

回望炊烟

我的川菜岁月

张中尤◎著



四川科学技术出版社

张中尤



国家特一级烹调师、中国烹饪大师、中国烹饪名师、四川省川菜大师。成都市第九届、第十届人大代表。四川省劳动模范、成都市劳动模范。四川旅游学院荣誉教授。成都市餐饮经济顾问。

1948年7月生于成都。

1961年至1986年，先后在成都炳新园、回民饭店、王胖鸭、努力餐工作，师从林家治、李德明等老一辈四川名师。

1987年至1989年，被选任中国常驻联合国代表团厨师长。

1989年至1990年，四川国际经济技术合作公司出国人员培训中心餐饮部副经理兼总厨师长。

1990至1993年，由四川国际经济技术合作公司派往日本本田汽车公司铃鹿楼兰饭店，任厨师长。

1994年至1996年，由四川国际经济技术合作公司派往德国杜塞尔多夫市四川饭店，任厨师长。

1997年至2008年，先后在成都皇冠假日酒店、喜来登大酒店、望江宾馆、成都华洋花园城大酒店等星级酒店担任副总经理兼中餐总厨及高级顾问等职。



四川科学技术出版社
官方微信



四川科学技术出版社
官方微博

责任编辑：程蓉伟
封面设计：叶 茂

winshare文轩



四川科学技术出版社

我从十三岁开始半工半读，较早地经历了生活的艰辛、挫折和磨难，但回过头来想，磨难其实是一生的财富，它让我学会了坚韧，在困难面前不退缩、不逃避，乐观地面对生活。

在我看来，所有那些培养过我的师傅，对我的成长都是至关重要的，他们为人师表的风范，就是烹饪的最高境界。可以说，没有他们孜孜不倦的教诲，就没有我今天的成就，在我那些荣誉的后面，都有他们可亲可敬的身影。

我们这个行业，一要讲工匠意识；二要有工匠技能。工匠精神是一种职业素养，内涵包括专注、专业、守成、精益求精和创新等。把这些概括起来，我认为工匠精神的核心就是精品意识。

现在不少地方，川菜的传统口味、传统的烹饪方法不见了，这对川菜发展是不利的。守住川菜的根，并不是简单地复制老菜谱，没有根走不远，不创新就没有生命力。川菜应与时代发展相适应，根据市场需求变化加以改进提高，这才是发展的题中之义。

上架建议 © 饮食文化

ISBN 978-7-5364-9167-0



9 787536 491670 >

定价：58.00元

回望炊烟

我的川菜岁月

HUIWANG CHUIYAN WODE CHUANCAI SUIYUE

张中尤 著

四川科学技术出版社

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

图书在版编目 (CIP) 数据

回望炊烟:我的川菜岁月 / 张中尤著. -- 成都:
四川科学技术出版社, 2018.9
ISBN 978-7-5364-9167-0

I. ①回… II. ①张… III. ①川菜—文化—研究
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第195698号

张中尤◎著

回望炊烟 | 我的川菜岁月

HUIWANG CHUIYAN WODE CHUANCAI SUYUE

出品人	钱丹凝
责任编辑	程蓉伟
封面设计	叶 茂
装帧设计	程蓉伟
责任印制	欧晓春
出版发行	四川科学技术出版社
地 址	成都市槐树街2号
邮 编	610031
成品尺寸	170mm × 230mm
印 张	18
制 作	成都华林美术设计有限公司
印 刷	成都市金雅迪彩色印刷有限公司
版 次	2018年9月第1版
印 次	2018年9月第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-5364-9167-0
定 价	58.00元

