



株洲现代餐饮之滥觞,可以追溯到1953年,株洲市委、市政府牵头组织成立株洲市饮食公司,并获省委、省政府支持,从长沙调来了包括方有堂、周寅生、谭作良等经验丰富的厨房大师傅来株工作。数十年来的开枝散叶和新鲜血液的注入,株洲餐饮人一步一个脚印,城区登记在册的大小餐企6000余家、从业人员20余万,最终成就135.3亿元(2018年统计数据)的餐饮大市场。

笔者因工作需要,与株洲餐饮人向有往来,耳闻目睹诸多传奇故事,一为株洲餐饮数十年的变迁留个印记,二从侧面诠释株洲这座城市的成长印记。

▲手捧湖南餐饮业从业50年终身成就奖奖杯的赵蛮强

▲一心一意要把湘式面点传承下去的吴平

▲株洲市名厨委执行主席孙文革

▲正在专心西雕的年轻一辈湘菜大师武亚斌

▲已经是老板,却更愿意自己动手的“厨痴”谢露锋

1 赵蛮强:已成绝响的“麻辣鸡丁”

刚刚还活蹦乱跳的仔鸡,赵蛮强拎起就安静下来,拿捏的部位和掌控的力度刚好,师父传的手艺在多年实践之后终于能驾轻就熟了。裁判席上哨声一响,便有寒光闪过,鸡脖颈处多了道口子,血犹在汩汩而出,那边厢热水已备好。

浸鸡入水,手顺着脖子推到翅膀,再从胸脯推到肚腹,把鸡反过来,背部推一把,回手再推另半边,一共三把半,丝毫不差,鸡毛悉数褪去。

背脊骨开膛,去内脏,去头爪,刀尖从脖颈开口处伸入,庖丁解牛般将整个鸡骨架取出,再改切2CM见方的肉丁,早有滚油备着,滚过捞起,留底油,下准备好的各种调料,炒香后下炸过的鸡丁,随冲调好的茨汁,颠炒数下即出锅……

这是1978年的镜头。株洲市首届能工巧匠表演大会,32岁的赵蛮强代表株洲大酒店参赛,一道麻辣鸡丁,从活鸡宰杀到成菜只用了短短的1分58秒,博得现场评委和观众雷鸣般的掌声。

很多年后,上了年纪的赵蛮强面

对来访的记者,仍会神采飞扬地回忆起这一幕,继而又沉默下来,目光瞄向行动不便的双腿。如果不是十多年前的那场突如其来的中风,也许现在的自己就不用窝在一堆老头老太中间晒太阳打发时间了。

1959年,不足14岁的赵蛮强在姐夫的引荐下进入株洲大酒店后厨学徒,拜在老一辈湘菜名师周寅生门下,这对那时节的城市贫困家庭而言,无疑是份不错的差使,微薄的薪水能贴补家用自不须提,所谓“大旱三年,饿不死厨子”,在全国人民都饿肚子的“困难时期”,赵蛮强倒吃了个肚子溜圆。

三年满师,自师傅那儿学来的一些个重选料、刀功的传统精细菜肴却并无多少展示的机会,其时公私合营早已完成,因种种原因,寻常人哪有心思琢磨吃喝,也只有在有特殊接待任务时,师傅才会带上他开下眼,让打下手,替重要人物做些诸如芙蓉海参、红煨鱼唇之类的功夫菜。

一直到本文开头那一幕,暴露大名

级烹饪比赛中独占鳌头,曾任全国人大代表的湘菜大师许菊云后来回忆,如果不是十多年前的那场突如其来的中风,也许现在的自己就不用窝在一堆老头老太中间晒太阳打发时间了。

这之后的生活顺风顺水。先是出国援建,而后又在饮食公司提干,工余闲暇则钻研新菜式,拿奖拿到手软,后来不好意思再参赛了,就退居幕后,给新参赛的选手指导,传授比赛经验。直到2004年的那场突然袭来的中风——睡梦中惊醒的他突然发现半边身子动弹不得,家人送到医院,医生都让做好余生卧床的准备。没想到的是,他居然熬了过来,虽然半边身子吃不上力,好万站了起来,能借助拐杖等辅助工具行走。

灶自然不能再上了,也不乏发挥余热机会,依然传授一些比赛经验,只是,随着年龄增长和病痛的加深,身体越发吃不消了。更多的时候,赵蛮强会想起自己当年在赛场上激情飞扬的日子,也会感叹,如今自己的徒弟徒孙出息者不少,也算没辱没师傅的门风吧!

