



TASTY

味道

CCTV2

财富故事会

東方出版社

TASTY
CCTV2
财富故事会

東方出版社

的
特

市场

118

18

168

145

138

110

115

196

168

200

108

20

49

40

18

50

68

69

08

等

六

百

责任编辑：贾立钢 傅跃龙

特约编辑：桑海 何欢

装帧设计：每天出发坊

图书在版编目 (CIP) 数据

《味道》/CCTV《财富故事会》栏目组编 —北京：东方出版社，
2006.7

ISBN 7-5060-2582-5

I. 味... II. C... III. 饮食业 - 商业经营 - 经验 - 中国 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 081929 号

书 名：《味道》

拼 音：WEIDAO

作 者：CCTV《财富故事会》栏目组编

出版发行：东方出版社

(北京市朝阳区大街 166 号 邮编 100706)

邮购地址：北京市朝阳区大街 166 号 人民东方图书销售中心

电 话：(010) 65250042 65289539

网 址：<http://www.peoplepress.net>

印 刷：北京高岭印刷有限公司

经 销：新华书店

开 本：720 毫米 × 980 毫米 1/16

印 张：10

字 数：120 千字

版 次：2006 年 8 月第 1 版 2006 年 8 月第 1 次印刷

书 号：ISBN 7-5060-2582-5/F

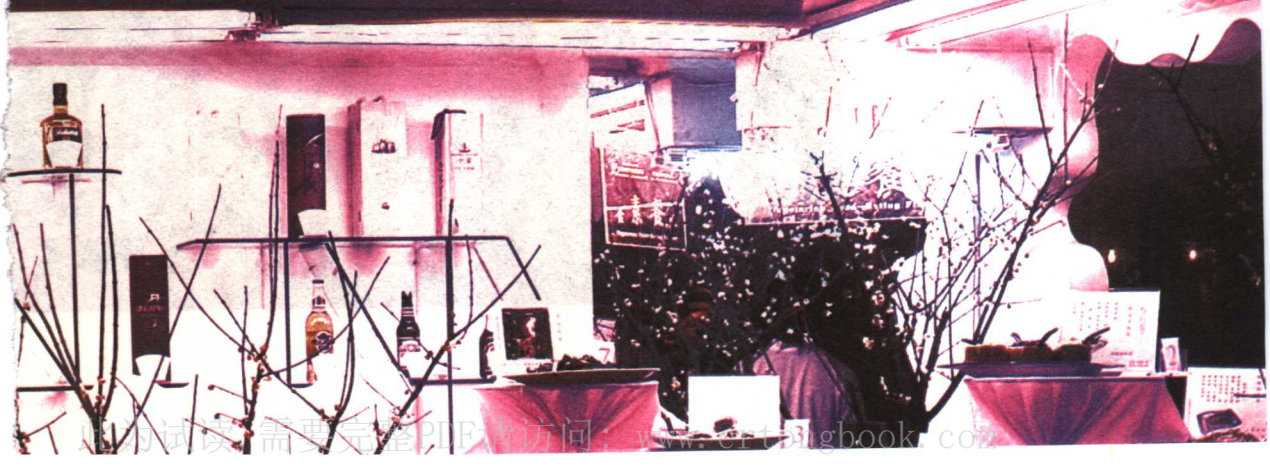
定 价：25.00 元



目 录

01. 花之狂想曲	001
02. 壁画上的美食	021
03. 丽江的拾荒者	037
04. 风情俏江南	057
05. 古宅、画廊、餐厅	069
06. 青草与肥羊	083
07. 钟鸣鼎食	095
08. 眉州东坡	109
09. 守土成财	129
10. “怪难吃”	145

IG XIANG QU



刚刚改革开放的时候,作为餐饮早就提出了用鲜花来制作。但是,开发这样一个产品,是比较超前的,所以很多人不理解,感觉这是完全不现实的,比如说很多人,就觉得我们是异想天开,很不现实。

——张德荣

花一直被看做自然美的精华,古往今来,真可说无时而不开,无人而不爱。花的姿态色味,仿佛被各个时代的诗人保鲜于文字中,以至每每翻开,依然是清香扑鼻。“寻芳不觉醉流霞,倚树沉眠日已斜。客散酒醒深夜后,更持红烛赏残花。”晚唐诗人李商隐连夜间也要秉烛观花,可谓爱花之至了。

