

厨房江湖

CHUFANGJIANGHU

胡元骏◎著

我们经常去饭店、酒楼吃饭，但是
你了解厨房里面的机密吗？你知道厨师
的故事和他们的喜怒哀乐吗？



中国工人出版社

厨房江湖

胡元骏 著

中国工人出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

厨房江湖 / 胡元骏著. — 北京: 中国工人出版社,
2006.6

ISBN 7-5008-3669-4

I. 厨... II. 胡... III. 胡元骏一生平事迹
IV. K828.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 047479 号

出版发行: 中国工人出版社

社 址: 北京鼓楼外大街 45 号

邮 编: 100011

电 话: (010) 62350006 (总编室)
(010) 62005047 (编辑室)

发行热线: (010) 62045450 62005042 (传真)

网 址: <http://www.wp-china.com>

经 销: 新华书店

印 刷: 北京京都六环印刷厂

版 次: 2006 年 5 月第 1 版 2006 年 5 月第 1 次印刷

开 本: 700 毫米 × 1000 毫米 1/16

字 数: 120 千字

印 张: 12.25 彩插 2

印 数: 1-10000 册

定 价: 28.00 元

版权所有 侵权必究

印装错误可随时退换

序

最被忽视的艺术家——厨师

安 琥

如果不是老胡自报家门，我还真不知道胡元骏兄曾是个掌勺的，因为实在不能把他的形象和厨师联系在一起，不过谁还没有个过去啊，就像我，我要是不说，你也不知道我以前还是个电工呢。

有些职业太脸谱化，我们通常叫挂相。比如说到教师就会想到是个戴眼镜的；染着夸张的黄毛，穿紧身的条纹裤子，十有八九是个发廊大工；当兵的就算穿便装你也知道他练过，因为普通人没有那精气神；跳芭蕾的，不管男女都趾高气扬迈着八字脚。侯耀华等活跃在主持战线上的前辈，只要开口说话，那还是个说相声的味儿。我在戏剧学校念书的时候，在小饭馆里吃个饭也要把声音压低，尽量浑厚洪亮地说：“老板，来碗拉面。”生怕别人不知道自己是搞话剧的。

那厨师呢？厨师有什么标志吗？范伟给了个很好的形象定位，脸大脖子粗，不是老板就是火夫。就因为把厨师都脸谱化了，所以我才不会把身材高挑相貌英俊还带点腼腆书卷气的老胡和“火夫”联系起来。

老胡在书里面给了我们一个肯定的答复：厨师一般都不胖，只是大多胃不好。很多人对厨师应该是既熟悉又陌生，熟悉是因为我们会记得菜的味道，我们常去一家饭店不是因为它装修的有多好，是因为那的菜好吃，菜好吃也是因为我们习惯了那家饭店里厨师的手艺。对于厨师陌生的是，我们从来没有看见过他们长什么样子，更没有机会去厨房重地去看看他们工作的状态，所以最被忽视的艺术家应该是厨师，我们只是关心菜是不是好吃，谁会在乎到底谁做了这道菜呢。

翻开老胡的《厨房江湖》，展现给我们的是我们不了解但却又一直在我们身边的一个群体。这本书像妙趣横生的厨师教科书，立志做一个厨师的好青年可以通过这本书做一个入门级的学习和给你个模拟的想像空间。这本书也像个情景喜剧的剧本，因为从第一篇文字开始我就进入到厨房的一个规定情景当中，去体会做厨师的内心潜台词感受他们真实生活和他们的喜怒哀乐。这本书更像个白皮书，不仅仅更正了我们觉得厨师就一定是个胖子的误解，更

多的是希望大众对厨师有一个人性化的理解。

记得我有个朋友告诉我，得罪谁都别得罪厨师，他们做菜做咸了，做的不好吃，也千万别让他们换，他们会在你的饭菜里吐唾沫，拧抹布水，后来我一个厨师朋友更正说，其实厨师也是个艺术家，他们对待自己的菜就向对待自己创造的艺术品一样，他们不会用唾沫和抹布水来玷污自己的作品，只有你大胆的建议，他们才会很好的改进。