2 吴平:把湘式面点传承下去

刚蒸出来的烧麦热腾腾的。吴平从屉中捻了一个出来,拿手小心地掰下一块儿,放到鼻前嗅了嗅,再送入嘴里,面色突的一变,边儿上的几个面点师心下一惊,完了,这次又“匡瓢”了。

尽管已经过去快半个世纪,吴平仍记得,那是1973年,刚初中毕业的她将户口从温州老家转到父母工作所在地株洲,如此便满足了独生子女不须下乡的政策需求——尽管弟妹仍在温州随祖父母生活,可政策就是如此规定的,她也不懂。

来到父母身边的吴平被送入南方中学读高中,高中毕业后,因学业优异,吴平被推荐入株洲市商业技工学校(现湖南省商业技师学院前身)

就读。这是当时的湖南省机关事务管理局办的学校,主要为各国营单位、厂矿输送技术人才。吴平选择的是烹饪专业,是父亲建议的,外婆一家在新中国成立前就是开饭馆的,奶奶也是当地名厨之后,也算是衣钵有传。

两年的学校时光在理论和实操相结合的学习中过得飞快,因学业优异,毕业后的吴平获准留校任教,主攻面点方向。24岁那年,因为创新了传统湘式面点鸳鸯酥的制作工艺,吴平被破格授予“中一级面点师”职称;次年,又在全省的烹饪行业比赛中获得面点组第一名,成为全省最年轻的“特二级面点师”。

退休后的吴平被湖南老熊家餐

饮连锁公司返聘为研发总监。这是一家主营湘式面点的餐企,店面遍布全国,底下有数十位面点师负责将吴平研发的产品落实到批量化生产这一步。文章开头一幕也是日常工作之一,毕竟,从研发成功到批量生产,中间还需要无数次的调试。

在吴平看来,湘式面点是传统湘菜里的一个重要组成部分,然而,湘菜对人的外在标签却多是香气满满的热炒菜。这既有市场的自然选择,也有历史的原因。吴平很担忧,自己手上的传统湘式面点哪一天会失传。稍可安慰的是,在刚刚落幕的2019年湖南省烹饪技能大赛上,夺得面点组第一名的选手,正是吴平的弟子。

3 孙文革:搭好株洲名厨交流的桥梁

“孙总来了!”一声不大的声音在厨房响起,霎时,原本喧闹的厅里静了不少,只剩吹风机的轰鸣,枯燥地在空间里低回。

在淮楚大厨房倍大的后厨团队里,出品总监孙文革是个“可怕”的存在,脸上永远没有笑模样,但凡违反了墙壁上贴着的厨政管理条例中的某一条被抓到,肯定一顿破口大骂就过来了。

孙文革在厨政方面的严苛,或者说对厨艺方面的兴趣,可以追溯到遥远的童年。那是一个史无前例的“革命”年代,即便是偏远的湘西山区也洋溢着火热的激情。父亲是当地饮食公司的小领导,有时也会带年幼的孙文革去下属各国营饭店检查工作,孙文革至今记得一位来自上海的老师傅,鼻梁上架着眼镜,衣服浆得干净挺括,上衣兜里插着双筷子,不时掏出来冲出口新出的菜肴上沾一下,然后放嘴里嚼一下味道,露出或轻松或皱眉的表情,完了再拿干净的手绢擦拭干净,重又放回兜里。在年幼的孙文革看来,这一套流程简直太帅气,自己长大后也要有这么神气。

高中毕业后的孙文革进入湖南省商业技师学院烹饪系就读,毕业后分配到当时株洲市饮食公司下属的庆云大酒店后厨,一步步,从打杂小弟成长为后厨独当一面的大佬,且被庆云外派到海南开疆拓土,其间更是拜在老一辈湘菜大师赵蛮强门下,儿时的夙愿终于达成。

2003年,孙文革从海南回株洲,受邀执掌新建的淮楚大厨房后厨。在本地食客的印象里,淮楚大厨房一直以酒宴闻名,不管席开多少桌,出品总能保持一如既往的水准,这在酒店宴席菜几乎等同于难吃的当下尤为可贵,也无别的秘诀,一是严苛的制度约束,二是精细分工,将每道宴席菜分到具体的某个厨师名下,日积月累,也便稳了下来,这就属于厨政管理的范畴了。

但这些外来的赞誉在初始的开心之后,并不能给已过知天命之年的孙文革带来更多的快感。在过去的十多年,由于某些难以明说的原因,株洲餐饮发展并不理想,有外地的师友在私下场合谈起株洲餐饮,株洲菜嘛,不过就是把菜搞熟了,轻蔑