在唐代,对花卉的欣赏可以说是一种时尚。从普通百姓到达官贵人,都很热衷于对花卉的欣赏,一到赏花时节,人们争相追逐名花异草。“浩态狂香昔未逢,红灯烁烁绿盘龙。觉来独对情惊恐,身在仙宫第几重?”大文学家韩愈清晨醒来,看到千姿百态、馥郁馨香的芍药花,置身其中,恍如仙宫一般,不由吟出此诗。而大诗人苏轼也有秉烛赏花的经历,“东风袅袅泛崇光,香雾空蒙月转廊。只恐夜深花睡去,故烧高烛照红



妆。”如此美好的诗句，不知道是花之福，还是人之福了。

当然，花并不仅仅只作为观赏，其实对花卉的食用，从古至今一直就有很悠久的传统。据史料介绍，仅是对牡丹花的食用



从宋代就开始了，到明清时期，已有了较为完满的原料配方和制作方法。清代《养小录》中就有牡丹花汤等 20 多种花卉食品的制作方法，且烹饪讲究，做工精细。据《养小录》载：“牡丹花瓣，汤焯可，蜜浸可，肉汁脍亦可。”黄云鹄《粥谱·卉药类》中也记有牡丹、菊花等众多花卉粥品。不仅如此，餐花饮卉，也能促进健康。不少花卉，不仅根、茎、叶、花以及果实可观赏，还可供食用、制药、酿酒和提取香精等。据不完全统计，可食用的花卉约 97 个科，100 多个属，180 多种。研究证明，菊花中含有香精油、菊花素等物质，经常服用可抑制皮肤黑色素形成，活化表皮细胞，有很好的美容护肤作用。还可防治风热感冒、头痛眩晕、目赤肿痛等病。而桃花含有山奈酚、香豆精等物质，经常服用能扩张血管、疏通脉络、润泽肌肤，预防和消除雀斑、黄褐斑及老年斑。《群芳谱》中说：“凡杞菊诸品，为蔬、为粥、为脯、为粉，皆可充用。”人们平常饮的“五花茶”，就是用金银花、白菊花、木棉花、鸡冠花、槐花配制而成的。桂花茶、茉莉花茶、梅花酒、菊花酒、桂花糕、菊花糕等花卉饮食，更是屡见不鲜。

而花的香味也对人有很大影响。心理学家发现，人的嗅觉对带有花香的

空气十分敏感,而且花香能够调节人的情绪。比如丁香的气味使人沉静、轻松;紫罗兰和玫瑰花香使人心情愉快、舒畅;菊花、蔷薇、百合、豌豆花等花香,使人松弛神经、减轻精神紧张、解除身心疲劳等。研究证明,各种花香由数十种挥发性化合物组成,含有的芳香族物质能够刺激人们的呼吸中枢,从而促进人体吸进氧气,排出二氧化碳,促进血液循环,增强人们的免疫力和机体活力。

其实,对于花卉的欣赏和食用可以说也体现了一种生活的态度,它是轻松的,是慢节奏的,是排斥速度的。所以这也可以理解,为什么到后来,食用花卉的传统渐渐被人们遗落在匆忙的生活里。

然而,美好的事物总是有人去保存,去挖掘。

1. 侠客行

20 世纪的 1987 年,有个叫张德荣的年轻人参加了一个以开拓鲜花市场为主题的征文大赛,他看似异想天开,洋洋洒洒写下了一篇文章,详尽地阐述了花卉餐饮的开发前景。可是,这篇极具特色的文章不仅惨遭落选,连他自己也变成了亲戚朋友茶余饭后的笑料。张德荣满腔热情却被一瓢冷水当头泼来,这让他着实郁闷了好长时间。

但是,心高气傲的他并未就此萎靡不振,而是果敢地踏上了一条梦想探寻之旅。他如同一个古代云游侠,从此走遍千山万水,哪还管世间冷嘲热讽!