其实厨师很愿意听听顾客的意见，现在很多餐厅都把厨房搬到大庭广众之下了，我们更有机会通过玻璃房子来感受厨房里热火朝天的气氛，更有很多大的餐厅采用一对一的服务，每个厨师都有名片和编号，你到了餐厅会有服务员问你有没有固定的厨师为你料理，而厨师在顾客吃完后也会出来和顾客见个面，询问菜的口味和有什么不满意的。我喜欢这种人性化的沟通。

当然也有得不偿失的，讲个我身边的真事，我在某个电视台做了5年的节目，吃了五年食堂里的小灶，大家都觉得每道菜都那么好吃，可总觉得好吃是天经地义的事情，把公德归结在我们电视台的食堂的服务不错，但有一天我和我的搭档女主持终于领悟到这应该是厨师的功劳时，便异口同声的夸赞厨师好手艺。于是这消息传到那厨师耳朵里，那天专门来我们的包房感谢，结果我们看到了厨师的庐山真面目，天——那人竟然有大面积的酒糟鼻——汗——。

人是个感情的动物，当你很好地了解到一个人，那么他再传达给你他的相关讯息，你就会很容易接受，如果和一个厨师都成了好朋友，你吃到他做的菜就带着感情了，这也是为什么我们喜欢妈妈做的菜，不是那菜有多好吃，只因为它有妈妈的味道。当然以上那个酒糟鼻事例算是个偶然。

在现实生活里我们没有太多机会接触到厨师，但相信读了这本书，了解到真实的“火夫”生活，那我们再吃菜，相信会别有一番风味。

我们爱美食，但也请记得隐藏在美食背后的艺术家。

生男生女 / 001

小王的媳妇在结婚的第二天就给他买了说是特制的裤衩，里面可装入冰块，起到隔热作用。那一阶段小王的外号就义不容辞的被叫做“冰裤衩”了。

爱，在餐厅的日子 / 003

厨师与服务员的恋情大多发生在员工餐厅。

我的女同事们 / 005

干厨师这个工作的女性非常少，几率大概和摸彩票等同。

人人联谊会 / 006

敢情那么多人都开车来的，瞧瞧，都出息了，真好。

大姐们 / 008

遇到大妈级的，听到叫她们大姐，脸上会乐开了花。

想念会唱歌的熊鹰 / 009

好友熊鹰已经从美国去澳大利亚了，依然做厨师。

大师说 / 010

大师很推崇柠檬、洋葱、葡萄酒这三样东西。只要学会解毒，就可以保证健康了。

请叫我的中文名字 / 011

大多厨师也和我一样，遇到同胞称呼自己英文名字，都会说：请叫我的中文名字。

回忆出粮 / 012

我对粤语里把发工资叫做“出粮”总有一种“陌生”感。

和稀泥 / 014

“四边”的工作性质就像“我是革命工作一块砖，哪里需要哪里搬”。

酒事 / 016

厨师喝酒，有一个近水楼台的先天优势。

离婚厨师 / 017

昨天听说老李离婚了，想当初他和做护士的老婆是多么令人艳羡啊。

厨师也博客 / 018

厨师长办公室的电脑终于可以直上外网了。

大厨都从哪里来 / 020

听厨师在厨房里说话，南腔北调。

水台 / 021

那回杀甲鱼，甲鱼头已经被剃下去了，我一同事心血来潮，说要拿甲鱼头做个标本，只听哎呀一声惨叫，甲鱼头口中含着同事的少半个手指。

砧板 / 022

前一天我手被切了一下，绑上了一个创可贴。经理怒目圆睁地说：这谁的创可贴？和麻婆豆腐还一个颜色，客人都吃进嘴里去了。

烧腊部 / 023

只要食客里出现美女，明档里就有人开始东张西望。

上什 / 024

小刘蒸东星斑，特别小心，可结果客人一筷子下去，挑起的是一枚夹子。

打荷 / 025

师傅让我去拿个筍箕过来，我去烧腊部拿了只南乳吊烧鸡过来。

面点之事 / 026

我现在的面点主管，一巴掌下去捂住两个麦当劳巨无霸没问题，可面点的活绝对一流。

刀工训练 / 027

“你这鲢鱼斜刀正好是九刀，过去只有皇帝才能吃切九刀的原料，咱老百姓吃的最多切四刀！”