之情溢于言表。这让以孙文革为代表的一批株洲餐饮人心里不是个味儿,去年6月份,在孙文革等人的奔走下,株洲市部分餐企的厨房大佬集合在一起,成立了株洲市名厨专业委员会,孙文革当选为执行主席。这是一个以摒弃行业壁垒为己任的开放性组织,组织成员每月定期开展厨艺交流活动,再由以孙文革为代表的一批烹饪大师现场点评优劣并提出改进之处。

慢慢的,参加活动的人越来越多,更有他处同行前来观摩学习,大伙儿都意识到,闭门造车在这个餐饮风尚急速变化的时代已经行不通了,只有走出来,与同行交流,取彼之长,补己之短,才有更大的发展和上升空间。

采访孙文革的当天,是株洲市名厨委的例会日,孙文革和名厨委执行团队的伙伴们正忙着准备下个月名厨委年会的答谢晚宴菜单,所列菜单多是这一年多以来厨艺交流活动中佼佼者。孙文革相信,届时,这一桌答谢晚宴会让与会的省内其他地市的同行师友对株洲的餐饮有个新的改观。

株洲餐饮人的味道江湖

郭亮



4 谢露锋:从朱亭镇出发

谢露锋似乎天生就是做厨师的料,很小的时候,就欢喜跟着乡里办席的大师傅屁股后头晃悠,人家做事,他看着,余水、走油、焖煮……一套套程序下来,一堆又一堆原本面目狰狞的鸡鸭鱼肉,顷刻间便成了一盘盘惹人馋涎的美味佳肴,这让小小年纪的他颇觉神奇。

有时候,厨房里忙不过来,大师傅也会唤他做些事,剥个蒜末,将把葱切什么,大些了也让他动刀,“切肉,得顺着肉的纹理来,断了肉就会柴”,大师傅边上不时指点几句,这就有点儿学手艺的意思了。

当然,彼时懵懂无知的谢露锋不会想到这些,他只知道,在厨房里干过活儿之后,可以名正言顺地跟着厨房里的这些“帮老信”同席吃饭,上的都是席上吃不到的“好菜”。这也是他亦步亦趋跟着厨房大师傅的原因——小孩子嘛,嘴馋。

好不容易混到初中毕业,书是读

不进,没太多的思考,直接学了厨师,也算是达成儿时的梦想了。和大多数怀揣理想的年轻人一样,年轻时谢露锋的足迹遍布小半个中国,衡阳、郴州、广州、深圳、温州……路越走越远。年龄和经验的的增长,他从一个后厨打杂小工升到独当一面的厨师长。

2006年,在外漂泊了一圈的谢露锋回到株洲,在向阳广场西侧盘下一间店面,像大多数由厨师而自己开店的餐饮人一样,他也开始有了自己的餐馆。

店名朱亭镇——那是他的老家,因理学大家朱熹在此结亭讲学而得名。所售也无非当日乡间办席时的那些鸡鸭鱼肉,当然,也少不了这些年厨师生涯各处学到的新奇菜式。

尽管当了老板,谢露锋似乎更乐意把自己定义为厨师长,店面日常管理有合伙人打理,他没事就窝在厨房里跟几个徒弟一起钻研新菜式,甚至有时请朋友吃

饭,半道上突然就不见人了,却是饭桌上聊到了哪个菜,脑子里灵光闪过,当下直奔厨房去实操去了,人送外号“厨痴”,更有那嘴巴不大厚道的人,编排了不少关于他“只做事,不做爱”段子,性子憨厚的他也不以为忤,只嘿嘿一笑,照单全收。

有闲暇的时候,谢露锋会开车去往南到60公里外的朱亭老家,一个是采购食材,二是逢有红白喜事,他准要吃个席,反正都是自小接触的乡里乡亲,人到便算是礼到。厨房大门永远敞着。“帮老信”们在厨房大师傅的指挥若定下按部就班地忙活着,很多时,谢露锋也会凑过去帮忙,剥个蒜,切个笋,性子起来了,甚至会帮大师傅“赶”到一旁,拎起炒勺就架场。也只有在这个时候,他才会觉得自己与“回不去的故乡”的关联还未完全断裂,那个巴巴跟进厨房做“帮老信”的孩童仍清晰如昨,而这,就是他整个厨师生涯的起点。

5 武亚斌:一把刀舞出新世界

打小儿武亚斌就喜欢玩儿刀,和小伙伴玩摆刀(又名分刀或者占地盘)游戏,他总是赢的最多。刀不但能占人的地盘,还能做饭菜,父母忙于生意,往往十天半月见不到人,米、面、菜、油家里倒都备着,还没灶台高的武亚斌一个人在厨房乒乒乓乓地一顿忙活,吃饭的问题便能解决,谈不上多好吃,反正熟了,吃完不拉肚子,有时还附带带着能招待下跟他一起玩儿摆刀的小伙伴。