6 年中,他云游全国,去云南、下广东、赴海南、走新疆、跨西藏、转四川……漫漫征途,锤炼出了他顽强不屈的意志,他以超人的毅力扛住了来自家庭乃至各方面的压力,坚定不移地探寻开发花卉餐饮的可能性。

张德荣走南闯北、四处探访。一个偶然的时机,他发现了云南的某些少数

民族地区有着吃花的传统,这个发现让奔波数年的他惊喜万分。他当即留守云南,像个小学徒般追随着云南吃花族,一边学习他们的烹调技术,一边在此基础上进行自己的改进和试验。其过程之艰辛,没有亲身经历过的人是无法体会到的。“功夫不负有心人”,一年多后,他成功地创造出了一些新鲜的菜品。

看到希望曙光,张德荣便一发不可收拾,他萌生了要开一家花卉餐厅的想法。可他刚把这个想法说出来,亲戚好友竟无一人支持他。当时几乎没有人听说过花卉餐,更别提开花卉餐厅了,他们根本无法理解张德荣的奇思妙想。信心满怀的张德荣再次陷入了孤立无援的境地。

但是,他硬是咬着牙,一头扎进了厨房,“云游侠”开始了他的闭关修炼。



数年努力,终成正果,倔强的张德荣凭借坚韧和努力,自主研制出了一整套花卉菜系列。渐渐地,他有了绝活,也逐渐形成了品牌。原来那些持反对意见的亲戚好友,在尝了他的花卉菜以后,无不交口称赞。

隐忍多年的张德荣终于名正言顺地开起了他的花卉餐厅。一时之间,“百花香露汤”、“鲜笋竹筒饭”等一系列独创的花卉大餐,沸腾了长江两岸。

回忆来路,几多艰难。仿佛花朵的绽放,人们只惊羡于它的美丽,然而谁能知道它背后深埋的血汗?

2. 冒险岛上的超级玛丽

8年前的一天,重庆花卉餐厅的老板张德荣,率领全店 50 多名员工从重庆市区出发,历时 9 个多小时,来到了距离市区 250 公里以外的荒山野外。

到了目的地,大家发现这里是一派荒芜的景象,了无人烟,风声鹤唳。时值冬季,此地更是冷冽异常。按照张德荣的计划,接下来的七天七夜,他们都将在这里度过。

同行的员工们,看着自己准备的行囊,一个个都面露难色,但又不敢出声埋怨。出发之前,张德荣就已经向他们发出了严正的声明:东西只许少,不许多。所以,他们只带了一些简单的物件,包括锅和佐料,一些小吃及少量的水。

而这些东西仅仅只够维持两天的生计而已。那两天后该怎么办呢?大伙儿们都犯了愁:难道非要像当年红军二万五千里长征一样,挖草根、吃树皮吗?刹那间,他们出行野外的美好情绪就被摆在眼前的严峻现实消磨殆尽。山风阵阵吹来,每个人都显得憔悴不堪。队伍中,只有张德荣一个人的情绪未受到影响,他充满激情地喊道:

“没有做不到,只有想不到。我们要在困境之中找到生存的方法。”

这句话仿佛蕴含着巨大的力量,驱散了笼罩在队伍上空的阴霾,大家的斗志立刻就被调动了起来。

在这样饥寒交迫的情况下,吃惯了油腻的大厨们开始变着法子寻找食物。他们掘地三尺,找来了所有能吃的菌类、野菜、花草等,其他员工也都各尽所能,搜肠刮肚地想点子。穷山恶水出智慧,在这样凋敝的环境中,他们成功炮制出了一道道譬如“鲜笋绿豆”、“百花香露汤”之类的绝佳美食。这些菜品不仅营养丰富,并且巧妙融合了天地之精华,更兼有植物花草的馥郁芳香,仿佛来自仙境一般。几天后,他们一扫先前的郁闷,在这荒僻之境如火如荼地展开了一场别具一格的花卉盛宴。

夜里,为了驱散寒冷和防御野兽,他们燃起了熊熊篝火,围坐成一个大圈,拍着手掌唱起歌儿,唱到兴奋时,还从草地上一跃而起,欢快地跳起舞来。在这野性的狂欢里,个体的微小与生疏刹那间了无踪影。一张张由于激动而涨得通红的脸,映照出的是相濡以沫的温情和同甘共苦的默契。此时此刻,张德荣整个的团队变成了一个紧密联合的部落,每一颗



