



北京 名厨名菜名店

· 李 漪 主 编
· 中国食品出版社

代 序

我国烹饪文化历史悠久，源远流长，是祖国优秀传统文化的重要组成部分，自从人类摆脱了茹毛饮血的原始生活，进入文明时代之后，烹饪就一直伴随着人类生活和社会进步而发展。但是，自古以来烹饪界仁人志士的非凡业迹，却很少有所记载，实在是件遗憾的事情。

北京是祖国的首都，是烹饪大师们云集荟萃的地方，要使举世享誉的祖国烹饪遗产不间断地发展下去，不仅要科学地继承传统的烹饪技艺，使之发扬光大，而更重要地是使辛勤工作的优秀厨师为广大群众所熟知。这就要广为宣传介绍他们的优秀品德，为人民服务的思想，以及为国争光的高尚情操。《北京名厨名菜名店》所收集的34位烹饪大师的业迹，正是反映首都广大厨师在烹饪岗位上，为四化建设辛勤工作的一个缩影。它从不同角度充分展示了北京名厨，为继承和发展祖国的烹饪遗产，刻意求新，博采众家之长，又不失自家独特之风格，把毕生精力献给了祖国烹饪事业的精神风貌；赞颂了北京名厨胸怀博大，为祖国烹饪事业赢得桂冠，又在平凡的岗位上兢兢业业，默默无闻，平凡中见非凡的感人事迹。将这些鲜为人知的烹饪大师们在社会主义精神文明和物质文明建设中所发挥的巨大作用，介绍给中外读者千家万户，堪为人们学习的楷模，无疑有着十分重要的意义，是一件极好的事情。

谨借《北京名厨名菜名店》之出版，衷心希望广大烹饪工作者，要再接再厉，积极普及提高烹饪技艺，探索研究烹饪理论，挖掘整理烹饪遗产，为首都烹饪事业的繁荣进步做出新的贡献。

郭献瑞

目 录

代序.....	郭献瑞 (1)
一代名厨黄子云.....	谭孟康 (1)
粤菜大师康辉.....	程伟利 (18)
走向成功的李子厚.....	李 漪 (29)
用糖、奶盖楼房的人.....	李博达 (39)
灶前生涯五十载的彭长海.....	邢勃涛 (56)
登上天安门观礼台的厨师王满.....	朱光燕 (72)
烤鸭传人张文藻.....	谭 耐 (84)
烹饪使者杨增成.....	李 漪 (97)
西餐王国里自由的人——胡俊才.....	郭绍聪 (109)
马德明的看和尝.....	李红义 (120)
给国家主席当厨师的人——陈锦堂.....	于秀阁 (131)
不断探索的林承步.....	李玉初 (141)
巧手生花、刻刀传神的胡光旭.....	李 晴 (155)
孙仲才的师和徒.....	李红义 (168)
艺高不傲的王义均.....	王文光 (182)
使五洲贵宾大饱口福的何礼.....	北京香山饭店 (195)
芳槿无终日, 贞松耐岁寒——陈松如小传.....	
.....	四川饭店 (204)
王继德走的路.....	李红义 (214)
知心厨师王文斌.....	李 爽 (225)

国际烹饪大赛金牌得主刘广华·····	朱光燕 (237)
张福祉的心·····	李红义 (252)
基辛格称赞的面点师郭文彬·····	程伟利 (263)
为烹饪事业献心身的张隆·····	西苑饭店 (273)
北京饭店“四小名旦”之一的陈代增·····	邓景星 (283)
被国王和王后接见的名厨李悦忠·····	程伟利 (295)
北京市的宝贝李炳森·····	季 芳 (305)
薛英发的祸和福·····	李红义 (316)
俯首黄牛庖代良·····	李长庚 (327)
老骥伏枥、志在千里的孙树茂·····	西苑饭店 (339)
老当益壮显非凡的杨汝惠·····	西苑饭店 (344)
康富有的回忆·····	陆劲红 (351)
被泰国总理夸赞的面点师杨庆·····	李春华 (358)
新侨饭店特级技师潘云程·····	林 倩 (363)
培育新蕾的名厨罗涛·····	郁海玲 (373)
北京部分名店一览表·····	(381)

