

影响中国菜的
那些人

大董

董克平 | 主编
王硕 | 大董 | 著



董克平 | “味道的传承”丛书主编，总策划

毕业于北京大学哲学系。北京 APEC（亚太经合组织）领导人会议首脑宴会专家顾问，《舌尖上的中国》第一季、第二季美食顾问，《风味人间》第一季、第二季美食顾问，央视综合频道《中国味道》总顾问、总策划，央视科教频道《味·道》总顾问，摩根斯坦利中国峰会宴会召集人，美团点评黑珍珠榜理事，携程美食林理事。著有《口头饽》《食趣儿》《吃鲜儿》《寻味儿》等美食文集。



王硕 | “味道的传承”丛书分册 《影响中国菜的那些人 大董》著者

中国播客教父，坏蛋调频创始人。

曾在《悦食中国》《周末画报》等杂志供职，驻有《马爹利美食地图》《师傅，走吗》《如何假装懂音乐》等书。



我跟董克平的友谊，可以追溯到1983年的秋天。

那年，我大学毕业后被分配到北大团委工作，董克平则刚刚考上北大哲学系。我们气味相投，成了相当亲密的朋友。我记得他身上有一种北京人特有的味道。这种味道很难定义，但在跟我这个从小镇来的人的对比中，他的这种味道就突显出来了。

比如我问他：“拿到北大录取通知书你很激动吧？”

因为我拿到大学录取通知书后，狂喜了好几年。

他面无表情地说：“那有什么可激动的？我跟班主任说了一句‘谢谢老师’，就回家了。”

我说：“你住在北京，随时可以见到天安门，什么感觉？”

因为我来到北京后，每次去天安门，都觉得自己是在梦中。

他说：“我天天骑车从天安门前走几个来回，没什么感觉。”

虽说我比董克平大将近十岁，也算是他的老师，但我总觉得他比我“牛”。确实，虽说我在北大是拿工资的“教工”，但面对董克平这样不走寻常路的北大学生，我总是怀有高考落榜生那样的心态，充满羡慕、嫉妒和欣赏。当然，因为我自己是北大老师了，所以就不会“恨”他。

在我们认识大概两个月之后，有一天他居然跟我说：“徐老师，喊你老师挺怪的，不如喊你小平吧。”

我嘴里不说，心里却想：小董真懂事。被他以“老师”称呼着，我许多事情就不便跟他一起做了。从此董克平就喊我“小平”，我也就不把他当外人，没少跟他一起吃喝玩乐。

春花秋月何时了，往事知多少？

跟董克平交往久了，我发现了他的一个特点：这个对考上北大波澜不惊、对经过天安门习以为常、居然提议直呼老师名字的家伙，却有一个总是让他激情澎湃的事情——吃。

在那个北大老师月薪不到一百元人民币的时代，讲究吃这件事情还没有被人认为是一种美德。董克平的跟吃有关的故事也许可以拍一部妙趣横生的电影来展现。但说实话，我当时心目中对他的这个嗜好，实际上是持有批判态度的。

我当年对董克平嗜吃的不屑，真可以用一句流行语来形容：“贫穷限制了我的想象力。”在20世纪80年代早期的中国，大家都穷。能不饿就算不错，岂能像鉴赏艺术品那样来鉴赏食物，把饕餮当作一种人生的激情来追求？

我做梦也没有想到，几十年过去，董克平居然吃成了中国著名的美食评论家，成就了一番让我为他感到非常骄傲的事业。

在这几十年中，我跟董克平一直保持着密切的联系。而且自从他在美食界出名之后，我们就联系得更密切了。因为我每次请客吃饭，无论在哪个城市，都要让董克平帮我推荐餐厅。董克平推荐的餐厅，自然是一座难求的，所以需要他帮我找老板订座。然后去他帮我订座的餐厅吃饭，总会遇到厨师长、老板出来跟我嘘寒问暖，加菜买单。我当然不会接受老板买单的美意，但每次还是忍不住让董克平帮我订餐——我非常愿意体会我的作为美食评论家的老友董克平的那种跟全国各著名餐厅老板和大厨互相敬重的感觉。这种感觉，推动着中国餐饮事业向着更加争奇斗艳的未来发展。

