

我和我的祖国 百年万人

10



1997年，上海市政府宴请时任法国总统希拉克后，严惠琴与其合影。



2009年，严惠琴在国的大型冷餐会上细心地摆放餐点。



2011年，严惠琴参加在美国新奥尔良举办的国际厨艺交流活动和美国厨师合影。

严惠琴：国宴大师的诗情画意

本报首席记者 顾一琼 记者 王嘉旆

为厨四十年。严惠琴在终日烟熏火燎中反复琢磨、探寻着海派菜的清雅意境。她在意食材，讲求刀工，把控火候，借由掌勺国宴的机会，时时抱以谦逊的姿态，处处传递着一位厨师对食材的体味，对饮食文化的尊崇，以及对生活的态度。

为厨一辈子。退休之后，脱去“国宴大师”的光环，才开始留起长发的她，却始终惦念着手中的锅铲。于是，在各类餐饮

技能等级评定的评审中、各类饮食文化交流的舞台上，人们依旧能看到这位时髦奶奶活跃的身影。对于奉献了一辈子的“老东家”，她很少主动回去，因为不想给年轻人压力，不让他们终日处在别人的光环之下。

曾几何时，她拼尽全力，就是为了让食客记住她的菜肴，记住她的名字。行至今日，当新锦江酒店的后厨还沿

用着“严系”经典创意海派菜谱时，她却私下希望自己尽快被淡忘——因为，创新就需要不断迭代。

当年，师傅关于“德艺双馨”的教诲，让这位扎着两个辫子的大姑娘觉得“高冷”而啧啧摇头；如今年过六旬的她，却也郑重其事、字字珠玑：“人正了，一切才会水到渠成。”



【人物档案】

严惠琴，1954年7月生，上海川沙人。中国烹饪大师，中国海派国宴菜的创造者和领军人物，上海新锦江大酒店原副总经理兼行政总厨，上海市餐饮烹饪行业协会副会长，全国劳动模范、全国五一劳动奖章获得者，获评中国餐饮领军人物和中国餐饮功勋人物。参与承接500多次国宴宴请，接待过300多位外国元首和政府首脑。她率先提出国宴菜设计和制作的基本理论，著有《浅析潮州菜的“味”》、《试述国宴宴会的设计和制作》等，也是上海餐饮业首位享受国务院政府特殊津贴的专家。



▲严惠琴接受本报记者专访。
▲严惠琴用西瓜雕花寄语：精益求精，引领餐饮时尚。
(均受访者供图)

为厨，先为人

人生不能像做菜，把所有的料都准备好了才下锅。

40多年前，刚刚从崇明农场回来的严惠琴就这样火急火燎地“钻”进了锦江饭店的后厨。1米73的个头，顾长身段，面试时，这个“卖相交关好”的18岁姑娘曾被客房部、礼宾部相中。但父亲的一句话犹言在耳：人总要有门技术傍身，不能靠吃青春饭。

“自小爸爸待我很好，我相信他。”她说。

于是，别人眼中高挑清丽的姑娘，竟选择去了厨房，手中的锄头换成了锅铲。

明明可以靠颜值，却偏要拼才华。这条路的开头必定是艰辛，可严惠琴却给出了自己的定义。吃苦？不在乎的。

作为家里手边中的老大，“大阿姐”的称呼让她习惯了里里外外担起更多责任，加上农场里的耕作经历，至少亲手端起一口铁锅来回翻炒是不在话下的。

油腻？不存在的。

后厨终日烟熏火燎，油烟味难免“呛”进衣服和发丝，她干脆推成寸头，当个假小子，出了后厨，脱去白袍，连衣裤都穿。走在马路上，别人满眼诧异，自己却感觉很时髦。

中餐的后厨，终日环抱着高温、明火、油烟，以及天南地北各式各样冲鼻的调料味道，与西餐的“诗情画意”基本沾不上边。

这里，还几乎是“糙老爷们”的世界。从选料、配菜、配菜、斩切、掂锅、翻炒、摆盘，需要“力道”胜于“精巧”，感觉没有“耳旁架支香烟”的架势，是完全掌控不住的。偶有女性进厨房学艺，基本也是学做面点、冷盘等，即“白案”。但严惠琴却偏要选“红案”——与明火打交道的掌勺大厨。

