

中国大厨

胡长荣, 百年老店绿柳居第一家菜素烧鸭的创始人, 先后做过中国驻二十四个国家大使馆的主厨。艰辛从艺六十多年, 毕生心血写成了一本菜谱, 却苦于无人赏识, 无处出版。豆腐、绿豆糕、麻团、桃酥、月饼、泡菜……八十二岁的胡长荣全都精通, 然而这些传统手艺正在失传, 胡老不禁黯然神伤。



封面故事

82岁的使馆主厨胡长荣, 说起自己创制的菜肴滔滔不绝。 快报记者 施向辉 摄

胡大厨值班 使馆人均长胖2斤

昨天, 记者来到胡长荣位于大光路50号的家。在世界各地奔波了一辈子, 胡老如今仍旧住在70平米的公寓里, 房间显得有些局促, 墙上挂着好几幅放大的照片。“这张是在法国拍的, 那时候我多年轻!” 胡老凝视着照片中的自己, 感慨地说。

1965年, 胡长荣调入外交部, 被派往中国驻缅甸大使馆做主厨。他说: “大使馆里一般有两三个厨师, 多的四五个, 我是大使的厨师, 有时还要做宴席。” 大使的伙食和所有工作人员是一样的, 早饭喝粥, 吃点心, 中午三菜一汤。他告诉记者: “大伙儿都希望轮我值班, 这样他们就可以长2斤肉了!”

胡老从切菜到装盘, 每道工序都自己动手。红案、白案, 冷菜、热菜, 中餐、西餐、糕点, 他样样精通。“国外买不到中式的糕点, 外国客人又都爱吃春卷, 我就买原料回来自己制作春卷皮。” 胡老说, “很多使馆厨师不会摊, 不是粘在锅上就是弄破了, 我在伊拉克时, 就花了一个星期时间教驻伊朗大使馆的厨师摊春卷皮。”

胡长荣16岁时在夫子庙的一处川菜馆学徒, 虽然学的是川菜, 但他爱动脑筋钻研, 什么口味的菜都难不倒他。“大使早上喜欢喝豆浆, 使馆的年轻人却爱喝咖啡, 这两样也都是我自己熬。” 胡老说, 别人需要什么菜, 他就能做出什么菜。西方人不习惯吃烧菜和炒菜, 胡老做起西餐也毫不逊色, “西餐讲究煎炸烤焗, 我烤的鸡就跟肯德基、麦当劳的一样!”

国防部长为沙拉鱼“折腰”

中日建交2周年时, 中国驻伊拉克大使宴请日本大使, 胡长荣就做了一道日本人最爱吃的八宝干烧海参, 还在旁边刻了“中日友好”的字样, 日本大使赞不绝口, 竖起大拇指说: “中国人民万岁!”

“工作要用心, 客人喜爱吃什么, 我们心里一定要有数。” 胡老对自己的要求很严格, 他常常向服务员询问客人的反映, 以便进一步改进。在伊拉克工作时, 他试着烤过一次羊肉串, 按中国人的习惯放了大蒜去膻味。可当地人告诉他, 他们

吃的就是这个味, 他才恍然大悟。第二次烤羊肉串是在一次宴会上, 伊拉克外交官吃了胡长荣烤的羊肉串, 连声惊呼: “跟我们的烤羊肉串没有区别!”

胡长荣退休前在意大利工作了3年, 当地人也很讲究饮食, 对菜的要求很细。“意大利人爱吃一种沙拉鱼, 每次招待会我们都要去当地的饭店订购, 一条鱼就要花掉1000美元!” 胡老很是心疼, 便悄悄来到当地的饭店“偷师”。回忆起当年的情景, 胡老得意地说: “一看就全明白了, 还没我们的中餐复杂。把鱼肚剖开用开水一烫, 用盐腌制, 涂上素油, 再用沙拉摆成各种花, 浇上色拉油, 用纸蒙好放进冰箱里, 意大利人就爱吃这个!”