为了出版这套书，董克平找我写序。他说，这本书的缘起跟我有关，说是在大董的一次饭局上我向他提出来的。

毫不夸张地说，在全世界所有的餐厅中，大董是我的最爱。我去大董是不需要小董（克平）介绍的。因为我和大董友情的发展进度，几乎赶上了和小董四十年的友情。每次在大董吃饭，我都会强烈地感受到大董对中餐的改进、创新、颠覆和升华；都同感中华美食进化到大董的菜肴这个境界，需要更多的人从各个角度对大董以及当代其他各位名厨及其佳肴名饌进行研究与弘扬。我肯定会在某个时候，跟董克平发这样的感慨，鼓励他进一步深化他的美食评论和研究事业。

董克平说：“你虽然号称美食家，但只能吃其然，而不能吃其所以然，所以研究工作当然得由我这样的专业人士来做。对具体菜品进行记录分析，可以很好地挖掘出一个厨师的创作精神本源，挖掘出中餐创新中规律性的东西，为后来者提供一个创新模板。这也算是为当代中国烈火烹油般高速发展的中餐艺术，留下一点‘油迹’……”

让我惊讶的是，仅仅才过了两个吃大闸蟹的季节，董克平主编的《味道的传承——影响中国菜的那些人》丛书的前几本就已经热腾腾问世了。

用文字和图片记录顶尖厨师的经典菜品，是对那些在历史盛宴中呕心沥血创造菜品的大厨们的致敬，是对他们美食艺术的一次大展。这套书的出版，为近年来中国餐饮的发展历程留下了一份资料，为中国美食的传承与创新留下了一份记录。

菜是大董们做的，书是小董们著的，序言是懂二董们的老徐写的。社会在高速发展，中餐也在高歌猛进，但无论发生什么变化，你都永远改变不了董克平的两个追求。这两个追求，一个是他对极乐美食酷爱并把它记述传播的激情，还有一个追求，这里其实不便说了……

不过我还是说了吧：董克平一直追着我，想带我去世界各地进行一次美食之旅，和我共同创作一系列记录世界各国名厨的图书。他约了我快十年了，我们每次见面都说，可惜我忙于其他事情，至今没有成行。但即使成行，我可以跟他去吃，却肯定不会滥竽充数，借他的名声在美食界蹭流量的，也会做些力所能及的事。

你没有想偏了吧？

徐小平
2020年4月

新东方创始人
曾任新东方文化发展研究院院长
创立“真格”天使投资基金



经过改革开放四十年年的发展，中国人解决了温饱问题，饮食文化也有了长足的发展，用短短四十年就走完了西方几百年的路。这一时期与中国经济高速发展同步的，是中国餐饮业也取得了蓬勃发展。对这个进程，人们有着多种形式的描述与记录，我们这次选取一些人和他们的代表菜，用图书的形式回顾中国餐饮业的发展，找到中国味道发展的脉络，以求为改革开放以来中国饮食的传承留下一个记录。

饮食是社会发展的一个缩影。对于信奉“民以食为天”的中国人来说，饮食的意义更为重要——不仅有补充能量以活下去的生物学意义，更有社会生活审美的哲学意义。孙中山先生在《建国方略》中把中国烹调与美术并列，认为中国烹调是一种美的创造。他说：“夫悦目之画，悦耳之音，皆为美术；而悦口之味，何独不然？是烹调者，亦美术之一道也。”孙中山先生把形而下的物质（食物）上升到形而上的审美，是对中国饮食的褒奖与正名。如果按照孙中山先生的观点审视中国烹调、菜品，我们会发现饮食与社会发展、社会文化关系密切，是社会文化中实实在在的审美对象。

改革开放后，随着经济快速发展、国家实力增强，餐饮行业的市场需求变得更旺盛，发展也更迅速。旺盛的市场需求和先进的理念，造就了一批优秀企业和杰出人物，他们在改造中国菜的同时也改变了中国厨师的地位。其中更有一些佼佼者，已经开始在国际舞台上大放光彩。大董把中国古典文学艺术与烹饪结合，在给人们带来美味的同时，艺术地表达了中国味道，因此被媒体评为“城市英雄”；杭州的厨师王勇更是获得了国际知名杂志的“年度厨师”称号……

厨师的劳动创造出的百般滋味、千样芳华，让我们身心愉悦。在我看来，他们就是当代的“城市英雄”。通过对饮食变化的观察，我们可以看到几十年里中国社会翻天覆地的变化。继承与发展并举，引进与创新共进，珍馐美馔层出不穷，饮食园地，百花争艳。这是社会发展在饮食上的体现，更是改革开放的成果在饮食上的体现。