心都融进了集体的事业当中。

7天后,他们要离开了,许多人都忍不住流下了不舍的眼泪。他们怀念集体的温暖,怀念这一段体验所孕育出的甘美与芬芳……

这样的出行在张德荣看来十分有意义,因为他觉得:首先,餐饮业运营者需要一种亲身体验的过程,只有到缺少现成食物的艰苦环境中去历练去探索,才能真正站在顾客的角度为他们创造最佳的菜品;另外,人在浩瀚的大自然中相互依靠求得生存的感觉,能够培养一个团队的和谐与合作精神。

回忆起那次出行,张德荣曾不无感慨地说:

“我记得我们离开时都有一种很特别的感受,仿佛我们就是一个生活在那里的部落,那种感觉很真实。尽管只度过了短短7天,但看到自己亲手搭建起来的环境,我们心中十分不舍。所以,我觉得亲近自然只有在那个时候才能深刻体会到,只有体会到了这一点,才能够把人与自然间的和谐演绎得更完美,从而融合到菜肴中去。”

3. 易牙改行,烹香煮情

我们通常看到的花卉餐,即把花投入滚锅中以求得灵韵,但是张德荣的餐厅却很独特。

为了挖掘菜品的精髓,张德荣在日常生活之中,十分重视灵感的妙手偶得。那道“玫瑰鸭肉”就是他从一片竹海中得到的启发。那天,他带着餐厅员工进行野外训练的时候,张德荣抬眼看到了一大片茫茫竹海。微风吹过,层层叠叠的竹叶在空气中散发出阵阵幽香。他当时灵光一闪:天然之气,如此神妙,若是加入到菜品之中,岂不承天之美?而且现代人食不厌精,口味日渐挑



剔,一个完美的构思可以激活他们疲倦的肠胃,这样岂不又得屈原游冶山林,畅饮花卉风露之美?这样想着,他的心思不由得就游弋到菜品中去了。但最关键的,如何才能将自然花草的幽香融合到菜肴中呢?

7天野外训练刚一结束,张德荣就立刻赶回餐厅,兴奋地对大厨们说:“现在我们要做的是烹香煮情。”

师傅们都愣住了,这是什么新鲜菜啊?张德荣把他的灵感同师傅们一说,大家都拍案叫绝,立刻开始做。

他想到的第一道菜就是——玫瑰鸭肉。

但是,问题立刻就出现了:如何才能完好地把玫瑰花香融进鸭肉里呢?大厨们为了解决这个难题,经过反复试验总结出了一套技法:首先,把鸭肉放到花心之中,此时的花必须是新鲜的玫瑰,肉也是经过重重挑选的肥瘦适中的鸭肉;另

外,还要注意温度以及时间的把握,即要保证鸭肉在摄氏 50 度的温度中烤制 1 分钟。这样,卧在花心之中的肉丝才能充分吸收玫瑰花的芳香。

这道程序看似简单,可实际上为了掌握火候和温度,大厨们吃尽了苦头。但努力总算没有白费,此菜一出,无人不赞。它色泽明艳,美仑美奂,客人们一吃,顿觉口齿噙香,妙不可言。

通过这道菜品的研发,张德荣创造出了独门的花卉餐饮理念——并非直接吃花,而是在其菜品中渗透花之馥郁,吸收花之灵气。

这样一来,做菜和吃饭在张德荣的餐厅里就成了一门独具创意的艺术。花卉大餐从此声名大振,红火异常。

4. 此品只应天上有

张德荣通过带员工去野外训练这一方法得到的收获真不小,因为这不仅磨练出了员工们的团队精神,更重要的是锤炼出了不少餐厅的招牌菜。其中



最著名的可数“百花香露汤”。

当日,上山的员工饥寒交迫,一队人马散布在山间垄头寻寻觅觅,各司其职:一些人在地里找竹笋,挖食用菌;另外一些人在林间采摘果实,那些红、黄、蓝、绿的野果子从里到外都透着新鲜;年轻的姑娘们满山遍野地采花,野菊花、木瑾花、野玫瑰都被她们搜罗起来捧在怀里,明艳艳的,十分动人。

采集完毕,大家往回走,无意间路过一道山泉,只见那泉边环绕着清亮的竹叶,竹叶上布满露珠,在阳光的照耀下璀璨夺目。一个女孩子忍不住上前摘了几片竹叶,往嘴边送去,晶莹的露珠轻滑入口,顿觉清香甘美。其他姑娘们见势,纷纷围了上来,争着来尝山露水的滋味。忽然,有个姑娘高声叫了起来:

“咱们不如用这露水做一道汤吧,那滋味一定特别好。”

大家一听,再瞅瞅彼此身上的鲜笋、野果、野花,一个个都兴奋起来:

“是啊,这可是上好的原料呢!”

