

PENGREN DASHI 徐光荣 著 辽宁教育出版社

宋江大传



# 第一任大師

徐光榮 著

辽宁教育出版社  
一九九一年·沈阳

# 烹饪大师

——中国烹饪冠军刘敬贤

徐光荣 著

---

辽宁教育出版社出版发行

(沈阳市北一马路108号)

沈阳新华印刷厂印刷

---

字数：191,000 开本：850×1168 1/32 印张：7<sup>3</sup>/4

印数：1—6,500

1991年4月第1版 1991年4月第1次印刷

---

责任编辑：于东晨

责任校对：唐凡

封面设计：安今生

---

ISBN 7-5382-1299-X/I·56

---

定价：3.00元

# 序

我国是一个文明古国，有着悠久灿烂文化。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之外。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，真实的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，勾划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懈追求的同时，又从他的爱情、兴趣、爱好等多方面立体的再现人物。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，沉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，这些综合因素促成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与时代的奉献品格，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。

林 声

一九九〇年八月于大连

# 目 录

---

序.....	林 声
序幕 人民大会堂，一则世界瞩目的新闻.....	1
第一 章 在人生的十字路口.....	3
第二 章 出人意料的抉择.....	17
第三 章 迷惘于憧憬与现实之间.....	24
第四 章 遨游于新的天地.....	31
第五 章 丘比特神箭已经瞄准.....	41
第六 章 初恋，是一首歌.....	49
第七 章 痛饮吧！爱情，这盛满幸福的酒杯.....	59
第八 章 乌云闪电袭来时.....	69
第九 章 初上讲坛.....	78
第十 章 名师点将.....	88
第十一 章 虔敬，换来真传.....	96
第十二 章 春风又吹绽笑脸 .....	106
第十三 章 鹿鸣春，新的起点 .....	114

第十四章	再登上一级台阶	124
第十五章	“真由美”！热情的交杯酒	130
第十六章	勤奋开拓的结晶	138
第十七章	第一次东渡扶桑	148
第十八章	到北京去！跃身群雄竞逐	155
第十九章	全国首届烹饪大赛爆出冷门	162
第二十章	赛会高潮迭起，龙虎金榜扑朔迷离	171
第二十一章	别了！好客的北京人	176
第二十二章	“冠军名厨宴”，“誉满香江”	185
第二十三章	札幌，鹿鸣春支店	191
第二十四章	梦想化为现实	201
第二十五章	重振雄风	210
第二十六章	啊！清华大学！在这里写下的新记录	219
第二十七章	并非尾声	232
后记		239

## 序 幕

### 人民大会堂， 一则世界瞩目的新闻

一九八三年十一月十二日。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，末代皇弟溥杰，著名历史学家王利器，身高一米八的国际友人马海德……

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巨大宴会厅内，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，色彩鲜丽。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。

从十一月三日起，来自全国二十九个省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，有近年涌现的后起之秀，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276种，点心84种，冷拼盘24种，既有传统名菜，也有创新品种，既有宫廷饮馔，也有地方风味，展示了我国烹饪技艺的源远流长，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，频频点头者到处

都是。

大高个子的马海德最为活跃，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，又在上面题诗一首：

“洞庭巨舶富春鲥，  
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。李一凡老人自然不甘落后，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，李老回首而笑，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”这英语单字入诗，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

禹，请他挥毫。曹禹也不推辞，略一思索，提笔一气呵成两行道劲的大字：

“中国烹饪艺术  
是世界文明的瑰宝”

中国烹饪源远流长，闻名世界，是我国民族文化的宝贵遗产。是中华民族灿烂文化的一部分。这是一门科学，也是一门独特的文化艺术。曹禹所题，道出了人们的心声，自然又激起一阵热烈的反响。胡子昂老人接过笔，也奋臂挥毫：

“发展中国烹饪，为丰富我国和  
世界人民的文化和生活做出贡献”

盛会进入了高潮。与会各界人士在品过佳肴美馔之后，都想探知这个表演鉴定会的评选结果，十名最佳厨师，五名最佳点心师是否已产生？桂冠属谁？尤其那几十位国内外新闻界人士更想得知最新信息。

一位女记者扯住商业部一位负责组织这次盛会的处长，刨根问底：“这次评选，哪位厨师荣登榜首，能不能透露一下？”

“对不起，在大会评委会没有发布消息以前，我无可奉告。”处长歉然一笑，忽又将话锋一转：“但我可以告诉你，这次鉴定会上得分最高的菜肴，您瞧……”说着，他右手食指向餐桌远处一点——

