总经理的那家宾馆。遗憾的是，我请姐姐一家去吃饭的时候，老葛已经离开了那家宾馆。从此，菜肴的质量就成了大问题……

这正是我欣然答应为本书作序的原因。

是为序。



目 录

一、上海菜泰斗李伯荣	1
七千人大会献艺名噪京城 日本新加坡尽展大师风采	
二、铁路餐车“司令”卢景祥	12
铁路餐车“司令”洋为中用 老树开新花门生满天下	
三、何派川菜传人李兴福	19
师承何派刻苦钻研真谛 发扬光大屡创品牌菜肴	
四、毛泽东厨房掌勺人东林发	27
珍贵照片展现悠悠往事 主席掌勺人追忆伟人风范	
五、素菜仿荤“魔术师”罗来耀	34
世界第一素食独步天下 开拓创新方能独领风骚	
六、为政界要人掌勺的徐焕昌	39
为里根烹“干烧排翅” 听徐师傅说过去的事情	
七、“烹饪大使”姜介福其人其事	45
烹饪大师成为友好大使 艺惊四座屡获烹调金牌	
八、国际烹饪评委李耀云	51
苦练成材振兴“莫家菜” 享誉国际烹坛当评委	
九、锅台首位女状元胡丽妹	56
从黄毛丫头到高级烹饪师 胡丽妹难解厨技缘	
十、进“紫光阁”的中菜名师王致福	63
台上一招鲜台下三年功 王致福重振淮杨菜	
十一、秀才出身的厨艺大师姚楚豪	72
苦练创新“梅家菜” “人菜合一”高境界	
十二、博采众长自成一格的叶威光	77
耳目一新“东视菜” 四海飘香巴蜀宴	



- | | |
|---------------------|-----|
| 十三、德艺双绝粤菜名厨李国平 | 84 |
| 勤学苦练得真传 尊师敬业素质高 | |
| 十四、厨艺不让须眉的沙启庆 | 91 |
| 气贯长虹大手笔 谁说姑娘不如男 | |
| 十五、“御膳”总厨朱鸿炳 | 102 |
| “御膳”总厨德艺兼备 学习创新永无止境 | |
| 十六、“世界最佳厨师”赵仁良 | 108 |
| 苦练“十八般武艺” 中华厨艺技惊欧美 | |
| 十七、“锦江之星”范民其 | 113 |
| 精益求精抓管理 “三步走”走出新境界 | |
| 十八、身怀闽菜绝活的陆金华 | 120 |
| 《财富》论坛展绝技 外宾国宴放“卫星” | |
| 十九、五星级宾馆女总厨严惠琴 | 127 |
| “创新培新”两副担 “大师”二字好辛苦 | |
| 二十、继承传统不忘创新的朱惠明 | 135 |
| 业精于勤发扬传统 开拓创新形成品牌 | |
| 二十一、烹坛后起之秀俞冯兴 | 141 |
| 出奇制胜巧夺金牌 勤奋学习志存高远 | |
| 二十二、民营企业首枚金牌得主汤乃军 | 146 |
| 师承传统不拘泥 “第六感觉”创新菜 | |
| 二十三、开创“时尚菜”的葛茂民 | 151 |
| “时尚人”创时尚菜 一碗汤面显真功 | |
| 二十四、新“金牌厨师”彭军 | 162 |
| “金牌厨师”金牌路 传统创新成“状元” | |



一、上海菜泰斗李伯荣

“有缘千里来相会，无缘对面不相识。”我与国家高级烹饪技师、上海菜泰斗李伯荣的相识，真赛过许仙遇见白娘娘般的神奇。

(一) 巧遇九曲桥畔

难得遇到“晴云洗绿潭，彩霞映人间”的好日子。我忽然来了兴致，独个儿信步于城隍庙的九曲桥畔，凝视池中碧苔点点，喜迎春风扑面轻轻。蓦地，耳边掠过阵阵丝竹佳音，弹得如怨如诉，如凄如泣，余音袅袅，萦回不绝。我驻足聆听，仿佛渐入“间关莺语花底滑，幽咽泉流水下难”的诗境。于是我环顾搜索，原来此音发自池边茶楼。出于好奇，我拾级而上，只见楼厅正中，围坐着握管吹音、拨弦弹奏者十余人，个个正襟危坐，目不斜视。蒙邻座长者点拨，我方知这是一群“江南丝竹爱好者”，他们利用业余时间，定期在此雅聚，自娱自乐，陶冶身心。