张德荣忙指挥起随行的厨师,仿佛害怕这个灵感会突然消失一般。他们找了一块平地,架起锅,再往锅里倒进了接来的山泉水以及竹叶上的露水,姑娘们把采来的鲜花、野果还有菌类,细细择开,洗净。掌勺厨师异常兴奋,一种创作的激情油然而生。他忖度着调料的类别,算计着火候的层次,脸上带着按捺不住的笑意。这种意境和感受,同一个小小的厨房相比真是大有不同啊!

一会儿,这道凝聚着集体智慧的菜品正式出炉了!他们一行人捧着小小的碗,既激动又紧张。细细品尝,惟觉芳香四溢,清气逼人。这汤里浓缩的是清朗山风的气息以及竹叶露珠的甘甜,更有潺潺山泉的清冽!他们相互对视,心中有说不出的喜悦,似乎“此菜只应天上有,人间哪得几回尝。”不说别的,光是这创意和设计,就足够让他们回味无穷了。

下了山,进了餐厅,这道菜被定名为“百花香露汤”,成为了花卉餐厅响当当的招牌菜。



5. 开门尴尬记

有了资金,又有了菜系,张德荣的花卉餐厅红红火火地开张了。

开业第一天,张德荣身着西服,精神百倍。厨师们严阵以待,不敢有半点疏忽。服务员们一脸笑意,服饰整洁。他们都在屏息凝神地等待第一批客人的光顾。

终于,一对中年夫妇走进了他们的餐厅。引座,点菜,发单,炒作,一切都有条不紊地进行着。菜品端到了他们面前,冒着腾腾热气。中年女人推了推眼镜,仔细端详起面前的菜来。过了好一会儿,她开口了:“这,这些花可以吃吗?怎么吃呢?”

满面笑容的服务员一下就愣住了,不知如何回答是好。接着进来的顾客,十有八九都要问这个问题。显然,人们还是没有办法接受这种吃花的观念。这



无疑给整个餐厅的热情泼下了一盆冷水。张德荣没有焦虑,而是亲自上阵为客人现身说法。一天下来,往往是口干舌燥,疲惫不堪。

这天,张德荣一夜无眠。第二天一到餐厅,他就立即召开

了员工大会。张德荣将自己一整夜的所思所想和盘托出。总结起来,主要有两条:针对服务员,他要求他们真诚耐心,以消除客人的怀疑心理;针对厨师,他要求他们锤炼技艺,争取口感和观感的突破。

就这样,花卉餐厅在张德荣的带领下,摸爬滚打6年多,一个完备的花菜菜品体系终于成型。目前,他的菜品分为三个味型:清悠香味型、芳香味型、浓郁香味型。这三个味型体系全,品种丰,口感变化无穷,在中国数千年的烹饪史上还是史无前例的。尽管如此,张德荣还不满意,他不断地开发新菜品,力图完善他的菜系。现在,花卉餐厅不仅仅有吃花这一项,还吃野菜、野菊、瓜、果、叶、竹、根等,这在当地也逐渐形成了一种时尚。

这一下,他的餐厅可真成了个生态园,食客们由最初的文化人,变成了现在普通的老百姓。每天来这里吃饭的人,穿梭往来、络绎不绝。哪里还看得见开业第一天的尴尬呢?



6. 十八剑客下天山

如果说菜品的色泽华美让食客们大饱眼福,菜品的幽香馥郁让食客们大快朵颐,那么餐厅环境的诡奇神异更是让食客们过足了一把武侠瘾。

我们先看张德荣给他的厨师们起的名号吧。他们共分为八门八派:青城派、崆峒派、华山派、武当派、天山派、昆仑派、峨眉派、少林派,使得这个厨房