因为，当时，她满脑子只两个字：好奇。

当时的锦江饭店，承担了许多国宴任务。而后厨掌勺，是国宴烹饪权威董良初，曾为周总理、邓小平等老一辈领导，以及多国政要烹饪过菜肴。

“能服务国宴，这是何等的神秘而崇高！”好奇心满满的18岁，直觉告诉严惠琴，跟着这位师傅一定能学到很多。

了苦、熬不过油烟熏染，待不过半年就“逃”走了。但这个“不”字，对于更认真的严惠琴来说，基本也就是掠过耳边。但凡她下了决心的，不管明着学、暗着学，怎么都要想着法子学。

现今，严惠琴手头珍藏着十多本卷页泛了黄的手抄本，基本还原了当年的学徒生涯——每天一早，天还没亮，她就溜进厨房，先把菜单抄录下来。

一边抄，一边暗自分析每道菜的“结构密码”：主料用什么，分量多少；辅料用什么，分量多少；调料用什么，如何配比，等等……

临到师傅掌勺，她端上的配菜齐整整齐、分量恰到好处。师傅远远撇一眼，让她兴奋半天。

空时，她也常粘在师傅身后抢着干杂活，帮师傅斟茶、擦桌案、扫地、拖地，还抢着帮师傅刷滚烫的油锅。这烫油锅一刷就是三年。这位好学、肯吃苦、又灵活的姑娘，终于让师傅点了头，收作“关门弟子”。

中国菜，在意食材、考验刀工、讲求火候，而这些背后，更重要的一个字：人。

跟着师傅学艺几年，严惠琴反复钻研着“人”。师傅言传身教：每一行的最高境界都是“德艺双馨”，不计较一时得失，做菜也一样。

最初，严惠琴依样学样，和师傅一般起早贪黑，从不抱怨；后来，她暗自瞄准师傅们，苦练基本功，如果体力上不占优势，更要在技能上过硬；再往后，她还仔细研究客群，每天统计“点击率”最高的菜品，翻看垃圾桶，了解自己的菜是否受欢迎……

许多年后，“最重要的是人”，这句当时听来深奥的箴言，被生活磨砺出别样的深意：每一道菜，不仅能传递出一位厨师对食材的体味、对饮食文化的尊崇，更能传递出你对生活的态度。

人正了，技术到家了，创新，自然水到渠成。

国宴，没那么神秘，却讲究诚意

某年初春，春笋刚上市，严惠琴接到了作为主厨主持宴请法国政要的烹饪任务。

中华饮食文化，很讲究“遵从时节而动”，每个时节的时令食品，通常被视作“自然的恩赐”而认真对待。

接到任务，严惠琴的第一反应：春笋就是此番宴请的食材主题。她精心设计了一道菜品，上汤仙竹海鲜盅：以高汤作底，把春笋片成薄

片，切成似棉纱线的细丝，再辅以虾仁、云腿丝，一起轻轻浮在汤面上。

视觉上，这道汤清澈见底，汤面上浮着红绿相点缀的细丝煞是好看；口感上，这些春笋丝爽脆鲜甜，回味无穷，特别是汤底，看似清澈，入口却略带粘糯的勾芡感，很是特别。

席间，这位法国政要频频点赞，并要求一见主厨。当他见到站在面前的主厨是位40岁出头的女性时，忍不住夸赞：“我走遍了全世界那么多地方，厨艺如此出神入化的女主厨还是第一次遇见！”

时隔多年后的今天，严惠琴才肯透露，当时这道技惊四座的时令菜品背后的制作秘诀——首先，春笋不仅鲜甜，还能解去云腿丝的油腻；“看似清澈实则勾芡”的汤底，其实是提前用白木耳蒸着后打成茸，放进高汤熬制而成。