一代名厨黄子云

谭孟康

一、科隆盛会，“洲际”扬名

1980年10月的一天，“中国烹饪周”开幕式在西德科隆“洲际饭店”举行。中国驻西德大使张彤、西德副总理根舍、洲际饭店总经理以及各界来宾、海外华侨济济一堂。宴会大厅，彩灯高悬，气氛热烈。眼花缭乱的美味佳肴令人陶醉。正在人们交口称赞，推杯换盏之时，一个身材魁梧，面带微笑，身着洁白工作服的中国厨师来到宴会厅，客人们纷纷起立，掌声不断，为他敬酒、祝贺，请他签名留念。他就是北京饭店的川菜大师黄子云。

开幕式震动了科隆。第二天各报、电视台纷纷报道，洲际饭店沸腾了。一时，波恩、汉堡乃至冰岛、比利时的“老饕”们，不远百里、千里来到科隆专饱口福。

一行12人的名厨代表团，在“中国烹饪周”的短短十来天里，接待了上万名各国食客。他们烹制的“宫保鸡丁”“烫片鸭子”“软炸大虾”尤为出色，光“烫片鸭子”每天销售竟达100多只。每天盈利高达4万马克。空前的收入，使洲际饭店的副经理克斯曼又高兴又感动，为中国厨师倒香槟，递汽水……。黄师傅打趣地问克斯曼先生：“总经理满意不满意？”克斯曼认真而又诙谐地回答：“这么好的生意从未有过。他再不满意我就‘枪毙’他。”是啊，洲际饭店

赚了大钱，经理当然高兴，而我们的厨师也为国争了光，为中国烹饪技艺扬了名。

二、一代名厨，坎坷生涯

黄子云，北京饭店特级川菜名厨，北京烹饪协会副理事长，市劳动模范，共产党员，六届人大代表。他的烹饪技艺，中央首长称道，外国元首叫绝，不愧为当今一代名厨。他选料精细，刀功娴熟，火候恰到好处，调料灵活多变；他烧、烤、爆、炒样样通晓，他能烹调出上千道色、味、香、形各具特点的川菜，真可谓炉火纯青，出神入化。他的烧牛头堪称一绝，需用几个小时乃至一天做准备。先用火燎牛头，烧焦头面，然后用水浸泡，再仔细刮净焦皮，直至毛根退净，再上火烹制。他的宫保鸡丁又别有风味，其味麻辣鲜香，其色红亮夺目，此道菜非常讲究火候，需在几秒钟之内完成一系列的调料工作，黄师傅动作敏捷，游刃有余。他的灯影牛肉薄如蝉翼，片片夹起可透灯光，他的虾须牛肉根根细如虾须。这一切，充分体现他的高超的技艺。

黄师傅凭着他的一切技艺，凭他的朴实醇厚，赢得人们的尊敬，受到殊荣。然而这一切的获得谈何容易，他的一生并非一帆风顺。

他生在风云变幻的旧中国，1926年出身于四川新津县一个贫农家庭，全家9口。过着食不果腹，衣不蔽体的穷困生活，9岁的黄子云，只上了两年私塾就被迫去谋生，11岁当了放牛娃，2年后，父亲又托人让他向某师傅学木匠，他牢记父亲的教诲“天旱饿不死手艺人”，决心学成木匠。但师傅心狠手辣，蛮不讲理，动辄打骂。小小的黄子云生性倔

强，忍无可忍，终于含恨逃走。他怕父亲伤心，怕乡人耻笑，他不愿再回家，要闯出一条人生之路。他打过火锤、拉过板车，仅仅15岁的黄子云在艰难地前行。可怜的父亲，到处打听，多方寻找，终于在成都找到了他。

但是，本已穷困不堪的家乡又添了惶恐。国民党到处抓壮丁。“三丁抽一，五丁抽二”的告示遍布乡里，家乡是一片凄苦情景。黄子云兄弟四人，他排行第二，虽未成年，但终日都在惶恐中度过。被迫无奈，父亲又多方托人，将黄子云介绍到成都学厨。