班地哩 / 029

班地哩，要是我的话直接就叫“撒地雷”，听着就high。

劫后余生说炒锅 / 031

厨房里最“危险”工种就属炒锅了，被油烫伤，让火燎了眉毛、头发已是见怪不怪，最惊险的就是“放礼炮”。

半斤八两 / 033

我急了：“半斤八两，你给我6两还有理了？”等我反应过来交完钱灰溜溜走了。

沽清单 / 034

食客在就餐的时候，被服务员极力推荐的菜，尽量不要点。

特别介绍 / 036

靠一招鲜吃遍天的时代已经一去不复返了。

食客备忘录 / 038

写在备忘录上的，说白了就是客人的投诉。

工作服 / 039

厨师工作服的清洁度绝对是和你餐桌上的菜是成正比的。

食品雕刻 / 040

我徒弟连情人节送礼物都送萝卜花。可没过两天，他女友就来酒店兴师问罪。

肉是怎么样变嫩的 / 041

牛肉后续手段里最有技术含量的就是腌制。

化学问题 / 043

几乎每个厨师衣兜里都有一个小本子。

厨师 pk 采购 / 044

厨师长与采购经理之间，猜忌的惟一对象就是灰色收入。

盘盘点点 / 046

我有一次盘点“失误”就差点断送了工作。

拿出你的健康证 / 048

对于吃，厨师在某些方面是很不讲究的。

厨师为啥没提成 / 050

厨师们对服务员这些酒水、海鲜提成事情多少了解一些。

厨房无间道 / 051

具有创造新菜能力的厨师，与画家或书法家有着共同之处。

验货 / 053

当我验完一批不合格的冰鲜墨鱼，留了个心眼，先拿给厨师长看。

拿美食节目过渡 / 054

学徒小刘是某电视厨师擂台赛的忠实观众。

编外厨师 / 056

之所以叫编外厨师，是因为他们做着普通厨师的工作，编制却不在厨房。

考级 / 057

一个朋友，刚拿了高级厨师证，他说，就是多花几个钱呗！

菜系矛盾 / 058

厨师的心理是菜牌上的菜越少越好，端到客人餐桌上是自己的精华菜。

工作半日志 / 060

除了一来客人投诉菜上得太快外，一切令人满意。

查卫生 / 062

冰箱里不允许有打开的罐装调料，容易造成铝罐氧化，危及食品。

手布 / 064

当厨师长得知我把毛巾拿回家去了，“那是让你用来擦打荷台的。”

