

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,为准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

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。”



国宴大师王荫曾八十高龄致力推广淮扬菜文化

匠心传承淮扬味

□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,在那里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,理论联系实际,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可以吸引更多年轻一代的关注和喜爱,在新时空中焕发出更加迷人的魅力。



王荫曾(右三)在厨房中指导