1942年，17岁的黄子云，由堂兄护送，步行60多里来到成都。

三、幸遇名厨，苦学技艺

成都，曾经是黄子云求告无门的地方，这次却向黄子云敞开了幸运的大门。

黄子云随同保人来到当时已颇有名气的“颐之时”餐馆。保人颇费了一番唇舌，才得老板同意收留。保人领他走进店堂，点香，燃蜡，烧喜钱，向师傅，向众师兄叩了头。黄子云从此成了“颐之时”的学徒。

也许是命运，也许是机遇。“颐之时”的老板，黄子云的师傅，竟是当时享誉成渝，名噪一时，解放后又是名震京都的川菜大师罗国荣。当时的黄子云并不知道他已交了好运。

小小年纪的黄子云，深知世态炎凉，要不看人白眼就要苦学技艺，洁身自好。他暗下决心，干、干、干、不停地干，总会苦尽甘来的。

开始只让他在下房洗刷杯盘碗碟，他认真负责，除此之外，主动找脏活累活干，人家闲聊，他却闷头干活。天长日久，老板颇为赏识。头一年的端午节就长了钱。一年过去，被老板提为小采购。干了一年多，又让他上厨房帮厨。他勤学苦练，虚心求教，练就一手好刀功。不久，师傅又让他上灶烹调。

旧社会的老板都有一套严格的店规约束人，违者轻则打骂，重则开除。罗老板也不例外，他规定店内人员“不准转街，不准偷盗，不准赌钱”。黄子云认为这条店规确有一定道理，把他做为生活的信条。

也正是由于他恪守店规，才颇得罗老板的青睐。罗老板的生意越做越大，在重庆又开了个“颐之时”分号，1948年，罗老板带他到了重庆。

重庆，抗战胜利后的陪都，曾经是达官贵人聚居的地方，是国民党政府要员出入的场所。蒋介石、张群、白崇禧、陈诚、杨森等国民党政府首脑也频繁来此，三天一小宴，五天一大宴，给“颐之时”分号带来了财源，也给黄子云提高技艺提供了场所。

从1946年到1949年，黄子云的烹饪技艺大有长进。由于罗老板名震一方，颇得伪省长刘文辉的赏识，举办宴会自当少不了罗老板来主持。刚刚二十出头的黄子云，经罗师傅及师叔刘绍安的精心传授点拨，又经频繁的宴会锻炼，加之自己刻苦钻研，从一个打下手的帮厨，已成为一个独当一面的厨师了。

已是1949年的夏天，63岁的蒋介石特意来重庆，在他的行宫“林园”作寿。市长杨森为讨好蒋介石，认为请“颐之

时”的厨师来承办，是最合上司心意的，于是破例用中吉普来“颐之时”接人。来到“林园”，罗老板指挥，黄子云和他的师叔刘绍安合作，大显身手，精心烹调。丰盛的酒席，使那些即将逃离大陆的政府要员大饱口福，事后，市长杨森受到蒋介石的嘉奖，得意之余，杨森又给“颐之时”的大小厨师加了一份赏钱，以示酬谢。

四、欣逢盛世，如鱼得水

1949年全国解放了。北京是党中央的所在地。北京饭店是接待中央首长以及宴请各国来宾的大饭店。但名厨寥寥，中央决定调集各方名厨，充实饭店。

正值此时，贺老总到成都庐山视察工作。经西南公安部周鑫、赵苍壁两位部长的介绍罗国荣和黄子云又幸运地成为贺老总的炊事顾问和帮厨。一个多月的接触，贺老总对他们的工作倍加赞赏，俟后，贺老总到中央工作，携罗黄二人同往。到达北京，贺老总又将罗黄推荐给公安部长罗瑞卿。

当时的黄子云，也许是乡土观念太强，也许是顾念父母妻儿，他对来首都工作，并不感到欣喜，对较好的待遇，优越的工作条件，也无兴趣。他是个本分的人，只知凭本事吃饭，甚至当他知道来北京是给首长做饭，也不觉得这是一种荣幸的事。这是他当时真实的思想，在旧社会他不愿被人宰割，而今他也不曾奢望一步登天，他有做人的尊严，他有自己的生活信条。