那长者真是个热心人，他挨个儿地向我介绍，谁是干什么工作的，谁又有什么特长。他指着那位长得胖墩墩，圆滚滚的脸上戴着一副棕色阔边眼镜的琵琶演奏者说：“他就是老饭店烧本帮菜的‘一只鼎’李伯荣。”我眼前豁然一亮：久闻大名，如雷贯耳。今能有幸谋面，真乃此行不虚也。

从长者嘴里我还知道，1961年春节中央在北京召开著名的七千人大会时，李大师被邀为与会者烹制午、晚两餐共90桌，每

桌四菜一汤,连续干了一个月。与他搭档的是原静安宾馆国家高级烹饪技师、有“水晶虾仁之王”美誉的胥元诚,两位大师齐心协力,每次各拿出拿手的粗料精制的好菜两道。李大师烧的红烧甩水、粉皮鱼头、生煸草头等等,都得到与会代表的赞许。从此,他声誉鹊起,全国各地的代表们凡吃过李大师烧的好菜者,来上海旅游或公出时,都要寻到老饭店,重新品尝他烹制的佳肴。

时光过得真快,不知不觉已经日头偏西,锣鼓断音,琵琶入囊,演奏者向茶客颌首挥手,纷纷告别。我原想请长者搭桥,与李大师深谈片刻。待得知他要赶回老饭店上班,只好悻悻作罢。万万想不到盛兴而至,却捧了个遗憾归去,未免美中不足了。

(二) 重逢白厦小叙

在九曲桥畔与李大师“擦肩而过”,我心头自有一番相见不相识的惆怅。但是,不解之缘竟然从天而降。那是1992年春天,上海文化出版社特邀上海名厨在虹口白厦宾馆交流技艺,我有幸与李大师重逢。

此番小叙,目的明确,是文化出版社的一次组稿活动。当时邀请上海滩名声赫赫、身怀绝技的烹饪、点心等名厨数十位在白厦宾馆当场献艺,并由《解放日报》《文汇报》《青年报》《上海商报》等记者现场采访,向该社出版的《海派生活文丛》供稿,并择优编入《名厨·名菜·名点》一书。我恭逢其盛,更有幸指派采访李伯荣,这真是“东边日出西边雨,道是无晴却有晴”,我与李大师的“姻缘”,终被出版社这位“月老”出书的“红线”牵扯在一起了。

李伯荣1932年出生于上海浦东三林乡临江村,从祖父起到自己的孙辈,五代掌勺,堪称“烹饪世家”。他父亲原是上海以本





帮菜著名的德兴馆董事,总管厨房砧墩。1945年,李伯荣14岁时,父亲就让他拜本店名师杨和生为师。当年,杨烹饪本帮菜的技艺在上海滩名声显赫,有“本帮一绝”的美誉。他得此良师,又有严父家教,从小就立下“不能仗父亲靠山,要小开威风;而要勤恳刻苦,发奋图强,勇攀厨艺高峰”的壮志宏愿,决心要把师傅的本领尽快学到手。

杨和生见新收的徒弟忠厚老实,勤学肯干,把他当作自己的子女看待,将一些烹饪绝技毫无保留地和盘托出。不久,师傅谢世,李伯荣就挑起德兴馆的大梁,兢兢业业,不仅继承师业,而且发扬光大,因此被行业内外人士誉为“上海菜泰斗”和“本帮菜一代宗师”。

