



精益求精
盐城走出的国宴大厨

王荫曾的烹饪之路始于盐城大众饭店,17岁的他从一名普通的挑水工做起,凭借着对烹饪的喜好和勤学苦练,迅速展现非凡的烹饪天赋。1964年4月,盐城地区饮食服务公司举办了一场烹饪基本功比赛,王荫曾努力争取到了参赛的机会。在比赛中,他以黑马之姿脱颖而出,荣获红案第一名、白案第二名,赢得评委们的高度评价和认可,自此开启了他的专业厨师生涯。

通过持之以恒的学习和钻研,他的技艺日益精进,荣誉也接踵而至:1981年全国厨师统一考级,王荫曾成为当时盐城地区唯一一名“一级厨师”;1987年经考核晋升为特三级;1992年晋升为特二级;1996年成为“特一级厨师”,同年考取高级技师职称;2015年由中国烹饪协会批准注册为“元老级中国烹饪大师”。

1983年,南京金陵饭店开业,王荫曾被选聘借调到金陵饭店为宴会主厨。从此他走出盐城,与众多来自省内外的厨艺高手们同堂献艺。1987年是王荫曾人生中另一个转折点,他受中央统战部之邀,赴京参与烹饪培训班的讲学工作。这次机遇不仅拓宽了他的视野,更为他打开了走向国际的大门。1988年王荫曾由外交部派驻英国大使馆担任厨师长,之后更是连续两次派驻美国大使馆,在海外从事烹饪近13年。驻外工作期间,王荫曾为多位国家政要掌勺,其精湛的烹饪技艺赢得了国际友人的广泛赞誉。

“烹饪是个勤行,每一项基本功都得追求卓越、精益求精,只有悉数掌握,才能得心应手做好每一道菜。”王荫曾还将厨师这一职业比作一场马拉松,他认为:“在这场人生赛道上考验的是意志,坚持住了,就离成功越来越近,放弃了,就永远不可能成功。”



授课现场

近日,一场盛大的菜品交流会在盐城通银云璟大酒店举行。已80岁高龄的元老级中国烹饪大师、国宴大师、国家特一级厨师、高级技师王荫曾携弟子们在交流会上展示了近两百道各式菜肴,吸引了来自全国各地的五百多名餐饮从业者和业界专家参加,为淮扬菜技艺传承与发展注入了新的活力和灵感。



王荫曾在菜品交流会上

匠心传承 淮扬味

国宴大师王荫曾八十高龄致力推广淮扬菜文化

□记者 周创 实习生 张雅婷

师以匠心
笔耕不辍的授业严师

王荫曾在三十多年前就与烹饪教育结缘。1986年,王荫曾被调入盐城市饮食服务公司担任教育科长,在那时他就创办了盐城厨师培训班,并兼任烹饪教学老师,致力于提升本地厨师的烹饪技艺和整体素质。几十年来的身体力行、辛勤耕耘,王荫曾培养出了一批又一批的厨艺人才,他们中的有的成了高等学府的教授,有的成了高级技师、中国烹饪大师、中国烹饪艺术家、国家名厨,有的担任饭店总经理、五星级酒店总厨等重要职位。

除了在厨房和技能教室中的细心传授,王荫曾还将自己从厨六十年的烹饪经验凝聚成文字,通过出版专著,希望能够帮助更多的厨师提升技艺。多年来,他陆续出版《烹坛奇葩》《国宴菜》《高宴菜》《亲民化的美食》《匠心独运》等一系列的烹饪专著,展示了共计2000多道菜品。特别是2022年出版的《匠心独运》,倾注了王荫曾大半辈子的心血,他在总结前四本书的基础上,注重与时俱进,兼收并蓄,理论联系实践,推动传统菜系在创新中焕发新生。书中的483道淮扬菜品,从冷菜到热菜再到甜品点心都是王荫曾的代表作品,其中作为盐城地方特色的藕粉圆子就有二十多种做法,口味有甜、咸、酸、辣,制作方法囊括了煮、蒸、炸、熘等多种技法,体现了他对传统美食的独到见解和创新精神。

“老厨师的价值就是为了做好传承。既是传承菜品,也是传承技艺,更要传承一颗匠心。”王荫曾不断鼓励弟子们在继承传统的同时勇于创新,以“人有我优、人无我有”的精神,在激烈的餐饮行业竞争中脱颖而出,树立自己的独特旗帜,为盐城餐饮行业的发展贡献更多力量。

守正创新
淮扬菜文化传播大使

“淮扬菜诞生于江淮文化带。发轫于春秋,成型于隋唐,兴盛于明清,历经千年传承,底蕴深厚。”王荫曾掌勺了一辈子,将淮扬菜的特征总结为“传承而不守旧,创新而不忘本”。

淮扬菜从选材、调汁到刀工、烹饪、摆盘环节均大有讲究,以“蟹豆腐”为例,这道菜是淮扬地区有数百年历史的传统民间菜品,也被称为“百岁菜”。“蟹豆腐”的主要原料,当地人称之为“小螃蟹”,学名相手蟹,“蟹豆腐”传统制法是将相手蟹捣烂制成的蟹汁,加入鸡蛋液、多种调料混合后,注入锅中加热,待蟹蛋液逐渐凝结成棉絮状,然后捞出静置,凝固即成。

虽然滋味鲜美,但因传统“蟹豆腐”造型不佳,难以展现淮扬菜形韵之美。

为了让这道传统菜品更好传承发展下去,王荫曾带着团队进行反复的试验,对这道“蟹豆腐”进行了大胆的改良创新,在风味不减的同时,成功制成了块状的“蟹豆腐”坯料,可以根据菜品烹调需求,改刀成不同的形状,并创制出色、香、味、形俱佳的多种菜式,获得了食客们的一致好评。

除了菜品的创新,王荫曾还带着弟子们每年举办一到两次的菜品交流会,既为弟子们搭建了一个相互学习、分享经验的平台,更为业界同行创造了一个沟通交流的机会,通过这样的活动,在传承淮扬菜风味精髓的同时,进一步激发创意思维,在不断提高中增强淮扬菜的品牌影响力。

“淮扬菜作为中国八大菜系之一,长期以来深受食客们的青睐。”王荫曾相信与时俱进的淮扬菜必将吸引更多年轻一代的关注和喜爱,在新时代中焕发出更加迷人的魅力。



王荫曾(右三)在厨房中指导