那年的国庆招待会有来自60多个国家的1000多名外宾, 胡老亲手为客人做了100多道菜, 其中包括意大利人爱吃的沙拉鱼。当时的意大利国防部长把盘里的沙拉鱼吃得精光, 而胡长荣的话更让他感到吃惊: “我做10条沙拉鱼, 总共才花了1000美元!”

腿肿了 就把上厕所当休息

在国外工作了20年, 胡老有18个春节没回家。他说, 工作要尽心尽力, 要耐得住心里的寂寞。早晨为每个人准备好丰盛的早餐, 晚上还要等晚归的外交官, 为他们熬一碗鸡粥或鱼粥。“妻子小孩在南京, 长期不能团圆, 这么多年没能照顾他们, 我在国外也要自己缝补衣服。” 他有些感伤, “每到八月十五, 老伴会带着孩子们对着月亮敬酒, 我把使馆的酒席准备好, 就自己找个角落抽根烟。” 想到已去世12年的老伴, 胡老的眼睛红了, 遗憾地说: “她没能享到福啊!”

胡老平时也总换着花样给自己和家人做好吃的, 虽已82岁高龄, 却依然红光满面、声如洪钟, 只是腿脚有些不灵便了, 站起来时显得很吃力。“做厨师很辛苦, 到了晚上, 两条腿根本动不了。回到房间, 一坐下就睡着了, 衣服都没脱。” 他说, “腿肿了, 我就把上厕所当成休息。在厕所里一坐就是半个小时, 让腿放松放松。”

一阵叹息 传统手艺无人接班

1984年退休后回到南京, 胡长荣在秦淮区烹饪学校教了不少学生。他告诉记者, 自己还是百年老店“绿柳居”素菜馆的创办者之一, 名菜素烧鸭就是他所创制的。“做素



胡长荣撰写的《热菜创新造型》手稿, 封面和内页都已破损、卷曲。

烧鸭的豆皮一定要软, 把豆皮放进煮好的汤里泡一泡, 铺开两头一叠, 合起来用牙签别好, 麻油煎一下, 看起来就像烧鸭的皮一样。再放进卤子里泡, 上午做好了下午或晚上吃, 一咬就能冒出卤汁来!” 说起自己创制的菜肴, 胡老滔滔不绝。

八宝干烧海参、沙拉鱼、彩色鱼米、荷花鱼肚、乌龙戏珠、盐水鸭、扇面豆腐……这些中西各式佳肴都写在了《热菜创新造型》的手稿里, 胡老小心翼翼地书柜里拿出来, 封面和内页都已破损、卷曲。1994年7月至8月, 他用铅笔淡彩描绘出了每道菜的造型, 并详尽地写下了每道菜的原料、配料、调料、制作过程以及特色。胡老是业余高中毕业, 写一道菜的制作工序就要花掉他一整天的时间, 他焦急地说: “我肚子里全是菜啊, 不写出来可惜!”

在胡长荣的记忆里, 16岁那年的夫子庙总共有70家餐馆, 其中60多家经营的都是“京苏大菜”。“现在街上全是杭帮菜、川菜, 正宗的南京菜不行了, 没剩下几家。” 胡老一阵叹息, “可惜我找不到接班人! 现在的年轻人, 吃不了这个苦了。”

快报记者 夏天
见习记者 杨扬

一通百通

扎根南京, 7年征途, 打造了一支区域报道“快速反应部队”, 无论新闻发生在城市的哪一个地方, 快报总能在第一时间赶到新闻现场。不管你是南京人还是外地客, 有了快报, 你就成了地道的“南京通”。

南京新闻看快报, 城市生活一通百通

现代快报 江苏.com
讲真话 办实事 树正气

Addr: 中国江苏省南京市正洪街19号东宇大厦 报网联动: www.生活江苏.com 24小时读者热线: 96060
www.lifejiangsu.com.cn