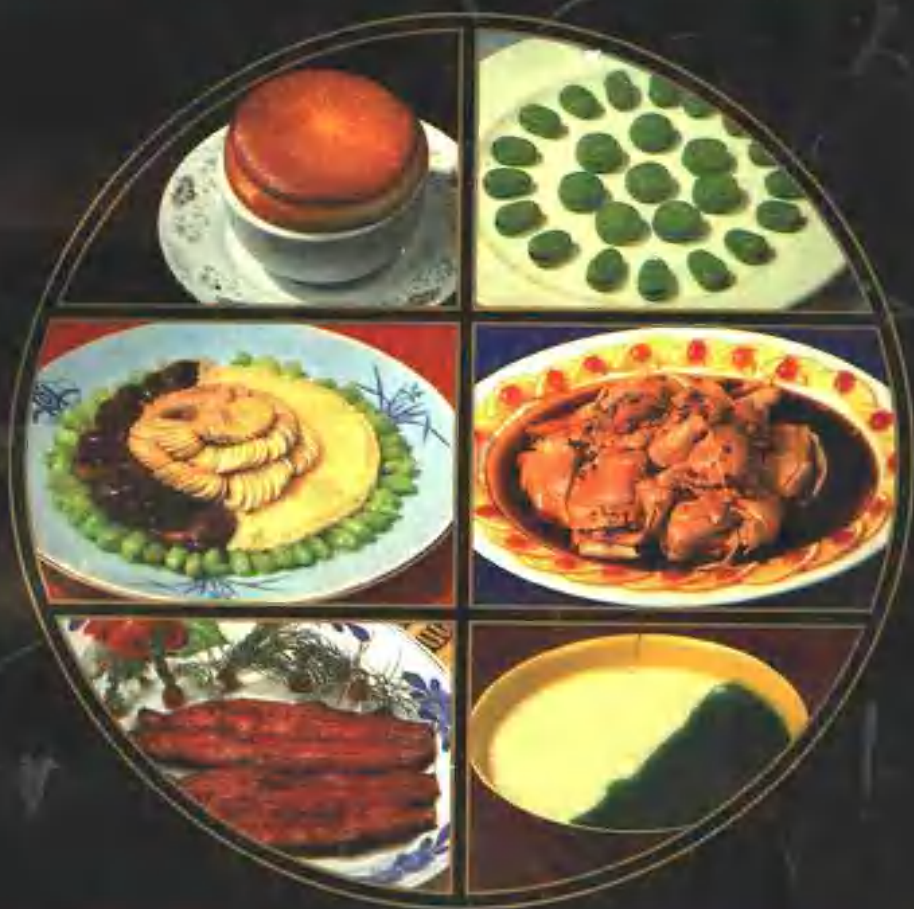


上海文化出版社

名厨·名菜·名点



THE LIVING LIFE

THE LIVING LIFE

《海派生活》文丛(二)

THE LIVING LIFE



名厨·名菜·名点

本社 编

上海文化出版社

(沪)新登字104号

责任编辑：何聿光

封面设计：何智明

名厨·名菜·名点

海派生活文丛(二)

本社编

上海文化出版社出版、发行 上海绍兴路74号

总发行所 经销 上海美术印刷厂印刷

开本787×1092 1/20 印张4 1/5 插页10 字数51,000

1992年4月第1版 1992年4月第1次印刷

印数1- 3,000

ISBN7-80511-494-3/TS·73 定价：5.50元

内容提要

本书真实生动地记录了朱志斌、莫有财、胥元诚等19位各帮名厨的从艺足迹和取得的成就，并具体介绍了他们的特色菜肴和风味小吃的烹调绝技。既有文化积累价值，又有实用价值。

目 录

川菜泰斗朱志斌	1
贯耳鲜贝	6
独树一帜的“莫家菜”	8
松仁鱼米	10
水晶虾仁大师胥元诚	12
水晶虾仁	15
闽菜传人陆金华	17
佛跳墙	20
酥皮奶油鸡 傲踞烹坛50年	22
羊城酒家特级厨师李景珊杰作记事	
酥皮奶油鸡	24
“倒板·二黄”通烹饪	26
听特一级厨师徐正才谈唱戏与烧菜	
干烧明虾	29
鳝鱼菜大王王致福	30
炅虎尾	33
悠悠琵琶声 款款菜肴香	34
老饭店特一级厨师李伯荣生活散记	
虾子大乌参	37
“蛟龙戏珠”震烹坛	38
记新雅粤菜馆特一级厨师姜介福成名之路	