也许是为了事业，不，当时他还不能完全理解这个词的含义，起码是为了提高技艺吧，他经过反复思考，终于离开了家乡，离开了亲人与罗国荣师傅随同贺老总踏上征程，来

到北京。

1954年11月18日，黄子云铭刻在心。这是他生活中的转折点。就是这一天，公安部八局安排他们师徒二人到北京饭店工作。

“海阔凭鱼跃，天高任鸟飞”黄子云有用武之地了。

报到第三天，饭店经理通知他们，国务院机关事务管理局局长要来“试菜”，请他们准备一桌川菜。这是对他们的特殊考试，据说余心清局长是位品尝专家，黄子云和罗师傅紧张而兴奋。

清朝名士朱彝尊曾云：“凡试庖人手段，不须珍异也，只一肉一菜一腐，庖水抱蕴立见矣。盖三者极平，极难出色也……”意思是说：试验厨师的水平高低不须要山珍海味，只用肉，蔬菜，豆腐三样就可以立刻看到厨师的水平如何。这是因为这三种原料极平常，极难烹调出色的原故。黄、罗二人深知其理，他们不愿以山珍海味取胜，而偏用难出色的“一肉、一菜、一腐”显技。结果得到余心清局长的赞赏，初试成功，精神振奋。不久，川菜名厨的赞誉，不胫而走，一时间相邀罗、黄师徒献技的，应接不暇。记得1954年底，叶帅在北长街寓所举行家宴，用车来接罗、黄二人，刚到府邸，家什还未安顿好，叶帅便亲临厨房，与师徒握手，并关切地询问：“你们到北方来习惯吗？要注意身体！”接着又打趣地说：“这儿要吃粗粮，吃窝窝头，能行吗？”此时的黄子云感到从未有过的温暖，他紧紧握着叶帅的手说：“谢谢，谢谢，我们吃什么都行。”

由于这次小型家宴，受到叶帅的好评，他们的外出任务越来越繁忙。罗隆基、李维汉、叶季壮等首长和社会名流也

相继邀请他们献技。

随着饭店的工作逐渐趋于正轨，接待任务接踵而来，由于罗师傅的身体不大好，岁数也大一些，而川菜又倍受欢迎，所以黄子云的担子越来越重，从早到晚，从冬到夏，没有闲暇。

1954年政治协商会议代表在北京饭店进餐，由他们接待；

1955年人民代表大会在北京饭店进餐，由他们接待；

1955年毛主席在怀仁堂任命十大元帅，3500人的宴会由他们接待；

1955年的国庆招待会，1956年驻外大使在北京饭店开会都由他们接待，……。

30岁的黄子云，正处技术日趋成熟，精力旺盛之时，但频繁的接待任务，大型的宴会，夜以继日的烹调，他感到疲惫不堪，力不能支。正值此时，爱人带着孩子从家乡来到北京，一直住单身宿舍的黄子云多么需要安置一个家啊！但却没有得到及时的帮助与解决。他感到委屈，泛起了思乡情怀，他的倔强，使他决意要回老家。

人事科的孙科长深知黄子云的为人，更爱惜他的才干。孙科长耐心相劝，执意挽留，同时又做了合理安排。黄子云又重抖精神，在这块广阔的天空，驰骋腾跃。1959年他与康辉、叶焕林、向绍兴、徐海元，被人们誉为北京饭店中餐厨房的“五虎上将”。

五、巨宴微餐，悉心周到

1959年到1966年的北京饭店，接待任务很繁重，既有超

大型宴会，又有小型任务。做为饭店主力的黄子云，既有嘎哈宿将的宏大气魄，又有白衣护士的细心体察。

一名厨师能烹调出上千道美味佳肴，举办上百人的宴会，已属不易，而北京饭店的厨师又要更胜一筹。他们如指挥三军的将帅一样，能在两三天之内，准备好上万人的国宴。黄子云曾说：“1959年我们首次承办8000人的国庆招待会，这样大的场面，我们筹办起来着实有些紧张，但较好地完成了任务。而到1961年全国群英会招待12000名代表，我们已成竹在胸了。”记得1959年那次国庆招待会，黄子云是热菜组的负责人，就用料一项，牛肉达数千斤，猪肉3000斤，鸡5000斤，鸭1000余只。从洗净加工到烹调制作用到拼摆装盘，仅仅用了3天时间。真是井井有条，无懈可击。