李伯荣的高超技艺自从七千人大会后,已名噪京城,只要他一去,就会被邀请献艺。那是1983年11月的一天,他应邀出席由中华人民共和国商业部主办、有全国名家里手共83人参加的全国烹饪名师技术表演鉴定会。会后,他得到商业部的通知:为了感谢国家领导对鉴定会的支持,决定举办一次答谢宴请,共设6席,地点在叶剑英元帅官邸,参加烹饪主勺的北京、广州、成都、杭州、武汉的大师,加上李伯荣,共8位名厨。李大师接此重任以后,与助手一起稍加思考,决定在宴席上奉献具有浓郁上海风味的本帮名菜清炒蟹粉、韭黄桂鱼丝等。

蟹,自古至今,不知倾倒多少名人雅士。唐中和年间,阆、壁、绛三州刺史唐彦谦在咏蟹诗中,对蟹的滋味推崇备至:“漫夸丰味过蝤蛸,尖脐犹胜团脐好。充盘煮熟堆琳琅,橙膏酱渫调堪尝。一斗擘开红玉满,双螯嘍出琼酥香。”

蟹一般以蒸食为主,到元代出现用蟹肉制成的菜肴。清炒蟹粉就是用清水大闸蟹蒸熟,去壳出肉,连同蟹黄下入用葱段煸香的油锅中煎炒片刻,再烹绍酒,下姜末、酱油、白糖、鲜汤焖烧。

然后用大火收干卤汁，勾芡，加米醋、猪油少许，撒葱花和胡椒粉后上席。清炒蟹粉色泽红黄辉映，金光锃亮；入口软糯柔滑，鲜醇隽美，不同凡响。

桂鱼是鳊鱼的俗称，古称水底羊，又称石桂鱼、鳊花鱼。它自古已为席上名馐，唐人张志和在他的《渔父》词中曾有传世名句“桃花流水鳊鱼肥”之美誉。

韭黄，即韭菜经软化栽培而成，又称黄韭，其味较韭菜更加鲜嫩香美。清代诗人、美食家袁枚在其《随园食单》中“特牲单”有炒肉丝一节，说炒肉丝加韭黄尤香。可见韭黄作炒菜辅料，自有独特风味。

在叶府宴请中，李大师以鲜嫩的桂鱼肉与香嫩的韭黄配伍炒制，不仅色泽高雅亮丽，而且吃来清淡爽口，堪称炒中一绝。

此番宴请，李大师自始至终胸有成竹，临场不乱，一派“大将”风范。席终叶帅和在场的杨尚昆、王震、陈丕显、习仲勋、余秋里等中央领导，对他的技艺褒奖备至，还特地与这次参加烹调的全体厨师和各自所带的助手合影留念。

(三) 相约炉台之边

毕竟时间有限，白厦小叙未能与李大师谈深谈透。于是相约于次日在老饭店的炉台之边继续今天的话题。

我如约而至，只见李大师全身白色穿戴，全神贯注地忙碌在砧墩案板之边。我不敢打扰，安静地伫候一旁。

“今天请你来是品尝我烧的虾子大乌参。”原来他早已发现我的到来。说时他正将发得像只热水瓶胆似的大乌参推入油锅中炸。他告诉我干货只有四分之一大小，经炭火烧焦，冷却后刮去焦糊表面层，再在清水中反复煮焖，漂清数次，共费时 96 小时，才能油炸。这时，爆声已小，大乌参正倒入滤勺，再入炒锅加





干河虾子和调料、红高汤等，焖烧至卤汁稠浓，即起锅装盘。大乌参嫣红程亮，这真像鲁迅笔下的乌篷船，荡漾在清水碧波中一般，抖抖动动，令人神往。这时李大师邀我入座，我真求之不得，贪婪地落箸去挟，却屡屡落空，要不是他帮忙用匙勺舀入我的瓷盅，我还真不知尴尬到什么地步。待我将大乌参舀入口中，慢嚼细品，觉得它如豆腐之柔嫩，似琼脂之凝滑，鲜美醇厚，欲罢不能。我吃过不少店家供应的虾子大乌参，能烧得像李大师这般水平的，还未见过，难怪他的烹技如此惹人痴迷，让我倾倒。我手头就有这些资料：