■ 版权所有 · 翻印必究 ■

地址: 四川·成都市槐树街2号

电话: 028-87734035 87734656 邮编: 610031

如需购本书请与本社发行部联系

感恩生活！感恩所有为我铺垫道路的人！

以平和心



做平凡事





五十多年前，一个近乎迷茫的选择，竟让我和川菜打了一辈子的交道。

几十年与炊烟相伴，就这样深一脚，浅一脚地把日子走成了岁月。

回望来路，那些曾经的过往，总是让我念念不忘，于是，我写下了其中

的一些人、一些事、一些情和一些温暖……

行走在川菜传承创新的路上

杜 莉（四川旅游学院教授、川菜发展研究中心主任）

一部川菜发展史，就是一代代川菜人传承与创新的历史。从古代巴国和蜀国的孕育萌芽，到明清时期的成熟定型，再到中华人民共和国成立尤其是改革开放后的日益繁荣，走出国门、走向世界，川菜通过一代又一代川菜人的传承创新与传播推广，不断发展壮大，红遍大江南北、五洲四海，成为中国最著名的地方风味流派和巴蜀文化的重要组成部分。它覆盖面最广，活色生香，多滋多味，引得中外无数好吃者趋之若鹜。2016年，以川菜为主体的四川餐饮收入已超过2000亿，年均增速始终保持两位数，在全球更是“有华人的地方就有川菜”。然而，就在同年6月，《纽约时报》却刊发了一篇文章《川菜的危机：传统的滋味哪儿去了》，认为“川菜征服了世界，不过目前将要面临一场危机”，因为当今川菜在传承与创新上有许多问题。一石激起千层浪，该文引起川菜人和社会各界的高度警醒与反思，一时间议论纷纷。

仔细思考来看，川菜快速发展的数字背后，确实存在传承与创新上的隐忧。在传承方面，一些厨师制作的传统菜点缺少了应有的风味与品质，许多消费者常常感叹“吃不到川菜传统的滋味了”；一些川菜传统烹饪技艺和名菜点已经或即将失传，如整料出骨技艺和波丝油糕、竹荪肝膏汤、糖粘羊尾、三合泥、八宝锅蒸等川菜名品，由于技术难度大、制作成本高而效率低等，在厨房和餐桌上已难觅踪影。在创新方面，一些厨师忽视川菜讲究五味调和、突出食材自身美味和“一菜一格，百菜百味”的调味特色，过度使用花椒、辣椒等创新菜肴，降低了川菜味道的层次感和丰富性，许多消费者更留下“川菜即麻辣”的片面印象；一些厨师过分追求形式而忽视内容，餐具越来越大或重，装

● 序一

饰越来越多，华而不实，本末倒置，偏离了烹饪食物的初心。究其原因，除餐饮业“四高一低”加剧等客观因素外，还有重要的人为主观因素，包括两个方面：一是认知有失偏颇。一些厨师没有厘清传承与创新的内涵及关系，将传承与创新截然对立，或固守传统、过度强调“正宗”，认为师傅教的都不能改；或盲目创新、过度强调“创意”，认为师傅教的都已过时。二是行动有失恰当。随着一大批老厨师年龄增大、离开烹饪岗位，一批中青年厨师在接棒传统之时缺乏对川菜传统技艺的学习、训练与精准把握，随意而为。

俗话说，对症下药。为了川菜可持续发展与繁荣，必须从根本上解决问题：第一，正确认识川菜传承与创新的要义，主要包括二者的内涵与关系。所谓川菜传承，是对原有川菜中合理部分的接续，是合理地取舍，应取其精华、弃其糟粕，而不是墨守成规、照搬照抄；所谓川菜创新，是扬弃原有川菜中不合理部分、弘扬其合理部分并增添新内容，是特定的扬弃，应在继承原有川菜精华的基础上推陈出新，而不是空中建楼、闭门造车。川菜的传承与创新有着密不可分、对立统一的辩证关系，相互依存、影响与作用，犹如皮与毛的关系，“皮之不存，毛将焉附”。同时，二者在一定条件下相互转化，形成继承—创新—再继承的循环往复以及由肯定到否定再到否定之否定的螺旋式上升、波浪式前进过程。今人眼中的传统川菜绝大多数是清末民国时的创新川菜，如麻婆豆腐、宫保鸡丁、夫妻肺片等，而今天的创新川菜一旦经历大浪淘沙和岁月沉淀，也将成为未来人眼中的传统川菜。对于川菜发展而言，传承是基础、是根源，没有传承，川菜发展将成为无源之水、无本之木，难以成为