烟鲳鱼·····	41
烹饪一怪王立成·····	42
素菜高手罗来耀·····	45
炒素蟹粉·····	48
粗料精做 手上功夫·····	49
访华德饭店特三级厨师郑光裕	
黄德林与海派粤菜·····	52
巧手的妻子和“知音”的丈夫·····	55
白厦宾馆一级厨师徐来芳生活片断	
白厦豆腐·····	57
“小绍兴”章润牛兄妹·····	59
小绍兴鸡·····	61
“小店”飞出“金凤凰”·····	62
记红房子西菜馆一级厨师蔡晓明的技艺	
烙蛤蜊·····	65
周金华的艺术点心·····	66
边兴华的眼泪·····	69
记凯司令特一级点心师二三事	
奶油栗子蛋糕·····	72
“点心状元”葛贤萼·····	73
秋菊·····	76
勇攀艺术峰顶的人·····	77
沧浪亭特二级点心师鲍荣发成名记事	



朱志斌

川菜泰斗朱志斌

劳 伍

常听人说同行相妒，同行是冤家，总不相信。不信归不信，生活中却也不时发生同行相妒的事，让你不信也得信。当然，更多的时候是不信，毕竟时代在前进，同行虽然免不了相妒，相妒的结果却未必是冤家，更多的时候是因相妒而比试，由比试而心悦诚服，而相敬，而相重。眼前就有一个例子。朱志斌师傅，就是饮食烹饪界的特级厨师们郑重向我推荐，热情向我介绍的，他们一致公认朱志斌是堂堂上海滩海派川菜的一代宗师，是“国宴派”川菜的领袖，对朱志斌的手艺由衷地表示佩服，毫无相轻相妒之意。

上海人没有不知道锦江饭店的；老“锦江”的人没有不知道朱志斌的。在锦江饭店，朱志斌资格最老——1938年进锦江饭店当厨师，干到1985年退休，手艺最精——凡是在锦江饭店举行的重大宴请活动，包括国宴，厨师长人选非他莫属。他是锦江饭店的一张“王牌”，从解放前锦江饭店的女老板董竹君，到解放后的任百尊及锦江饭店的历届领导，对朱志斌无不十分倚重。

朱志斌成名已久。他今年79岁，14岁开始在武汉醉东风川菜馆学艺，满师后又不断向川帮各派名厨讨教，博采众长，24岁就成了声名极盛的

川菜名厨，那还是1936年的事。当时，张学良因九·一八事变的关系，由关外到关内，担任了国民党政府武昌行营主任兼陆海空三军副总司令。为了抗日大业，张学良分别宴请一些省政府的主席和军事将领，抚慰他们，鼓励他们在日寇面前要挺起腰干，坚持民族气节。张学良宴请“四川王”刘湘时，考虑到四川人喜欢吃川菜，就特地派人用车子将朱志斌接出朱做菜。这一次宴请，吃得刘湘十分高兴，连连称赞张少帅待客有诚意。

1938年，朱志斌由武汉来到上海进了锦江饭店。十分凑巧，正在这时蒋介石的哥哥蒋介卿因病去世，蒋分石闻讯匆匆赶回宁波奉化吊唁其兄。各路大员听到消息，争先恐后往溪口去拜谒“天子”，宁波到溪口的公路一下子热闹起来。因蒋分石是青红帮的弟兄，上海滩的大亨黄金荣、杜月笙、虞洽卿等青红帮巨头得知此事，也连夜乘船前往宁波吊唁。在赴宁波的船上，同行的就有朱志斌。朱志斌自己说不上究竟是算被邀还是算被劫，来到溪口蒋府。在蒋府，做了几天菜，才随同黄金荣他们回到上海。不论外人如何猜测，反正从此之后，朱志斌的名声益发大了。

朱志斌的手艺，经得起最挑剔的美食家的挑剔。新中国成立后，人民政府为了外事工作的需要，授权外交部在北京、上海、广州、南京、西安等几个大城市考核饭店和厨师，从中确定一批名单，为日后来华访问的外国元首服务。外交部对此事异常重视，由礼宾司牵头，还请了原清政府和国民党政府的官员做食客，用私访的方法，去一家一家饭店品尝。这批食客是货真价实的美食

家，挑剔异常，他们在上海吃了锦江、国际、华侨、和平、上海大厦、静安等几十家名闻遐迩的宾馆，最后只“吃”中三位厨师，其中一位就是朱志斌，他们对朱志斌的川菜评价是：色香味皆佳，无可挑剔。