这套书选取的人物和菜式，不是简简单单的一个人、一道菜，而是代表着中国味道的文化传承。因为有这些食物，因为有这种中国味道，当下的我们与历史、与祖先，有了穿越般的勾连，能感觉到味道传承中的血脉相通。这些在人们的唇齿间鲜活流转着的、带着人间烟火气的味道，就是真正传承的味道，是我们中国人在饮食风味上最明显的特征。吃，在中国不仅有着“以食为天”的自然意义，也有着“以食为纲”的政治文化意义，更是中华礼仪的发轫之作。中国饮食正是通过它一日三餐的日常教化，把中国人形而下的物质生活和形而上的精神文化聚在了一处，也把中国人聚在了一起。

感谢青岛出版社，没有你们的付出就没有这套书的出版。感谢入选丛书的每一位饮食工作者，味道因你而精彩。感谢丛书的撰写者，你们不辞辛苦地采访、记录、撰写，这才有了这些真诚且真实的味道记录。用味道记录时代，以经典菜品记录中国饮食的变化与发展，大致就是“味道的传承”这套丛书的意义所在。我们虽力有不逮，也要努力前行。

董克平
2020年4月

味道
的
传承



目录

壹。

识迷途其未远，
觉今是而昨非

壹	大董烤鸭开始出现的时代背景	004
贰	大董烤鸭的创新之路	009
叁	无设计不艺术 大董的「大众」和「小众」	013
肆	大董与葱烧海参	016
伍	机遇来之前，你要先准备好迎接它	019
陆	「巅峰」之后的向内回探	025
柒	意境源于深厚的文化背景	027
捌	大董意境菜的出现 审美、见识的重要性和培养过程	030
玖	有创新，也要有继承	039
拾	照搬是件不伦不类的事	054
拾壹	大董心中那些重要的人	056



贰。

大董图说

大董「酥不腻」烤鸭	070
樱桃鹅肝	082
青柠海盐牛肉	088
董氏新麦烧海参	094
鲜花椒炆象拔蚌	101
红花汁蟹肚公	106
董氏烧茄子	111
黑松露帝王蟹焗饭	118
花雕芙蓉蒸帝王蟹	124
意大利米溏心鲍鱼	128
红花汁焗龙虾饭	134
伊比利亚火腿粽子	140
西班牙火腿太湖白虾炒猫耳	145
意大利香脂醋	150
黑松露墨鱼汁文思羹	155
贝壳邂逅白芝士巧克力	162
红花汁栗子白菜	162

壹。

识迷途其未远，

觉今是而昨非



大董的菜品之所以多年以来不断有创新，和大董本人能把握时代脉搏的本领是分不开的。然而这种本领不是源于多么高深的技巧，而是源于对日常生活的留心观察，并愿意去尝试，迈出自己曾经以为的那个安全区和拥有一颗「较劲」的心。





2017年之后，大董以前最为常见的那个发型不见了。原来是浓黑长发，和大董餐厅从前的logo（标志）很像，但是，那个logo上的大董在现实世界不见了，换成了一个花白短发的大董。

这个logo是很早以前请新加坡设计师设计的。设计师在设计这个logo的时候，很大程度上参考了大董当时的发型。他那时候除了有一头乌黑的长发，在厨房之外，还时常搭配一袭黑衣，再加上1.92米的个子，人群当中，大佬风范尽显。

在我们的文化里，一个人如果有一天将长发剪短了，那可能不仅仅是剪断了一些牵挂，还意味着一种大彻大悟。

大董却说导致剪短头发这件事最直接的原因是对染发膏过敏。原来习惯染发，突然有一天对染发膏就过敏了，试了好几种不同的品牌，都不管用，后来一狠心，决定不染了。把头发随即剃光，从此长出的白发也就让它这么白着，不再为其上色，也不再将其蓄过肩膀。

“虽然剪头发的初衷不是因为大彻大悟，但是这件事之后，我倒是觉得，这件事对于我来说也许意味着什么，是不是这之后应该收敛一些之前的性格。”大董如是说。





大董烤鸭开始出现的 时代背景



董振祥变成大董，为人熟知，是因为他的烤鸭有名气。

谈及一个人在时代浪潮中的变化，就不能不谈及时代本身。虽然今天我们已经很难还原北京餐饮在 20 世纪 80 年代的情景，但是我们依然可以通过前人的一些文字记录，想象那个一去不复返的 20 世纪 80 年代。