大江大河、参天大树；而创新是活力、是动力，没有创新，川菜发展将成为一潭死水、枯藤老树。因此，只有既传承又创新，二者并行不悖，川菜才能生生不息、长盛不衰。正如牛顿在发现万有引力定律之后所言：“我只是看得远一点，这是因为站在巨人的肩膀上。”第二，正确开展川菜的传承与创新行动。在当今新时代背景下，要推动川菜走得更远、更好地满足人民日益增长的美好生活需要，首先应当坚持传承与创新的有机统一，将传承与创新视如两个车轮、不可偏废；其次应当根据新时代新需求，有选择地传承、有根基地创新。如一方面对于川菜优秀传统烹饪技艺与精神等非物质文化遗产大力传承，而对重油、重盐、过度麻辣等不符合健康需求的部分则加以扬弃，另一方面以优秀传统为根基不断创新发展，做到“传承不守旧，创新不忘本”。可喜的是，如今，许多老厨师已经肩负起这个重任，通过正确的传、帮、带来纠偏正误，指导年轻厨师精准掌握川菜传统技艺要领和精神，张中尤老师就是其中的典型代表。

《回望炊烟》一书是张中尤老师在川菜之路上行走半个多世纪的记录。书中不仅记述了他对川菜传承与创新的认识，而且留下了他知行合一的足迹。他认为：“创新是最好的传承”，“传承不是绝对照搬”，“创新并不是凭空创造”；“守住川菜的根，并不是简单地复制老菜谱，没有根走不远，不创新就没有生命力。川菜应与时代发展相适应，根据市场需求变化加以改进提高，这才是发展的题中之义。”他对徒弟说：“你做得比我好，可以去变；你做得比我差，就不要去变。”“先把基础打好了，再去求新、求变，这才是正确的做法。”他如此说，也如此做。半个多世纪以来，他先拜师学艺、后收徒传艺，不仅在四川省内川菜馆事厨，也走出国门，到埃及、美国、日本、德国等国家和联合国总部制作川菜。然而，无论走到哪里，他都“一身兼二任”，既传承川菜又创新川菜，尤其是在国外从事川菜烹饪，在保持传统的基础上结合当地人的口味及市场需求进行改良创新，提升了传统川菜在国外的吸引力和美誉

度，促进了川菜的国际传播与推广。正是十年的国外事厨经历使得他有了国际视野，也有了对川菜传承与创新的更深感悟与思考。如今，他年逾七旬，又超越师徒传承的传统模式，到著名川菜企业大蓉和上灶示范、精益求精，传授川菜传统烹饪技艺，在强调基础的同时鼓励创新，目的是把川菜烹饪技艺精髓和工匠精神薪火相传、发扬光大，在他看来，“个人传承的作用、延续性和影响力有限，不能和一个优秀企业、一个团队相提并论”。可以说，张中尤老师既是川菜传统技艺与工匠精神的传承者、践行者，也是川菜技艺的创新者和川菜文化的国际传播使者。

“问渠那得清如许，为有源头活水来”。川菜的繁荣兴旺，离不开传承与创新，但这不是一蹴而就的，不是厨师独自能完成的，需要川菜企业家、研究者及社会各界合力而为。成都大蓉和餐饮管理有限公司董事长刘长明先生邀请张中尤老师面对企业员工开展培训，鼓励并协助他撰写工作经历的回忆录，四川科学技术出版社编辑、出版，是在助力川菜的传承与创新发展，也是在共同记录川菜半个多世纪的历史。《回望炊烟》不仅记录了张中尤老师的工作经历、感悟与思考，还记载了他身边的一些人、一些事、一些情和一些温暖，有身怀绝技、栩栩如生的川菜老前辈与中国常驻联合国代表团的厨师团队，也有丰富多彩、奥妙无穷的川菜行业用语与技艺要领。全书是“当事人写当时事”，娓娓道来，绘声绘色，如在眼前，是川菜半个多世纪发展和走出国门、走向世界的生动写照，不仅开创了川菜史上厨师个人撰写回忆录的先河，也为后世研究当今川菜发展史提供了珍贵资料。我作为长期致力于川菜文化传承与创新的研究者，有幸成为这本书公开出版前的首批读者，在十分高兴、认真研读之余更为之感动，愿尽绵薄之力，也期望有越来越多的人走上川菜发展之路，壮大传承与创新的队伍，促进川菜从繁荣走向繁荣，故特作此文以为序。