人大常委会副委员长荣毅仁，早年作为实业家，中年后作为社会活动家、国务活动家，是北京钓鱼台国宾馆的常客，经常出席在钓鱼台国宾馆举行的宴请活动。特殊的家庭背景和特殊的经历，使荣毅仁成为最严格意义上的美食家，任何烹饪高手，在荣毅仁的“口”下，都难过关。

钓鱼台国宾馆几十年来，受过许多外国元首和我们国家领导人的好评，却从未受到过荣毅仁的好评。为此事，负责国宾馆宴请活动的钓鱼台管理局长几乎可以说“耿耿于怀”，但是在荣毅仁挑剔的“口”前，又不得不服——人家毕竟见多识广，“口”中掺不得沙子。终于有这么一天，钓鱼台国宾馆争回了这口气。1981年11月的一天，荣毅仁参加完宴请活动，主动地招呼管理局翟局长，真心诚意地告诉他：“今天的菜做得不错，是我在钓鱼台几十年中吃得最满意的一次，咸淡适中，色彩搭配和谐，特别是那道‘干烧鲍鱼’，烧得恰到好处，以前你们不是烧得太老，就是太生，或者太咸，今天大有进步……”。

翟局长简直有点受宠若惊。荣毅仁当然没想到，这天在钓鱼台国宾馆掌厨的是朱志斌。他实际仍在批评钓鱼台国宾馆的菜肴。翟局长送走荣毅仁，抑制不住兴奋的心情，跑步来找朱志斌，感谢朱志斌让钓鱼台露了脸，让最挑剔的美食家也

无可挑剔。末了，翟局长要求朱志斌在钓鱼台国宾馆留下当厨师长带徒弟。

钓鱼台国宾馆太需要朱志斌这样的人了，翟局长的要求是绝对诚恳的。在中国的各个大城市，如果要物色几个特级厨师，应该说并不十分困难，川、京、粤、扬、湘、鲁等各派菜系，在各地都找得出好手，但是，要想找一个能充任国宴厨师长的人选，恐怕就不那么容易了。一般饭店，无论是三星级还是五星级，总有大致固定的菜单，宾客喜欢吃什么，可以任意在菜单上点，然后由厨房做好送末。换句话说，这些饭店事先都是根据自己的库存做好准备，预先划好了一个大框框，然后听凭你在大框框中跳，你跳朱跳去总跳不出这个框框——宾客不能事先向宾馆讲明自己的口味、嗜好、习惯，不能按自己的要求做。国宴则不同，国宴举行前，外交部礼宾司会事先告诉厨师长宴会的规格、出席宴会的人数、主要宾客的民族习惯、宗教信仰、口味爱好，厨师长按照礼宾司的要求，必须书面写出宴会的菜谱送礼宾司审查，获得同意后才能着手准备。准备菜谱不易，等到具体做的时候，同样不易。众口原本难调，能在国宴上亮相的人的众口益发难调，国宴要想使每个客人都满意，难哪！这位翟局长在此工作几十年，不知有多少个省市派出代表团来钓鱼台国宾馆支援接待工作，见得多了，可是几乎很少有能让他真正满意的。他承认各地来的同志，一个个都满腔热诚，好多人都有一手绝活，但是由于缺乏国宴安排的经验，难免要他操心。国宴安排好坏，事关国家形象，非同小可，马虎不得啊！强烈的政

治责任感，丰富的阅历，养成他铁面无私的工作态度和一丝不苟的工作作风。所以他一批又一批地迎来各地支援工作的同志，又一批又一批地送走这些同志，从来也没额外挽留谁。这次，他主动挽留来志斌，可说是大姑娘上轿——破天荒头一遭。

1981年8月—12月，是他在这个岗位上工作最轻松的一段时间，他永远也忘不了这一段时间。这一段时间，轮到上海锦江饭店组队来钓鱼台国宾馆支援工作。锦江饭店有多年接待外国元首的经验，早就培养了一套严密完整规范的服务工作程序，丁是丁，卯是卯，标标准准，漂漂亮亮，还要你操什么心呢？由朱志斌这位公认的“国宴派”领袖执掌厨房，从报菜谱到按菜谱做菜、上菜，经过多少次党和国家领导人的检验，从来听到过一个“不”字，还有什么不放心呢？