一道菜，处处体现了中国菜及中华饮食文化所追求的平衡与功底。

从事烹饪工作的40多年中，严惠琴先后参与和主持烹饪宴请了300多位不同国家元首和政府首脑，每一次都给贵宾留下深刻印象。

“国宴，并没有那么神秘，却很讲究诚意”——对食材的诚意，对制作工艺的诚意，对宾客的诚意……

2014年亚信峰会的晚宴，各国首脑及政要共50多人围坐在一张大圆桌上。都说“众口难调”，偏偏每

位贵宾私下都认为，这桌菜有为自己定制的元素。

这背后，严惠琴花了大心思。比如，有些国家的菜谱中从来没有绿叶菜，那就用四季豆替代，既能解油腻，装盘也有艺术感；有的不碰“大荤”，那就用高汤来提鲜；有的喜好豆腐与海鲜，那就把豆腐做到极致……

借由一道道国宴菜品，严惠琴也一直源源不断地输出着包含着“仁义礼智信”博大精深的中华文化。

她说，作为国宴接待主厨，首先要了解来访客人的基本情况和喜好，了解来访客人在国的食材原料。

创作菜品时，更要注重多风味渗透，中华饮食地大物博、讲究食其所长，要善用各地食材，将其自然的味道和特质发挥到极致；烹饪时也要借用各地技法与所长，共冶一炉；将各地风味融合于一桌，扬长补短，丰富酒宴的味觉层次。

细细翻看严惠琴十多年来的国宴菜谱，几乎“不带重样”。她也凭借其“创意菜式”而蜚声海内外。

松茸菌汤配麻油馓子里的中国智慧

史料记，上海开埠后，各地移民涌入，也带来了各方饮食习惯。各方菜系都在上海生根发芽，逐渐共冶一炉，形成了独具一格的海派菜特色——川菜不辣、粤菜不生、扬菜不甜。而其核心在

于“兼容再造”。

“洋气”。归结“海派菜”特质时，严惠琴在吐露这两个字时特意加重了语气。

但什么是“洋气”？注解这一点，远不及她掂起锅铲那么得心应手。事实上，她花了十多年时间才慢慢琢磨、领悟出自己的答案。

“中国菜有八大帮、十大派系，多数喜好浓油赤酱，这点就不那么洋气”。严惠琴理解的洋气重在中西合璧。她擅长于“用西餐食材做出中式味道，用中餐原料呈现西式的表达”。解了油腻，又传递出鲜明的中华文化符号和底蕴。

1988年，在锦江饭店工作了16年的严惠琴被调入刚刚成立的新锦江大酒店担任总厨，并开始对现有菜肴进行改良创新：中餐西做、西餐中做、粗菜精做、野菜细做，吸取世界各地食材及烹饪手段的精华，结合海派文化底蕴，在她手里，“海派菜”渐渐有了新意境。

2004年中法文化年活动时的一次交流宴席让严惠琴印象深刻。当时，她临时接到通知来到人生地不熟的法国。一到当地，她就拉着翻译人员和徒弟奔赴菜市场采购一大堆食材，开始试做菜。客场作战，考验极大。欧洲国家的厨房大多没有明火，只有烤箱、电磁油炸炉、平板煎扒炉。短短6个小时内，严惠琴灵机一动，克服了水土不服、食材有限、工具不熟等种种难题，呈上了一桌含30多个菜品的海派菜，川菜、潮汕菜等不同菜系的特色在这一桌上应有尽有。

法国大厨们对这些菜品一一尝过，特别对其中一道“江南小牛排”赞不绝口。原本，牛排称得上是欧洲大厨的拿手项目，严惠琴却在这个“最强项”上给他们带来了从未有过的口感和惊喜。大厨们私下交头接耳，这样水汪汪的牛排还是第一次见到，纷纷前来讨教秘籍。严惠琴毫不掩饰地说：“这道菜是第一次见到，纷纷前来讨教秘籍。严惠琴毫不掩饰地说：事先在牛排中加入冰糖、蜂蜜，虽甜度不高，却让牛排的色泽更亮。同时，用中式手法将牛排的薄切面事先煎好，牢牢锁住营养，之后放入香