2009 年前后，当代中国出版社曾经以“当代北京社会生活史话”为主题，出版过一套有关北京当地生活方式发展史的丛书。在这套书中，有一本叫作《当代北京餐饮史话》的书，其中就记述了 20 世纪 80 年代形成的餐饮潮流。

20世纪80年代，我国正处于经济转型时期，社会生活的节奏开始加快。物质世界里各种日新月异的信息不断传播，人们的生活观念也悄悄地发生了变化。餐馆在社会生活中所扮演的角色也与过去大不相同，由社会交往、交际的媒介、载体或形式，逐渐转变为个性化生活的内容与方式。

从20世纪80年代初期开始，形成的一波又一波饮食口味的潮流，反映出人们对更高品质生活的不懈追求。同时，这一变化也清楚地表明，个人的生活方式已经开始得到应有的尊重。

粤菜在当时渐渐成为在全国各大城市流行的商务菜和高档菜。

那时候大家每月工资还徘徊在几十元的水平，而在高档粤菜馆吃一顿饭动辄就是几百元甚至上千元，这对于大多数普通老百姓来说，只能是一种奢侈的向往。因此，那时出现“粤菜热”在很大程度上是因为吃粤菜成了一种尊贵身份和地位的象征。粤菜馆成为人们宴请尊贵客人时的首选，主要顾客仍是以商务应酬人士或企业、机关“公款”消费者为主，普通消费者寥寥。

有人曾经做过这样的论断：“粤菜热”的形成，与那一时期香港经济起飞，许多香港人纷纷北上投资有关。一些精明的商人闻风而动，在北京开办粤菜馆，一方面是为了迎接这股以房地产开发和投资为标志的投资热潮的到来，同时，也在很大程度上弥补了京城缺乏高档中式餐馆的不足。有报纸评论称这段时期为“粤菜的北伐时期”。

当时，北京第一批比较有名的粤菜馆，除了大三元之外，还有香港美食城、明珠海鲜酒家、顺峰山庄以及人人大酒楼、肥牛海鲜火锅等。这些餐厅时常有许多知名人士以及经商的南方人出出进进。那时候这类餐厅还有衣冠不整不得入内之说，有着严格的 dressing code（衣着格调）。客人必须西装革履，这样餐厅显得有派头，前来就餐的客人也显得有品位。

高级粤菜馆的菜肴十分精致，原料新鲜，汤靓味鲜，口味清淡，使用的原料主要是海鲜、时蔬。在粤菜馆里还能吃到精美点心。

许多粤菜馆，通常在进门处安装大玻璃水槽，放入活鱼、活虾，让顾客一目了然。于是，那时候许多词诞生了，并且一直停留在人们的记忆当中，比如生猛海鲜、燕翅鲍、老火靓汤等。

除此之外，还有潮江春、佳宁娜、潮好味等餐厅。相比之下，没有那么严格的 dressing code，它们犹如今天的二线奢侈品牌，其价格不如前面提到的几个一线品牌那么高昂，但是在服务上，却不输前面提到的几家餐厅，也给人一种高档的感觉。

服务员大多数是从广东或其他南方省份招聘的，操着带有广东腔的普通话——后来被年轻人戏称为“广普”——见到客人必称“先生”或“小姐”，令客人有种被尊重的感觉。此外，顾客用餐完毕之后，示意服务员结账时的用语，也由“结账”改为“埋单”，以后又被很多人顺口称作“买单”。

除了粤菜之外，川菜也大规模进京。

相比粤菜的高档、昂贵，川菜的形象显得“物美价廉”。除了20世纪五六十年代就已经存在的四川饭店、力力餐厅、峨眉酒家等几家传统川菜馆，1982年5月，中关村大街服务大楼内的颐宾楼饭庄，也将原来经营的山东菜改为川菜。它与成都市邛崃县（现邛崃市）文君酒楼联营，请来许多四川厨师烹饪正宗川菜。当时还没有那么多生活类杂志，也没有那么多美食家，但是坊间关于这家餐厅的细节，已经流传开来。“用八种香料和一种中药熬制八小时”“只选用几斤重的食材”之类的概念已经出现，和今天许多人在描述一家餐厅用心良苦、用料讲究等的措辞非常相像。

大董就是在一个这样的年代，走上了厨师的岗位。那年他23岁。





壹。

识迷途其未远，觉今是而昨非