更令人敬佩的是，还有白衣护士的细心体察。

1961年至1966年间，各大局首长每年都要在北京饭店召开例会。而各大局首长来自东南西北。黄子云和同事们绞尽脑汁，决心变“众口难调”为“众口称道”。一向粗犷豪爽的黄子云居然也象护士一样在细心体察着。

他向首长秘书、工作人员询问，了解首长的生活习惯，
他向招待员询问首长吃菜的情况；

每次撤席之后，他还要仔细察看用菜情况。

经过反复了解，精心观察，对每位首长用菜的特点，已做到胸中有数，配菜自如了。如陶铸最满意的是炒腊肉，再来一碟臭豆腐；许世友顿顿少不了榨菜炒鸡蛋，陶鲁茄早点专吃老油条，越焦越硬越爱吃；徐特立每顿一素一荤，但必须有红烧鱼……。

曾经一度认为凭技艺吃饭的黄子云，在工作中他逐渐认

识到自己责任的重大，任务的光荣。他认识到自己的工作并非只是炒几个菜，摆几桌席，而是和国家的命运紧密相关，是党的事业不可分割的部分。

六、认真传授，和盘托出

70年代，40开外的黄子云，已成为北京饭店制作川菜的一把好手。

他认为我国的烹饪技艺是几千年劳动人民勤劳智慧的结晶，应该一代一代传下去，他认为自己的菜炒得再多、再好，也不如培养一批人才贡献大；况且而今是“教会徒弟，饿死师傅”。黄子云正是在这种思想指导下，在北京饭店内开办了培训班，每期十一二人，为期4个月，一共办了3期，带出30几名徒弟。

正和他那直爽粗犷的性格一样，他带徒弟毫不保守，几十年的经验，教训和盘托出。从选料、刀功到烹制、烧烤，他都亲自示范，决不惜力。就拿教“口袋豆腐”这个菜来说吧，这是个很难掌握的四川名菜，把切成长方块的豆腐先过油炸成金黄色，再用碱水浸泡，使豆腐块里的豆腐化成豆浆，然后再用鸡汤煮。做好这道菜有两个关键，一是炸，二是泡。炸嫩了，在碱水里一泡就破。炸老了，碱水进不去，里面成不了汁。再者是碱放得不合适，也泡不成功。这样的绝招，在过去，当师傅的是要“拿一手”的，放碱时要背着徒弟，那么徒弟要“偷”学得这个菜就很难了。黄师傅却是一边示范，一边细致讲解，还让徒弟轮流实践，在较短的时间内掌握了这道菜的奥妙。

“烤方”也是四川名菜，此菜又名“三吃叉烧方”。一

吃松脆的酥皮，二吃椒盐的猪排，三吃美味的回锅肉。但此菜制作复杂，颇费体力，要把一块二三十斤重的带皮肉，用叉子叉在火上均匀烧烤，左右翻动，反复刮皮，直至肉皮象一层薄纸。而在烤方时室温高达40多度，黄师傅汗流浹背边烤边讲，从无丝毫疏漏。

黄师傅自己的工作信条是“严”“狠”二字，对徒弟也是一样。他说“不狠学不会，不严学不精”，他要求徒弟站有站相，坐有坐相，干有干相，事事绝不凑合。经他言传身教，严格训练的徒弟，个个养成勤奋严谨，决不苟且的优良工作作风。

他前后共带出30几名徒弟，个个有出落，对一般的宴会能应付自如。其中大徒弟胡德海，跟随柴泽民大使出使泰国，在招待会上做的菜颇受赞扬，还有刘国柱、刘刚等也都成了川菜骨干。

与此同时黄子云还受有关方面委托，为朝鲜、日本等国培训了一批批青年川菜厨师，让川菜之花在异国飘香吐艳。黄子云还积极参加《北京饭店名菜谱》的编写，毫无保留地奉献出自己的一切。