料，桂皮、八角、茴香等各类香料，增加牛排丰富的口感层次。

中国菜的精细、富于变化，一上场就震住了法方大厨。让他们更惊奇的是，严惠琴对欧洲当地食材的熟悉度和创意改造远远超出他们的料想，尤以一道松茸菌汤配麻油馓子为最。

黑菌汤，法餐中的经典美食，天然黑菌的珍贵程度堪比黄金。但在严惠琴眼里，黑菌汤却并非上佳食材，如果粉碎机粉碎不到位，吃到嘴里会有很多颗粒，口感大打折扣。于是她选用了菌体粗壮肥大、肉质细嫩的虎掌菌，搭配上香味独特的松茸菌，制成了一道独特的菌菇汤。西式菜肴中“菜点结合”的传统也被她运用到炉火纯青——法国菜中，搭配汤品的一般都是蒜蓉面包，但这一次严惠琴却选择了中式点心麻油馓子取而代之。在严惠琴指尖灵巧穿梭舞动间，细巧的麻油馓子渐渐成型，法方大厨们心悅诚服。

用松茸菌汤配麻油馓子征服法国大厨后，严惠琴又用一道“鱼肉狮子头”让日本客人频频点赞。这道创意菜源于一次访日行程。

狮子头，这是扬州菜系里的标配，人们对其印象之一便是油腻，而素来饮食清淡的日本食客几乎与这道菜绝缘。但严惠琴灵机一动，将猪肉换成鱼肉，制成一道清淡美味的鱼肉狮子头，大受欢迎。严惠琴透露说，做这道菜时，先要将萝卜切成薄片以便入味，而后放在30摄氏度的油锅里过一下，消除萝卜本身的涩味。做这道菜的关键——萝卜要煮至两成熟，方能将鱼肉嵌进去，太熟或太生都不行。鱼肉狮子头出锅后，色香味俱全，鱼肉的香味完全浸润到萝卜中。一时间，萝卜从“看似配角”一下子反转成这道菜的主角，吃起来鲜而不腻。

有人说，严惠琴的创新海派菜匠心独具，就是因为“新、奇、特”。她却说，海派菜的创新完全是基于对每样食材最基本的了解和尊重，如果丢了这个“根本”，那顶多只能算是“乱炖”。

交流晚宴时，她甚至从不带自己指定的行头和厨具；每到一地，她的第一站就是当地农贸市场，不提特殊要求，依料配菜，用过硬技能赢得国外同行的尊重。

几十年间，一口铁锅，成了她心里最重的分量。外人总想一探究竟的“创意思感”，在她这里，不过是“吃透了”中国菜八大帮、十大派系后的水到渠成。

严惠琴退休了。她很少再出现在新锦江后厨，因为“不想给徒弟们太多框架和痕迹，希望他们能跳出我的影响，有更多新的创造”。

年过六十，严惠琴这才开始留起了头发，有了烫染，才有了空闲时间给人家烧一桌好菜。

她的这锅汤，经由岁月的调味，终于煲好了。

记者手记

一点一滴熬出来的好味道

床前的月光窗外的雪，高飞的白鹭浮水的鹅……

终日烟熏火燎的中餐厨房，严惠琴打开了常人在意的油腻，她的面前，菜肴一样一样有诗有画，一样能传颂着千年文化，缓缓流淌进每个人的心里。

外人的评价是，她制作的菜肴，融中西之大成，味觉层次纯粹而清新，摆盘精巧雅致。但，究竟什么是创新海派菜肴？

她花了很长时间来归纳这一点：“要中西合璧，要洋气，更要有底蕴”……却还是远远不及她掂起锅铲那么得心应手。

当年，凭着“好奇”入行，她将这份“好奇”持守了一辈子。比如，为了搞明白潮汕菜中一道“清心丸绿豆爽”的地道制作技艺，她隐藏行政主厨的身份，数月“蹲点”粤菜馆“偷师”，百回十多种面粉一一比对、反复尝试。

当年，带着“一技傍身”的简单初衷入行，这份“简单”也始终如影随形。作为国宴主厨跟随国家政要出访主持