2018年8月

川菜的真味

刘长明

张中尤老师是一位把川菜带向世界的代表性人物。20世纪80年代，他是川内最年轻的特级厨师之一，也是率先走出国门的川菜厨师之一，曾出任中国驻联合国代表团厨师长，还先后远赴埃及、日本、德国传播川菜文化，回国后又培养、输送了大批出国厨师。他低调、谦和、文雅，堪称“德艺双馨”的表率，人们都赞誉他为“一代儒厨”。

我第一次认识张老师是2007年。第三届“中国国际美食旅游节”在成都拉开帷幕，成都市政府将大蓉和一品天下店作为“金沙蜀宴”主会场，张老师是该活动的评委嘉宾之一。他给我的第一印象是服饰整洁、睿智谦逊，很像一位文化人。我是半路出家进入餐饮业的，张老师和其他烹饪大师都是值得敬佩和仰望的腕级人物，我们都会认真听取他们的点评和指教。

第二次见到张老师是2012年。在他徒弟陈实的生日宴会上，我与张老师同桌，聊了一些家常闲话，并没有机会深入交流，相识而未能相知，彼此还停留在寻常人的情感上。

2012年后，经济疲软对餐饮行业的冲击很大，下滑态势非常明显，高端餐饮的日子更难过。为了稳住阵脚，寻找新的生存发展模式，我在专业化和培养人方面进行根基建设，组织厨师学习老川菜的传统技艺。一部由四川省饮食服务公司于1989年协助制作的《川菜烹饪》教学片，成了我们的主要教材。然而，没有技艺高超的老师言传身教，很多过筋过脉的东西，即传统烹饪技艺中的“独门秘籍”，我们还是难以触及。

2016年7月，由华西都市报主办的“川菜产业发展高峰论坛”，张中尤老师是会议的特邀嘉宾。在每人五分钟的限时发言中，他说：“现在很多老川菜，特别是那些费工、费时的经典川菜很少有人做、很少有人卖，长此以往，这些宝贵的传统技艺必将面临失传的危险。”他建议政府有关部门重视挖掘、整理、传承经典老川菜的工作。他还认为，挖掘整理工作不是拨一笔资金、成立一个“大师工作室”或随便找几个人就能解决的，而应该交到企业手头，有人做、有人卖，才可能传承下去。

张老师的讲话质朴而深刻，表现出一位川菜前辈对一生所钟爱事业的深深焦虑，切中了时下川菜产业的软肋。我听了心里一动：张老师的热切期望和我们的迫切需求，不正好合拍么？

三个月后，在“第十三届成都美食旅游节”期间，我和张老师同在金牛宾馆参加“成都餐饮名店”的认定工作。会议间隙，我与他就经典川菜的传承与发展做了一番深谈，感觉很投缘。我有一种直觉：要找的老师就是他！

于是，我正式邀请张老师到我们企业进行经典川菜的培训教学工作。我说：“张老师，我有平台，有市场，有符合你教学的基本条件，最难得的是有一批立志于川菜烹饪事业，渴望学习经典川菜的年轻人。”张老师见我言辞恳切、态度真诚，略做思考后说：“我教你们两个菜！”

张老师是一个很严谨的人，教不教，教给谁，都有自己的准则。答应教我们两个菜，既是给我面子，也算是一次积极地试探。