一位来自美国洛杉矶的富商王老先生，早年吃过李伯荣的虾子大乌参，前些年回沪探亲，到老饭店找到李大师，并点吃这份好菜。他吃得眉开眼笑，拍案叫绝，说：“我终于找到失落许久的好滋味！”前些时，台湾餐饮协会会长沈松茂和新加坡酒楼餐馆业公会会长周颖南品尝老饭店的虾子大乌参以后，给予很高评价：“虾子大乌参能发得这样软而不碎，烧得这样鲜美入味，真是难得的好菜，老饭店不愧为饮食界的一面旗帜。”还有一位来自台北市的吃客郑恒余，连续 10 天到老饭店用餐，顿顿点吃虾子大乌参，他说：“这次回大陆，既寻根，也寻味，虾子大乌参让我依依不舍，回台后再也吃不到了。”

我还记得解放前我与金融巨子孙瑞璜、蒋承恕、王性尧的闲谈，得悉李伯荣当时所在的德兴馆，虾子大乌参是该店头牌好菜，不少吃客如国民党要人宋美龄、蒋经国、胡宗南以及明星周璇、赵丹、周信芳等都冲着它来。该店为满足吃客的需求，干货大乌参经常堆足仓库，一般保持千斤以上的存量。德兴馆杨和生、蔡和森和李伯荣烹制本帮菜，特别是虾子大乌参的绝技，不胫而走，远播四方，连海外传媒也争相介绍。例如《华盛顿邮报》刊登的《中国大陆吃与看》就介绍作者吃过不少中国菜，“惟德兴

馆烧的虾子大乌参、青鱼秃肺、糟钵头……的滋味最好”。

然炉边一席话，仍难了初交情。只好另约时间再谈了。

(四) 再聚洗尘席上

说来也是，炉边一聚，竟久违多年。原来李大师盛名远扬，先赴狮城新加坡献艺；后又在东瀛大阪舞勺，直到 1994 年秋从海外载誉归来，我才从一次为其洗尘的宴席上与他重逢，继续那次炉边的不了情缘。

我细听李大师的狮城之行。

1991 年 10 月，李伯荣奉新亚集团之命率领厨师 7 名，赴新加坡商业中心皇冠太子酒店二楼龙江餐厅，举办为时 20 天的展销献艺活动。

龙江是一个可供 400 人同时用膳的餐厅，午市供应自助餐；晚市供应点菜。

中国烹饪代表团到狮城献艺的消息早被这里的传媒炒得沸沸扬扬，街头巷尾到处能听到“吃上海菜去”的声音。这些虽然像兴奋剂似的让李大师和代表团成员们高兴，同时，大家也感到压力的沉重。李大师毕竟久经“沙场”，胸有雄兵百万。他一面鼓励大家使出全身本事，做好每一道菜；一面与大伙群策群力，共谋良策。他说：“在新加坡华人不少，肯定对上海菜也有所了解，我们除了烧好传统风味菜以外，还应以本帮技艺烧出让久别乡土的华人意想不到的好口味，给他们一个惊喜，让家乡美味来满足他们对家乡的依恋。”接着李伯荣提出“粗料精做”的设想，就是以“干菜鲳鱼”为敲门砖，敲开了新加坡餐饮世界的大门。

这真是一个大胆的设想。因为在新加坡，素以鱼翅、鲍鱼等海中珍宝烹制佳肴美饌，如同乐园、芳园、百乐门、金玉满堂等都以此为号召；即使像湘园、灵芝素食馆、楼外楼等内地风味菜馆，





也多采用螃蟹、青衣鱼、野山菌类等名贵原料。而如今,李大师却以寻常百姓家中普通原料鲳鱼和干菜作为给新加坡消费者的“见面礼”,不能不使人刮目相看。他说:“烧菜,原料固然重要,但味却是核心,只要味道烧得好,即使再便宜的原料,同样会受到吃客欢迎。李太白烧的鸭子、苏东坡烧的红烧肉、陆放翁煮的葱油面,用的都是再普通不过的原料,可由于他们都能烧出好滋味,太白鸭、东坡肉,‘一杯一杯饔飧,手自芼油葱’才盛传千百年。”