七、元首来华，啧啧称赞

国势强盛，历史画页更加斑斓。各国元首纷纷来华，黄子云施展技艺有了更为广阔的天地。

他经常承担招待国宾的任务。西哈努克、苏加诺、马科斯、尼克松、田中等人，都享用过他亲手烹制的佳肴。

1972年2月中美解冻，尼克松访华，黄子云等二十名北京饭店厨师接受了招待尼克松一行的特殊任务。黄子云被分

派专为住在国宾馆主楼的尼克松夫妇做饭。黄子云既兴奋又紧张。他感到这决不仅是一餐一饭的问题，而是关系到我国的声誉，关系到中美未来的大事，是党和人民对他的重托，一种自信力油然而生。他牢记总理的教诲：“不卑不亢，不冷不热，落落大方，以礼相待”他有了完成任务的勇气和力量。

在这次中美建交的重要时刻，黄子云为中国人民添了彩，立了功。他做的“叉烧鸭子”“虾仁蚕豆”“糖醋鲤鱼”“生片火锅”……使多年吃西餐的尼克松夫妇，改刀叉为筷子，津津有味地品尝了中国的美味佳肴。他们对“叉烧鸭子”特别感兴趣，会谈时，周总理问尼克松是否满意，尼克松幽默地比划着大肚子，学鸭子叫，不停地说：“吃得太饱了，太饱了。”

临行，尼克松总统由总理陪同，在国宾馆主楼前同厨师们、工作人员一一握手、告别，并用刚学到的中国话说：“谢谢，再见。”

任务圆满完成，黄子云顿觉轻松，象秋风吹过，浑身爽快。是啊，他没有辜负党和人民的委托。

主雅客来勤，国盛盟友多。中美刚解冻，中日又建交。1972年9月田中首相一行访华。

第一桌酒席就使田中倍加赞赏，尤其是有15斤重的“叉烧酥方”端上来时，田中深深感到中国人民对他的深情厚意。田中首相是个中国通，更会品尝，他不仅对丰盛的酒宴感兴趣，而且更爱吃中国的炸酱面。黄师傅“投其所好”又用口蘑、青笋、海米以及薄如蝉翼的肉片，蛋片，烹制可口的红汤面，色、味、香、形合为一炉，更令田中叫绝。田中

临行时，居然请求黄师傅为他再炸两筒炸酱，不远千里带回日本。

通过接待，黄子云的烹饪技艺给各国元首留下了深刻印象，在国际友好往来中，黄子云做出了自己的贡献。

八、出访献技，誉满欧亚

烹饪架起友谊桥，黄子云曾先后到美国、法国、西德、日本、奥地利献艺，被誉为“烹饪特使”“料理大师”。

1982年为纪念中日邦交10周年，黄子云一行16人，参加日本东京新大谷饭店举办的“中国北京饭店名菜节”。

开幕式与众不同，主席台前架好了炉具，准备了固体燃料，锅碗瓢勺，待炒菜肴。这是专为黄子云当场献技的擂台。中日双方代表互致贺辞后，只见黄子云面带微笑，沉着稳健，走上台来。他向到会来宾招手，致意，然后只见火光熊熊，炒勺翻动，数种调料只在十来秒钟，顺次放入，动作敏捷、准确，最后将菜倒入盘中，稍待片刻，又听“吱啦”一响浇汁声。此时掌声四起，满堂雀跃。黄子云将色、味、香、形、声兼具的“锅巴海参”呈现在来宾面前。接着，在黄子云事先精心设计下，中国名厨奉献了十大冷盘，八道功夫热菜，十几种风味点心，一一上来，到会来宾大开眼界，大饱口福。

第二天，各大报纸争相报道，一家电视台开辟了“料理大师”的专题节目。一位久慕中国名菜的日本老人，特意从700里之遥赶到东京，他兴奋地说：真是名不虚传啊！许多客人拿着《中国名菜故事》请黄子云签名留念。

一次次的出访，一次次的献技，黄子云把友谊传到了世