包厨 / 065

包厨要担当的最大风险就是老板因酒楼生意不好，拖延发放工资。

厨师用语 / 067

“叫起”，也会取其谐音为“脚气”。

厨房也江湖 / 068

江湖地位的得来不光要靠手艺高低，还要看你“出身”。

厨德 / 070

客人在菜里吃出异物，拿到厨房调换。

厨房里的绿岛 / 071

当我当上了厨师长，瞅着办公室里的那组书柜，别提多美了。

创意菜馆 / 073

包房用最牛X的大学命名，别人一问，去牛津、剑桥撮了一顿。

少年别得志 / 075

22岁，行政副总厨师长，仿佛是上天和我开的一个玩笑。

将偷字彻底抠掉 / 076

厨师在厨房里偷吃个小小不言的东西还说得过去。

跳槽浅析 / 077

工龄超过5年的，没换过两三个地方绝对比较罕见。

师徒关系 / 079

我的第一个香港师傅，在我厨师生涯中算是个难得的贵人。

职业病 / 081

吮指是厨师的职业病之一。

简历越来越没用 / 083

学徒无需简历，越没经验越招人待见。

圈套 / 085

有时候，一不留神就有进入别人设计好的圈套。

该不该讲义气 / 087

刀勺翻飞的厨房的确很似江湖。

保护好吃饭的家伙 / 089

没有哪个厨师对自己这些吃饭的家伙不在意的。

惧怕假行家 / 091

惧怕遇到假行家，更怕遇到假行家的管理者。

点菜的烦恼 / 093

厨师其实不大适合为别人点菜。

点人还是点菜 / 094

厨师们可管不了那么多，真忙起来哪还顾得上贴号签。

厨师在家不做饭 / 095

懒和浪费，已经成为厨师家属评价厨师们使用率最高的词汇。

厨师一般都不胖 / 096

厨师吃过什么呀？那些山珍海味准确意义上应该叫见过。

花名 / 097

顾客点了“爆炒红根”，25元。端上来一看，清炒胡萝卜丝。

盒饭 & 团队餐 / 099

我就觉得客人在大酒楼定盒饭是不明智的。

水火无情 / 100

厨师们的工作鞋，从来没干过。

千万别打架 / 101

有次我就差点被刀砍落在灶台。

熟练工种之批判 / 102

在我眼里，没有任何一项职业可以用熟练工种来说事儿，厨师尤甚。

何为正宗 / 104

在正宗面前，稍有不慎就会酿成大错。

挑剔种种 / 105

任何时候都不要对自己失去信心。

厨房里的夹子 / 106

夹子的劣迹还有很多。

轻伤不下火线 / 107

我做厨师以来最牛也是最背的一次，左手三枚手指一共缝了5针依然坚持工作。

位置 / 108

位置的尴尬还有更强烈的。

优秀员工也无奈 / 110

只要本部门出了个优秀员工，至少部门集体大餐一顿是跑不了的。

中西厨趣 / 112

厨房里的“酒鬼”老张，是一直对西餐用干白做料酒愤愤不平。

听说厨房要装摄像头 / 113

老张炒完菜或是不忙了，就习惯坐在打荷台上，时不时还把袜子脱了抠抠脚气。

除四害 / 114

小强想重现海峰的壮举，却被老鼠害得差点去医院。

集体宿舍 / 115

好不容易挨到熄灯，“手机会议”又开始了。

小人或许不可少 / 116

自打认识老唐，我就发誓，如果我当了领导，对这种人“杀无赦，斩立决”。

食境难逃洗手之间 / 117

很多餐厅真是哪哪都好，惟独洗手间不尽如人意。

没人爱开会 / 119

不过我也喜欢开一种会，那就是为服务员们开菜品培训会。

手机的烦恼 / 121

银行卡欺诈短信又来了，转手我就拨了110。

跑外地 / 123

那次胳膊划了很深的一个口子，要打破伤风针。进注射室我脱了裤子就趴床上了，护士对我大喊：什么意思呀你！敢情人家那破伤风针是打胳膊上的。

老板要吃饭 / 124

给老板做饭，是每个厨师都很头疼的事。

经理餐 / 125

让我做经理餐是我不大情愿的事情。

你的生日有人记得 / 127

那天收到老总亲自写的生日贺卡，我心里暖融融的。

梦想人人有 / 128

小刘是湖南人，他的梦想就是能说上一口标准的普通话，将来好娶个北京老婆。

婚宴 / 129

吃婚宴的客人反倒没有几个太注重菜品是否美味之类的问题。

野生动物不能碰 / 130

些年在外地一家酒店，老板亲手把一对熊掌交给我。

小赌怡情偶伤人 / 132

在厨房里，可以说粘事儿就能和赌关联上。

搭档 / 133

最近的一个搭档老杨，很多朋友开玩笑说，你们两个真够腻的。

有没有感觉 / 134

老茹大手一挥：“切，大不了我回家种地！”