大师侃侃而谈,大伙心领神会,干菜鲳鱼就此在狮城亮相。

鲳鱼,是我国南海和东海每年四五月份盛产的民间美食原料。早在唐代,官居广州司马的刘恂,在他所著《岭表录异记》中,就有岭南特有的海产及风俗的记载。鲳鱼称为“狗瞠睡鱼”,并说“鱼进葱姜,入釜蒸之,鲜美绝伦”。明李时珍在他的《本草纲目》中把鲳鱼称为昌鼠,并有“昌,美也,以味名”的注解。

鲳鱼不仅滋味好,还富营养,中医认为其肉味甘淡、性平,可益气养血,柔筋利骨。

干菜,又称霉干菜、梅菜,以浙江宁波湾头所产的“千头雪里蕻”晒干而成的为最佳。其柄叶较细,质地脆嫩,鲜香突出,越蒸越软。从周代起,历来受人推崇:宋代《本草图经》说雪里蕻“多作齏者,食之最美”,清朝袁枚的《随园食单》中还有将干菜“杂鱼羹中极鲜”的记载。

干菜还有丰富的营养成分。中医认为它“味甘,性温或热,有宣肺豁痰,温中利气”的功效。如今李大师将鲳鱼与干菜配伍成菜,真乃红花绿叶相得益彰。难怪此菜一推出,轰动狮城,龙江厅每市人头攒动,座无虚席,不仅来者纷纷点吃干菜鲳鱼,也带动红烧鲳鱼、虾子大乌参、八宝辣酱等上海本帮传统菜的销路。在结束展销献艺的告别会上,酒店经理举杯祝捷:“上海同

行出师大捷,没有李大师的雄才伟略,是决计烧不出干菜鲳鱼这样的好菜的。”他又说,“我听顾客对这道菜的赞扬后,曾经点吃过两次,确是不同凡响,让我欲罢不能。”

李大师讲到这里,我忍不住插嘴打听此菜的烧法。他说,干菜先浸软,再汰清、切细;鱼净处理后涂酱油,两面煎黄,放干菜,加糖、鲜汤,焖至卤汁将干未干时出锅装盘。他说得轻描淡写,但要烧得入味,还得神来之勺,我只好慢慢领会了。

罢罢李大师狮城之行,再看他大阪献技。

1992年7月,李伯荣经领导指派带领厨师和点心师各1人,跨海东征至日本大阪的阪急国际宾馆春兰门餐厅掌勺献技。

这次虽说是献技,实际是劳务输出,说白了要为日本老板赚钱。这家宾馆是大阪超星级大宾馆,老板对李伯荣究竟有多大本事,将信将疑,于是惦惦这位大师的斤量。

一天,日本老板招呼手下捧来一片沉甸甸的鱼翅和一只毛茸茸的熊掌放到李伯荣的座位前,凝神望着大师的面部反映,半晌才轻蔑地挤出一句话:“见过这些没有?”

“见没见过倒在其次,能不能整拾它倒是重要的,老板你看呢?”李大师冷不防的反击,弄得对方脖子飞红,许久接不上话茬,半晌才支支唔唔地说:“对对,看着办吧!”

为了缓和气氛,李大师说:“这是吕宋黄肉大排翅。”他掂了掂分量又说:“少说也有1500克。”

“这是长白山黑熊掌,在中国属于二类保护动物,是禁止捕杀的,好像联合国也有规定,怎么作为文明的日本国倒能例外?”李大师若无其事地慷慨陈词,弄得老板不知所措,连连辩解:“那,那是多年前留下的。”说罢借故退席。

李伯荣想不到相逢伊始,这老板竟会如此地缺少教养,这对自己无疑是个警告,今后必须步步留神,不能给作为“烹饪王国”





的中国丢脸。

黄肉翅是翅中一绝，翅板宽大，板面鼓壮，透光清晰。其他如群翅、象耳翅、猛鲨翅等都不能与它相比。鱼翅属烹饪名贵原料，《清稗类钞》有“粤东筵席之肴，最重者为清炖荷包翅，每碗至十数金”的记载。此外，广东有“无翅不成席”的说法。烹调鱼翅技艺复杂，《随园食单》载：“鱼翅难烂，须煮两日才能催刚为柔。”此外，鱼翅本身无味，须以鸡、鸭、干贝、火腿等熬制的高汤赋味以后，再以烧、扒、烩等技法烹制成菜。