朱志斌原先想按时回上海，可对方如此盛情，断然拒绝太说不过去，他说锦江饭店是集体组团来支援工作的，他不便接自留下，还是随集体一起回去。最后，任百尊同志闻知此事，作出决定：锦江饭店其他同志仍按原计划回上海，朱志斌等人再留下来给钓鱼台国宾馆厨房授艺半个月，这才解决了问题。

在朱志斌的厨师生涯中，类似这样的给名人做菜的事情多得不胜枚举，如上海市、华东局的曹荻秋、魏支伯、许建国，中央首长如罗瑞卿、姬鹏飞、贺龙、陈毅，直到周总理、毛主席，他自己已无法算清究竟做过多少回。

艺高人胆大，胆大艺更高。朱志斌数十年的

厨师生涯，不仅继承了前辈留下来的名菜烹饪方法，而且自己创造了不少名菜。皮酥肉嫩、香味扑鼻的“叉烧酥方”和“烤烧奶猪”，香鲜嫩美、具有烟熏味的“樟茶鸭子”，鲜辣脆嫩的“宫爆龙肚”，鲜酥滑爽的“干烧鲍鱼”，色艳嫩滑的“绣球燕菜”，鲜香巴糯的“蒜油裙边”，清浓鲜滑的“鸡茸白菜羹”，脆酥嫩鲜的“叉烧鱼”……，都是朱志斌的成名菜，而且一菜一格，百菜百味。

如今朱志斌已经造下炉灶。他以锦江饭店高级顾问的身份，仍在为提高锦江饭店的烹饪水平操心，不时仍要给青年厨师讲解、示范。许多大饭店，许多外地单位愿以高薪聘请他，他一概谢绝，他说：“我这么大年纪，要那么多钱干什么？人活着要有志气，要活得有意思。我在‘锦江’一辈子，‘锦江’看得起我，对得起我，我也要对得起‘锦江’。”

贯耳鲜贝

贯耳鲜贝，是在贯耳鸡的基础上发展创制的。

用料：鲜贝400克，火腿25克，梨1只，上好网油150克，盐、绍酒、味精、胡椒、葱花、淀粉适量。

制法：鲜贝洗净切成片，约吹风20分钟稍干后，放在碗内，加盐、绍酒、味精、胡椒、葱花、淀粉与鲜贝片拌和。网油修边，洗净吹干，摊平在案板上，撒上些干生粉后抖一抖。将鲜贝片均匀地放在网油中间。火腿与梨切成薄片，放在鲜贝上，再均匀地放上一层鲜贝，卷成1寸余宽8寸长的长条，卷到边缘处时留出一条边，涂上蛋

糊粘封口，成生坯。炒锅烧热加油，下生坯略煎，使封口牢固，出锅；炒锅放油1000克，烧热后放入鲜贝卷，改用小火余15分钟左右，待呈淡金黄色，取出切成1厘米左右的斜片即成。此菜色泽金黄，香气扑鼻，口味鲜美，为佐酒佳肴。

（黎泽荣）





莫有财

独树一帜的“莫家菜”

徐洁人

在扬州菜中，有一只松仁鱼米，也算是有特色的佳肴。象牙色的松子，镶嵌在洁白的鱼米中，吃时鱼米细嫩，松子清香，满口芬芳，受到中外宾客的赞赏。

你可知道这只扬菜佳品是怎么创造出来的吗？现在，怕是只有扬州饭店的莫有财师傅才能细细讲述了吧！原来，这松仁鱼米，正是驰名中外的“莫家菜”中的一只，而且也正是在莫有财和他弟弟莫有源手中首创面世的。

在50年代初期，有位工商界的美食家，由于牵涉经济问题，行动一时失去自由，可是他还是想着吃经。一天，他忽发奇想，觉得做菜总用鸡鸭鱼肉为主料，还不够，如果配以各种有特色的辅料，一定可以更为增色。他平时爱嗑瓜子，嚼松子，就想到可不可以用松子配入以鱼为主的菜肴呢？

后来，等他重见莫有财师傅时，把这想法告诉了他。莫师傅就捉摸着烧出了松仁鱼米，一时，成了扬州菜中的新品种，各大馆子纷纷效法，后来又进一步发展成“松仁肉米”、“松仁鸡米”了。

莫有财，是上海名厨莫有庚、有财、有源“莫氏三兄弟”中的老二，生在扬州，14岁开始在青岛跟父亲莫德峻学艺。父亲是个银行公馆的名厨，技

艺娴熟，善制扬州各式菜肴和点心。解放前，公馆厨师与一般饭店厨师不同，东家对公馆厨师要求更高，尤其是要色、香、味、形俱备。有财学艺初成，就去上海私人公馆独立为厨，拿出了“莫家菜”的美味佳肴，受到了好评。