开玩笑 / 136

菜炒坏了，手被刀切了，都是开玩笑的目标。

偷艺 / 138

教会徒弟饿死师傅，这是行业里传下来的老话。

打猫 / 140

在粤语里，偷嘴被称为打猫。

试菜 / 142

试菜只针对老板与承包厨房的厨师长。

疑问解开要趁早 / 143

为什么众多素食馆的菜肴从命名到口味偏要和荤菜接轨呢？

烹饪的美不好学 / 144

我去外面吃饭，反倒对卖相好的菜肴不感兴趣。

酒楼厨师在酒店 / 146

酒店与酒楼的厨师彼此都存有一些成见。

时间最短的一次打工 / 147

那一刻，我看到老欧面部神经紧绷，眼神中一片茫然。

CHUANG JIANGHU

五星酒店 / 149

若是一开始就干饭店，再转到酒楼，不是厨师把老板逼疯，就是老板把厨师炒鱿鱼。

接场 / 151

厨师们习惯将去一个新的酒楼或酒店工作称为“接场”。

到底该听谁的 / 153

我第一次被骂，就是因为没整明白厨房里的若干关系。

有些女人不能碰 / 154

哎，世事难料，有些女人不能碰。

有些事情太敏感 / 156

必须承认，生意人的脑子就是比普通人好使。

少说话多干活 / 158

“少说话”这三个字比我想像的要含义深远得多。

谁说君子远庖厨 / 160

“君子远庖厨”，重要的是有多少君子吃透了他的真正含义？

劳资纠纷 / 161

时运不济的，拖来拖去就变成名副其实地欠了，直至不了了之。

油领之辩 / 162

我又有了重大发现。哥几个开始喷香水了。

下岗忧思 / 164

在下岗前面毫不迟疑地加上个“又”字。

转行 / 165

目前为止，我所知道厨师转行最成功的人就是范伟范老师。

一起过圣诞 / 167

酒楼推出的圣诞套餐之类尽量不要选，很多都华而不实。

想歇年假不容易 / 168

还有干脆玩狠的——不辞而别。

年夜饭 / 170

猛地发现寒风中老妈的身影：“你爸在家做饭呢，咱们一起吃团圆饭。”

节前的厨房 / 171

老北京的规矩是小辈拜年，您就得红包拿来。

午练 / 172

装备齐了，四处找人约球，最惨的一次是输给了一帮中学生，12:0。

退菜 / 173

老罗请人写了一幅字贴在办公室：做人要厚道，做事要地道。要想菜不退，务必尝味道。

堂做 / 174

所谓“堂做”，简单地说就是厨师推着辆“鲍鱼车”。

心中的菜谱 / 175

很讨厌看菜谱，调味品的提示不是一茶匙就是一杯、少许、适量之类的，更绝的还会告诉你放多少克，每每这时我都有点崩溃的感觉。

哪些人不适合做厨师 / 176

除了患有传染病的人，还有三种人不适合当厨师：有洁癖的人、自尊心太强的人和性子慢的人。

后记 / 177

生男生女

生男生女，一直是厨师们津津乐道的一个话题，不论是已婚还是未婚的。已婚者相互交流经验，未婚者则试图学习些经验以备后用。

引发这些热衷探讨的根源在于，为什么厨师这个行业无论婚龄长短，无论早婚还是晚婚，也无论其爱人是做何种工作，绝大多数生的孩子都是女孩。（我绝对没有重男轻女的意思，只是说明这个现象而已。）

一个个身体比谁都不差，该吃的该补的比谁也不少，该看的胎教书也看了，也照书上说的做了，真是邪行了。哥儿几个在总结经验的时候，达成了一个共识：都是厨房惹的祸。估计从医学上来说，这绝对是伪共识，然而，让你不得不相信的是：事实就摆在眼前，按概率来说也不应该啊，巧合的概念也难有说服力，五六个人又都不在同一个单位，再加上这五六个朋友的朋友也是如此，真是奇了。

要说真都是厨房惹的祸的话，那么厨房里的油烟和噪音就該是罪魁祸首。油烟就不用说了，有什么危害大家心里都明镜似的。这噪音，您就想咱家里用的抽油烟机，酒楼里油烟机一开，噪音是家里那个的好几十倍。就算是星级饭店，再好的设备，排烟机一开，那也是80分贝以上，说话不喊根本听不见。

没仔细研究过厨房里的噪音和油烟是否会对人体生育方面产生影响，但在没有找到根源之前，也只好把罪名先添加在它们身上了。再有一点就是温度，厨房的局部温度过热，特别是炒菜的时候，炒锅一开，与炒锅几乎平行的小腹四周瞬间可以达到40℃以上，冬天还好点，赶上夏天根本就不能穿裤衩，穿上的后果就是裆部被汗水湿透，俗称：淹裆。没十天半个月甭想好利落。

就为这，小王的媳妇在结婚的第二天就给他不知在哪买了几个据说是特制的裤衩，说是里面可装入冰块什么的，起到隔热的作用。那一阶段小王的外号就义不容辞地被叫做“冰裤衩”了。小王的裤衩我还真没见过，不过感