嘿，他食指指处，一个质地洁白的景德镇瓷盘上，镶金嵌银般地盛着一只油亮光润、色泽金红的熊掌，熊掌四周呈放射状围起一圈油菜心酿上虾茸呈兰花状的花蕊，造型新颖，汁浓味醇。仔细看那菜名时，好豁亮——兰花熊掌！

记忆力非凡的记者们想起来了，这道菜出自赛前曾受冷落

的一位辽宁厨师之手，他叫刘敬贤。但十月八日表演赛开始后，这位刘敬贤爆出冷门，以比赛中唯一的一个满分——百分，惊动了整个赛场，受到了人们的青睐。

中国八大菜系：川、广、浙、苏、鲁、闽、湘、皖，两大城市京、沪的烹饪名师名菜也久享盛誉，难道这次烹饪大赛的桂冠会落到一位名不见经传的辽宁厨师之手吗？记者们将信将疑。

十一月十四日，在人民大会堂小礼堂隆重举行全国首届烹饪名师技术表演鉴定会闭幕式。国务院副总理田纪云等党和国家领导人出席并在主席台就座。主持会议的商业部副部长宣布闭幕式开始，会议第一项就是宣布本次赛会荣获最佳厨师、最佳点心师、优秀厨师、优秀点心师的名单。此刻，会场上静极了，人们似乎都屏息了呼吸倾听着……

“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……”

一阵暴风雨般掌声从大厅滚过……  
刘敬贤此刻坐在第一排上，他，体壮肩宽，圆实的脸上绽开笑纹，在几十架摄像机、照像机的闪光灯前，显得十分激动，眼角肌肉抽动着，似乎极力控制着眼眶里盈满的泪水。

发奖了，刘敬贤第一个走上主席台，当他双手从商业部部长刘毅手中接过闪闪发亮的景泰蓝奖杯时，会场又响起了雷动的掌声，经久不息。刘敬贤再也抑制不住内心的激动，他将奖杯举过头顶，不断地向人们摇动……

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！

新华社迅速向全世界播放了这一消息：“三十九岁的辽宁厨师刘敬贤在全国首届名厨大赛上总分第一，压倒群雄，跃居榜首，荣获全国最佳厨师第一名！成了中国的厨师状元！”

专发日本中通社电：“将于明年五月赴日本札幌献艺的辽

宁名厨刘敬贤，今天在这里夺得全国烹饪比武桂冠！……”

香港《大公报》记者发出报道：“如果要选一九八三年‘风头人物’的话，除了体育界的世界跳高冠军朱建华之外，要算是饮食界最风头人物辽宁沈阳市的国家特一级厨师刘敬贤了……”

历史悠久，传统深厚，菜系众多，品味无穷的中国烹饪，在庄严雄伟的人民大会堂举办这一次全国性的表演大会，不仅在中国是个创举，在世界上也是无可比拟的。这次盛会和会上产生的厨师状元，都将无愧地载入中国烹饪史册。

刘敬贤为荣幸地参加这次赛会并荣登榜首沉浸在幸福之中，心潮久久难平。

闭幕会刚刚结束，《人民日报》一位记者采访他问：“刘师傅，你刚刚荣获了最佳厨师第一名，是我国烹饪史上第一个烹饪冠军，能谈谈此刻的感想吗？”

感想，刘敬贤要表达的感想太多了！千言万语，斗量车载，说起来可能会如水出闸，滔滔不绝。但他深知，此刻面对簇拥着他的记者们，时间是不允许他尽情倾吐的，他稍一凝眉，机敏地回答道：

“我想说一句话：这次赛会的成绩，只能说明我的过去，为了发扬祖国的烹饪艺术，明天，我还要从零开始！”

太棒了！记者们啧啧称赞。是的，此刻刘敬贤的回答虽然简短，但他那闪烁的目光里传神的眼睛里，蕴含着多少语言词啊！象缕缕深厚的男高音在峡谷里回荡着，象海面上层层涌浪在呼啸着……

啊，童年的梦幻，青年的憧憬，失学的惆怅，学艺的艰辛，蒙冤的凄楚，爱恋的痴迷，探求的苦乐，成功的欢畅……象一个个镜头在敬贤心灵的荧屏上飞快地跳跃着，“感情的莺鸟一旦冲破罗网，就会横空万里。”刘敬贤觉得自己的感情也在历史的时空里驰骋了……

冰心在她的《繁星》里曾写下几句脍炙人口的诗：

成功的花，  
人们只惊慕她现时的明艳，  
然而当初她的芽儿，  
浸尽了奋斗的泪泉，  
洒遍了牺牲的血雨……

对刘敬贤，这烹饪界的佼佼者，生活中的“幸运儿”，又何尝不是如此呢？

# 第一章

## 在人生的十字路口

---

一九六三年夏。

这一天，平平常常，在明澄的蓝天上，高高地飘浮着稀疏的云朵，像春天的最后的雪那么发乳白色，象卸了的风帆那么扁平而细长，它们那像雪花般蓬松而轻柔的花边，慢慢地，但又明显地在每一瞬间变化着，它们在融化，飘散，忽而，又重新凝聚。