“莫家菜”，一般说，有四个特点，首先是选料讲究。其中，把原料的新鲜放在首位。譬如莫家菜中的拿手佳肴“水晶虾仁”，总是选用鲜虾，最好活虾，去壳洗净，拌以淀粉、蛋清、精盐、味精，加料酒捏和上浆，配以少许琼脂，在滚水中烫熟，放在垫底的琼脂上，再配以少许火腿、青椒，淋以麻油而上桌。这选料一关，保证了虾仁的鲜嫩和弹性。其次，制作精细。莫家菜注意刀工精细。如烹制创新名菜“三色鱼丝”时，取桂鱼一条，出骨去皮，切成豆芽粗细的鱼丝，要求粗细一致，保证上浆上盐时均匀，入锅温油氽时鱼丝色白饱满，再配以火腿丝和青椒丝，真是色味俱佳。第三，火候适当。很多菜肴制作时，火候不到，嫌生；火候过头，嫌老。扬州莫家菜中的“蒸刀鱼”、“清蒸鲥鱼”，要做到断生出笼，不老不生，味美鲜嫩。第四是原汁原汤，口味适中。例如做莫家菜“蟹粉狮子头”等名菜时，总是用的原汁原汤，吃口肥而不腻，可以品出原料的自然口味，这是难能可贵的。

在50年代，莫氏兄弟开设了“莫有财厨房”，这里不仅是上海艺术家的一个乐园，而且企业、实业家和上层知识分子，也常在这充满家庭气氛的“莫有财厨房”相聚。当时，荣毅仁先生等都曾是座上客。而有财师傅也总是拿出种种杰作，不辜

负登门的贵客。

在莫有财的菜谱中，“海底松”等有味有形的菜肴，也是值得一提的。“海底松”是一只汤菜。一盆汤中，白云袅袅，松枝伸展。有财师傅制作时，先将海蜇头入水煮2—3分钟，海蜇头卷缩回软后，即放入冷水中浸泡，让它放开，吃时，放入鸡鲜汤，再将以蛋清、鸡汤蒸出的芙蓉蛋，舀片浮在汤面，一只特色菜就完成了。扬州菜中的“三套鸭”，也是50年代“莫有财厨房”转为公私合营、莫有财师傅进入扬州饭店后，同李耀云师傅一道创作出来的。出骨的鸽子套在出骨的野鸭中，野鸭又套在出骨的家鸭中，鸽子肚里填充以火腿、香菇、冬笋等料，然后装入大碗清蒸。出笼时，碗中一鸭三首，香气四溢，颇有异彩，往往引得满座欢愉。

1987年，扬州饭店应道派名厨去新加坡交流烹调艺术，在良木园大酒店摆开阵势，接待中外贵宾。以莫有财为首的6位大厨师，用“松仁鱼米”、“花篮虾仁”、“花酥肥鸭”、“什锦干丝”、“火腿萝卜丝酥饼”饗客，把从英国采购来的野鸭、杭州带来的西湖莼菜制作出莫家菜中的杰品，博得了一片赞扬声，“莫家菜独树一帜”的美名也在国际上进一步传开了。

松仁鱼米

松仁鱼米，是上海扬州饭店参考小煎鸡米的传统烧法，结合上海人的口味特点精心设计的一款创新菜。此菜用料考究，工艺精细，色彩秀丽，独具特色。

用料：鳊鱼肉300克，松仁100克，青、红椒各1个，鸡蛋1只，色拉油1500克(实耗150克)，绍酒25克，麻油15克，葱2根，水淀粉35克，味精、精盐、白胡椒粉各少许。

制法：先将鳊鱼肉批切成绿豆大小的细粒，用蛋清、味精、水淀粉上浆，再加些色拉油拌匀，青椒、红椒、葱切成鱼米大小的细粒。色拉油烧至四成热时投入松仁，炸到金黄色时沥去油；鱼米亦用四成油温将其划开，下青、红椒粒，翻炒几下，随即倒入漏勺沥油，趁锅热余油，下葱白略煸，下绍酒、精盐，放入鱼米、松仁，用水淀粉勾芡后颠翻几下，淋入麻油出锅装盘。此菜清淡不腻，鲜嫩滑爽，色彩秀丽，口味鲜美，颇具海派特色。

(黎泽荣)

