

《后厨》热映,厨师行业浮出水面;现代快报为你揭秘顶级大厨背后的生活

待遇好,让人感觉很浪漫 西餐厨师找对象不用烦

最近,各大卫视都在热播电视剧《后厨》,而厨师,这一个较为神秘的职业也渐渐“浮出水面”。

其实,在南京也有众多全国甚至世界顶级的名厨。大厨们的功夫如何练就、边吃边做会不会发胖、回家后还会不会给家人做饭?带着这些问题,现代快报记者走访了三位中西餐大厨及甜点师,为读者揭秘大厨们“光环背后的真实生活”。

□现代快报记者 王颖菲 曾偲 郝多/文 现代快报记者 顾炜/摄



李伟

男,43岁,南京古南都饭店行政副总厨兼宴会厨师长,精通淮扬菜,对粤菜、川菜也有研究,从事厨师行业25年。

杀鸡练了两个月 回家搞定一桌年夜饭

43岁的李伟已在厨师这个行业工作了25年,这段时间热播的电视剧《后厨》,他也正断断续续地看,“好奇呗,想知道人家是怎么看我们这行的。”李伟笑着说。

18岁高中毕业时,由于当时“周围的人都流行去宾馆、酒店工作”,加上想掌握一门技术,李伟来到南京一个机关下设的宾馆,做起了学徒,从此开始了自己20多年的厨师生涯。

在最初的3个多月时间里,李伟唯一的工作就是负责进行做菜前的粗加工,简而言之,杀鸡、杀鸭、杀鱼。而在此之前,他在家“连刀都没拿过”。虽然仅是粗加工的简单活,可李伟没闲着:自己的任务完成,便帮着师傅们做案板上的活;开餐时看着师傅们炒菜,暗暗记住程序、所需调料;有闲工夫时,就留在厨房练刀功;下班回家,还躲房间里练习雕刻……上班两个月后,1988年的春节,那年李伟家的一桌年夜饭,就是由这个自人行以来连炉灶都没上过的“小学徒”一手完成的。而这一桌子菜的可口程度,也让全家人大吃一惊,“都说好吃,还问我怎么做的。”

从学徒到大厨,李伟奋斗了20多年,他的总结是:信念、毅力和努力。粗加工阶段结束后,学徒们一起开始学习案板操作和理论知识,但两年后,真正能站到案板前的,只有寥寥一两人,李伟就是其中之一。而他的勤奋努力,也成为了他自1993年来到古南都饭店后,一路从员工做到领班,再到宴会厨师长的重要原因。

成为厨师长,除了日常做菜,还要负责确定菜单、制订配方、调配人员、监督开餐等等事务,李伟变得有点“身不由己”。和很多酒店的大厨一样,他已经20年没在家吃过年夜饭了。而因为妻子同样在餐饮行业工作、日程繁忙,一家人聚在一起吃饭的时间屈指可数。因此,正在上高中的女儿的饮食只能交由老人负责。偶尔,李伟下一次厨,还会因为刻意地少放油盐,而被女儿犀利地评判为“不好吃”。



吴春

男,47岁,金陵饭店西餐总厨,擅长法国菜、意大利菜,从事厨师行业29年。

做了西餐29年 意面都没给老婆做过

工作时间,吴春穿着厨师服、戴着高高的厨师帽,脖子上还围着个红围脖,大伙都管他叫“红领巾”。如今已是南京数一数二名厨的吴春,在谈起当初自己的从业选择时用了个消极的词——“被动”。“感觉都是被推着走,由不得自己做多少选择,便成了厨师。不过,还好我这个人挺乐观,被动的事情我能将其变成主动,后来就喜欢上这一行了。”吴春说。

1982年,吴春高考落榜后开始找工作;1983年,金陵饭店面向社会招工,吴春应聘。“现在想想都是缘分,当年我在人民中学上学时,金陵饭店正在修建,每天看着它一点点长高,感觉是自己很熟悉的地方。所以1983年它一招工,我就去报名了,这一做就是29年。”

招工进入金陵饭店后,吴春被选为进入厨房的24人之一,跟着当初香港来的师傅学做西餐。“要说做厨师,我上中学时倒是经常和同学一起在家做饭,味道好像也不错,只是当年没接触过西餐,但也说明我有做厨师的天赋。”

西餐给人的感觉就是精巧浪漫,那创造这些食物的人也同样浪漫吗?吴春有些不好意思地挠头说,“我想是的,我本身是个挺浪漫的人。”不过,吴春的这份浪漫当年好像没用上,因为太太当时就是金陵饭店的甜点师,两人整天在一起工作,日久生情,后来就成了夫妻。

不过说起做西餐的小伙找女朋友,吴春笑笑说,“挺好找,前不久我们西餐部一个23岁小伙结婚了,新娘是高铁乘务员。”吴春坦言,现在社会整体上对厨师这个身份的认可度提高了,觉得厨师是技术活,待遇也好,做西餐的更是感觉浪漫,所以在找对象上倒是没觉得有什么困难。问及会不会为老婆孩子做一顿西式大餐,吴春直摆手说“惭愧”。“我老婆还说呢,做厨师29年了,也没见我给她和儿子做个意面,我现在在家几乎不做饭,太累,回家就想歇着。”