空气，不算燥热，也不算凉爽。

但是，这一天，对刘敬贤来说，却是灰黑色的、冷酷的。

他曾多少次在梦中驱赶这一天的走近，虽然他曾预感到它的降临，但他还是幻想着期冀着意外的出现。

然而，这一天却终于不可抗拒的来到了。刘敬贤拿着手中那一张薄纸，觉得眼前一片灰黑，天旋地转。空中那云朵，仿佛被一支巨鞭抽打着迅速聚在一起，迅忽又连成一片，遮住了阳光，遮住了蓝天，铅一样沉重地下坠，下坠，窒闷的空气压

得刘敬贤喘不过气来。

刘敬贤揉揉眼睛，目光射向远处，学校对面中国医科大学操场上，穿着白背心的几个青年人正在玩篮球；校墙外，一位年轻的母亲刚刚给怀中的孩子买了一支冰棍，亲昵地送到他的小嘴里，母亲藕荷色的长裙与孩子淡黄的小衫在阳光下明洁耀目……

天，没有变暗，云，没有变黑，是他的幻觉！

他的目光又一次落到手中那一张薄纸上。几分钟前，当他从老师手中接过它，第一次看着它的时候，他的目光像被什么蜇了似的迅速缩回了，他觉得浑身发抖，得了瘟疫般从领取一张张薄纸的同学中间挤了出来。而今，这薄纸上端那六个仿宋字：“不录取通知书”，忽儿旋转起来，旋成六个黑弹向他打来，忽儿又旋成六只重锤从头顶向他砸来，轰！嗡！——他觉得昏昏然一阵眩晕，脚底下发软……

“你考上哪儿了？”

“大连海运学院。你呢？”

“南开！”

……

同学们拿到薄纸后这普普通通的对话，此刻竟比消防车的笛声还要刺耳，犹如阵阵雷鸣在他的耳际冲撞着，似乎将要鼓破他的耳膜……

仅仅一个多月之前，他与这些同窗学友们还都站在一场竞赛的同一起跑线上，他踌躇满志，在报考高等院校的志愿表上，写着：

第一志愿：清华大学

第二志愿：南开大学……

他的心上绽放着理想之花，科学家、工程师、学者……年轻人嘛，哪一个不喜欢用彩笔把自己的前途抹上最艳丽的色彩？

而今，眼睁睁地看到学友们拿到了录取通知书，而自己

.....  
他感到无地自容，恨不得找条地缝钻进去，他无颜去见那些曾与之夸过海口的同学，更没脸去见那些曾呕心沥血培养过他、对他寄予厚望的老师。他觉得那些笑逐颜开考上了大学的同学已经抓住了一条攀上高山的扶梯，一步步向理想的峰巅攀去，而自己，却在一瞬间被狂风吹落谷底，沉渊……

“刘敬贤！——”有同学来招呼他了，他装作没有听见，拔起脚，步履匆匆地奔向学校存车棚，“蹭！——”跨上自行车，猛蹬两圈，车子箭似地驶起他射向校门。

按学校规定，骑自行车出入校门必须下车，此刻，刘敬贤在校门处犹豫一下，却一冲而过，只是在出了校门时，略停了一下。他回头看看校门前挂着的校牌：沈阳市第二十三中学。三年前，他是兴冲冲地找到这块校牌跨进学校的，三年高中学习，一千多个日日夜夜，而今，他却灰溜溜地与这块校牌分手了，他有几分留恋，一时眼角有些发热，但没等那热乎乎的液体从两眶涌流出来，他就蹬起车驰上马路了。

商店、住宅楼、牛奶站、工厂……

行人、自行车、飞驰的伏尔加、慢腾腾的无轨电车……

刘敬贤把眼前的一切都飞快地甩在身后，当他终于走近熟悉的家门的时候，他又犹豫了，“该怎么向父母说呢？”他踟蹰、徘徊了好半天，才硬着头皮推门而入。

敬贤的父母都是裁缝，在北市场街上开了一家服装店，坐南朝北的门房，有四、五十平米的铺面。从铺面进去，穿过一段院落，敬贤与弟弟敬辉住在后院的一间十来平米的小屋里，敬贤低着头进了前屋，疾走几步要从铺面穿过去，却被母亲叫住了：“敬贤！——”

敬贤站定了，当他抬起头目光与母亲询问的目光碰撞在一起的时候，他愧疚地又把头耷拉下来。