就这么散养着混到初中,书实在是念不下去,半大小子成天在街面上晃荡也不是个事儿,16岁的武亚斌打点行李,离开乌兰察布的小镇,开始了自己的“流浪江湖”之旅。当然,这都是少年人的玩笑话,真实的情况是,辗转在一个又一个酒吧之间,大半个中国跑遍,一步步从侍应生混成DJ,那把刀始终在行囊的最底层压着,好在并没有机会用到,酒吧飞龙混杂,少年热血也时有勃发,冲突却多半会在场内保安的绝对优势碾压下消弭。

酒吧DJ收入不错,但那是吃青春饭,且流动性大,活儿也不定期,过早体验人世冷暖的武亚斌觉得,还是得学门手艺傍身,便就近去了西安商贸旅游学校的烹饪专业报名。文化程度达不到,高职不让上,只能上中职,一张老脸混在一帮初中生中间显得特别打眼。

老也有老的好处,起码比身边那帮懵懵懂懂的同学更清楚未来的职业规划,烹饪专业也有不同的主攻方向,有专攻面点的,也

有专攻炒锅的,武亚斌倒觉得这两个方向大拿太多,混在其中难以出头,莫若从小处入手,就专攻冷盘雕刻方向,反正自己打小喜欢玩儿刀,再一个,自己这些年做DJ,虽说开销不少,可好歹也攒了些钱,身边同学都挤集体宿舍,他倒在外租了房子住,同学们练刀功,也就上课的时候跟着老师一起练,单独加小灶还得填表申报,他倒简便,直接电话菜贩子,一车车的瓜果蔬菜便拉到了家里,倒便宜了周边的邻居们,小伙子租住的那几年,邻居几乎就没怎么买过瓜果菜。

毕业后,武亚斌先去酒店混了几年,在后厨的地位也随着年龄和经验的增加而成长,可总觉得日子太过单调,往后的日子仿佛也能一眼望到头,忽然就腻了,正好看到湖南省商业技师学院的招聘消息,鬼使神差的,一个人便背着包来株洲应聘,手艺自然没得说,可到底文凭差了点儿,留下来教课没问题,编制问题却没办法解决,说白了就是一“临时工”,这让年轻的武亚斌多少有点意兴阑珊。所幸,烹饪系的点教吴平向有惜才之心,力排众议让武亚斌随她一起代表学校参加当年的全国职业院校技能大赛。

比赛现场,年轻的武亚斌以精湛的刀功在全国近百使刀好手的围剿下脱颖而出,一举拿下冷盘雕刻四个一等奖的其中之一,并被破格提拔位中式烹调高级技师。有了这一块金字招牌,武亚斌的编制问题很快解决,也安心在学校待了下来,日常教学,间或备

赛,再就是被各种大型接待宴会借调去做冷盘雕刻,结婚生子等人生大事也按部就班完成。除此之外,还有两件值得细说的大事,一是拜在泰斗级湘菜大师许菊云门下为徒,二是在2015年被破格授予中国湘菜大师的荣誉称号,当时也引发业内不少争议,一个外地人,还这么年轻(当时不过三十出头),凭什么能评湘菜大师?话不大中听,可年轻的武亚斌也只能受着。倒是省餐协举办什么大型的接待活动,总会叫上他过去准备冷盘雕刻,每次都能让来访的领导、同行满意,次数多了,一些争议自然就平息了。

2016年,武亚斌辞去湖南省商业技师学院的教职,携妻女去长沙生活,长沙商贸旅游职业技术学院聘其为客座教授,一个礼拜过去授一次课,日常则在几个玩得来的师兄的店面里巡店,自己也有些小股份在里头,尽管以一手出神入化的刀功蜚声于外,毕竟科班出身,炒锅的基本功也不赖,出品监督也担得起,这些积累少成多的股本分红能维持一家三口在居大不易的省城长沙尚算体面的生活。株洲也隔三差五地回,毕竟,老婆是株洲的。

回株洲总不忘拜会曾经的同事吴平老师,他管吴平叫干妈,不止是2007年那次力排众议的参赛邀约,以后的工作、生活也对他这个外地小伙子照顾有加,在小半辈子的漂泊旅途中,株洲是除了老家乌兰察布待得最久的地方,也是他声名鹊起的福地。他早已将株洲视为第二故乡。