仓恒露

女,48岁,金陵饭店资深包饼师,擅长各种装饰蛋糕、高端甜品,从事厨师行业29年。

聚餐时品论菜肴 搞得饭店老板有压力

和吴春一样,仓恒露也是金陵饭店第一批老员工之一,巧的是,她的爱人也在金陵饭店担任西餐厨师,同样是一对“大厨夫妻档”,他们的儿子可比吴春的儿子有福气多了。

“或许和我们的职业有关系吧,儿子丹丹从小就喜欢西餐和甜点,嘴也越来越挑。”上学之后,丹丹更是隔三岔五就呼朋唤友,请同学们吃大餐,爸爸妈妈,一个做西餐拿手,一个是资深包饼师,香草扒鸡、巧克力慕斯……同学们自然吃得亦乐乎,而丹丹也充满了自豪和骄傲。

“现在,儿子去澳洲读书了,有次我去那里看他时,又给他和他的同学们做了次糕点,他的很多外国同学直呼好吃,说味道比澳洲那些糕点店里卖的还正宗。”仓恒露说,每每这时,儿子丹丹就会觉得特别幸福,为有这样的“大厨爹妈”而骄傲不已。

仓恒露最早并没有想过有朝一日自己会成为一名厨师,“那个年代,总觉得厨师并不是一个光鲜的职业,而且女孩子嘛,总是会有点臭美,厨师天天穿着白色的工作装,和油烟打交道,心里挺自卑的。”

仓恒露坦言,还好她本身挺喜欢吃甜点,再加上喜欢绘画,具有一定的艺术天赋,所以在西式甜点这条道路上也就越走越远,越走越好。

做了一辈子的厨师,仓恒露和老公的朋友圈自然也全是南京各个酒店的大厨们。

平日里,大厨们也要聚餐,可都是做菜的顶尖高手,都是“挑剔的主”,上哪吃呢?“我们一般会选择一些有特色的餐厅,不过无论去哪吃,上菜时,所有人都是拿着手机或者相机拍照。”仓恒露笑着说:“这大概就是职业病吧,不仅吃饭时,全是围绕着这些菜评头论足,回家后还要对着照片仔细研究,所以每次,饭店的老板都是‘亚历山大’。”

你问我答

总厨年薪 一般有十几万

1. 练刀工要练到什么程度?

打个比方,切出的姜丝至少要能穿过一根粗针;切肉丝,则要做到“刀刀要断,丝丝不乱”。

2. 在家做菜时会有“强迫症”吗?

忍不住会有,特别是颜色搭配方面,例如炒西红柿时会配黄瓜等,哪怕再简单的菜,也要保证“品相”。

3. 同行之间会有“恶斗”吗?

如今的“门派”没有过去那么根深蒂固,不过不同酒店的厨师间也经常到对方的酒店吃饭,交流新菜,拓宽思路 and 眼界。

4. 厨房内部会有“厨艺大赛”吗?

在古南都饭店,每一两年都会举办员工技能大赛。厨师主要比拼刀工和炒菜,其中,盘式、形状等也是衡量成绩的重要标准。

5. 除了会做菜,还有什么附加要求?

还要提高自己的文化素养,特别是艺术鉴赏力。做菜时,要特别注重美感、懂得色彩,同时强调营养搭配均衡。

6. 大厨的围脖说明了什么?

在金陵饭店,中餐总厨和西餐总厨的围脖颜色为红色,分管主厨为粉红色格子,一般员工为蓝色格子。这种围脖,也叫角巾(实际作用为阻汗,吸汗)。中餐通常为白色,西餐中颜色较多,有黄色、红色、蓝色、黑色、绿色、花纹等等,主要用来区分等级和部门。

7. 大厨的职业病是什么?

长时间站立,导致厨师很容易患上静脉曲张、腰肌劳损,加之经常要去冰库拿取食材,所以关节常会作痛,常年和油烟打交道,对肺部也会造成伤害。

8. 大厨为什么不会发胖?

本次采访的三位厨师都可以算作“瘦子”,而他们告诉我们,厨师中胖子并不多见,“这个还是和基因有关,与职业无关。”仓恒露表示,天天看着那些甜品,完全没有食欲,所以自然不会发胖,总之,厨师≠胖子。

9. 《后厨》中,海清饰演的行政总厨收入上百万,真实生活中确实如此吗?

“绝对没有这么多,”李伟表示,“电视剧有夸大的成分。”不过,总厨级别的大厨确实属于“金领一族”。在古南都饭店,行政总厨和副总厨的收入主要按照年薪计算,一般都在十几万左右。同时,像他们这样经验丰富、级别高的厨师,不少酒店都非常需要。而普通厨师的薪资收入稍低一些,按照从事的岗位不同,在几千至上万不等。