此番李伯荣根据多年学习和实践中取得的丰富经验，烧了一道颇具上海本帮特色的蟹黄大排翅，烧得金红油亮，鱼翅条杆清晰，梳理得像闺中小姐的发髻，吃口软糯鲜美。

熊掌，也是一种难以烹调的原料，但营养价值很高。《本草纲目》记载：“熊在冬时蛰居不食，饥时只舔其掌，故其美在前掌，谓之熊蹯。”其干品含蛋白质达 55% 以上；脂肪达 43% 以上。此番李大师经过将熊掌浸泡，去毛骨，加香料、冬菇、玉兰片、鸡汤等上笼蒸烂以后，再在有油的炒锅中下葱段、姜块炸至呈金黄色，然后下酱油、鸡汤、盐、酒，推入蒸烂的熊掌，收汁勾芡起锅装盘。那熊掌被烧得色泽红亮、肉质腴滑、卤汁稠厚、鲜美无比，一款具有上海本帮浓油赤酱特色的红扒熊掌呈现在人们眼前。

这是两款像《西游记》中的“定海神针”一般的美食，一上席就震住了座上客，大家望着这金灿灿、黄澄澄、气势不凡的佳肴，个个伸脖子，鼓眼睛，咽口水，贪餐之情毕露，及至飞箸挟食，顿时“哇”声连连，赞美之声不绝。这时，老板约见李大师，紧紧地握住他的手，痴痴地望着对方，木讷得不知所以。从他的手劲和神情中，歉疚之情流露无遗。

在春兰门献技的两年，是李大师认识日本餐饮界和日本人民认识中国餐饮界的两年。争吃上海菜的包括日本人和其他各

国人士。日本的电台、电视和报刊杂志多次报道春兰门高朋满座的盛况,中国驻日本领事在中国画家张迪平画展告别宴会上对春兰门的中国菜给予很高评价:“我在这里吃到了真正的中国味。”当场有不少中外客人要求李伯荣出面,以一睹大师风采。

(五) 为解心底之谜

为李大师海外归来接风的宴席结束以后,我与他踏月迎风,漫步同归,沿途海阔天空,无所不谈。这时,我将埋在心底的一个谜向他抖开:“你从艺半个多世纪,近六十个台阶是怎么攀登上去的?”

“乐以乐人,菜以美腹。我学弹琵琶是为了使人快乐,学烧菜是为了使人吃得满意。要达到这个目的,我就寻找琵琶与烹调相通的关系,那就是勤学苦练,相互渗透:乐有韵味,菜有口味;乐要一听难忘,菜要满口留芳。这就是我的从艺之道。”

接着李大师又侃侃地列举实例。

翻锅挥勺与弹奏琵琶原本相通。譬如弹奏《十面埋伏》,弹到“交战”的片段时,要弹得慷慨激越,有时连臂膀也会起劲地挥动;弹到“点将”片段时,恰如清风柔柳,手指在弦上如蜻蜓点水。烧菜也是这样,挥勺该重的重,该轻的轻;该快时要快,该慢时要慢;调味该浓时浓,该淡时淡,这样才能烧出好菜。像红烧河鳗和扣三丝,论刀工,前者运刀粗犷,一条分成几大段,后者却要切得纤细如丝;论色泽,前者浓油赤酱,晶莹闪烁,后者汤汁清澈,潋滟淡雅;论吃口,前者肥而不腻,汁浓味稠,后者清淡爽口,白嫩细软。难怪李大师弹琵琶时神之所至,如入无人之境,感情奔放驰骋;烧菜时全神贯注,决不敷衍马虎,特别在创制新菜时,他格外注重菜式的诗情画意,引发食客遐想,赋予食客温馨。例如他创制的“莲蓬蹄膀”,就是根据乐曲《秋思》设计的,将炖酥的蹄

