

在法国蓝带学切菜 每根蔬菜丝长短粗细都要一样

初到蓝带,每天提着20把刀具去上课

蓝带,这是我生命中无法抹去的两个字。我从这里将美食变成了爱,将爱分享给每一个喜欢美食的朋友。

第一次来到蓝带,我也有过些许挣扎。理想中无比高端大气上档次的学校并没有耶鲁那种宽阔的草坪,没有巨大的维纳斯雕塑,没有镀金的大堂和门厅,也没有熙熙攘攘的人群。它藏在法国的一个居民楼里面,周围都是低矮矮矮的住宅,像极了上海任意一条街上的老公房。它的面积大约是我大学食堂的四分之一,若不是那根高耸的烟囱和硕大的logo(商标),我简直觉得是自己来错了地方。

这真的就是我历经万难梦寐以求抵达的港湾吗?从踏进学校大门开始,我就开始打量来自五湖四海的新同学:60岁的朝鲜爷爷、50岁保养良好的韩国大妈、中年双胞胎美国兄

弟、文身大哥、干练的律师姐姐、阿拉伯头巾大妈、印度王子……这简直是来到了奥斯卡颁奖典礼嘛。我们班总共55个人,算上我,总共才4个中国人。说实话,当时我的脑子一片空白,根本不知道该怎么融入团队。

到学校的当天,我领到了校服和刀具,沉甸甸的20把。当时真是好兴奋,因为第一次看到这么完整的一套刀具,但是从上学第三天开始,我就开始叫苦不迭。每天都得提着如此沉重的刀具起早贪黑,我尝试过放在学校,可每个人都告诉我说你最好带走,因为储物柜只有一个小小的锁头,不安全。如果遗失了这套刀具,还得花两万块人民币去买……于是,我这个守财奴,开始像一只欢快的小鸟,蹦蹦跳跳提着装备去上课,而且就这么提了一年……后来恨不得把它们都扔了……

切菜时要小聪明,被老师当成反面教材

第一天上学,我完全是怀着“小当家”学艺的心情去学校的。哈哈,那种感觉真是太好了!但是,第一堂课老师就给了我一个下马威。

大厨首先和我们寒暄了20分钟,然后让我们开始煮法国田园蔬菜汤。说实话,它好吃在哪儿呢?里面有数不尽的各种蔬菜丝:胡萝卜、白萝卜、芹菜、洋葱。

法国佬对于厨艺的要求极其严苛,他们对于切丝这个技艺有着极其苛刻的要求:每一根蔬菜丝的长短和粗细都要一样。我一开始觉得,只不过是切丝嘛,随随便便切切就好了。这个时候,我们的老师就拿着创可贴在教室里面晃悠。嘴里嘟囔着:“不要太快,要小心。”他们果然见多识广,第一节课结束后,10个人里面有3个人挂彩了。不得不说蓝带发的刀真是特别锋利,一刀下去,你只感觉到指尖一阵酥麻,然后血就喷射出来了,剧痛!

切丝的时候,我开始耍小聪明。把那些切得好看的丝堆在上面,而那些切得不怎么匀称的则被藏在下面。正在沾沾自喜的时候,老师走了过来,只见一个海底捞月,把手直接伸向盆子的最底部,然后摊在手心上一根根检查。

他很得意地笑着,拿出一些长短不一的蔬菜条:“这是什么?”然后以迅雷不及掩耳之势直接给我倒掉了!眼泪都要掉下来了,这可是我辛辛苦苦切了半个多小时的成果呢。他大声宣布:“想偷懒的同学就跟Han一样,全部重来。不用担心,蓝带最多的就是蔬菜和时间。”

在痛苦中结束第一天的课程后,我还是欣喜若狂地打包了煮好的田园蔬菜汤,回去给室友品尝。可是因为住得太远,拿回去时,蔬菜已经被泡得软烂不堪,里面的芝士也因为时间太久变得有了怪味。室友为了不打击我的积极性,吃了好多,还一直夸好吃。当时我眼泪都要流下来了,价值1000多元人民币的第一节课,就这么过去了。

烤鸡时多加一把盐,顺利通过中级考试

在巴黎生活了一段时间,对我来说,最重要的一件事就是参加蓝带中级考试。因为如果无法顺利通过中级考试就得重修,重修意味着什么?几十万啊!估计我爸妈得坐十几个小时的飞机马不停蹄地过来掐死我。一想到这,我就特别紧张,紧张到笔试时全身发抖。笔试的内容是老师平时口述的内容,平日上课的教材就是菜谱,菜谱之外的知识点就必须靠笔记记下来。而且记笔记的时候,得特别细心才行,即便是插科打诨地聊天玩笑话也可能出现在正式的考试中。

蓝带的老师完全不同于国内教授:“各位同学请注意了,接下来是××重点。”他们从来不会像这样特意强调。比如有人提问:“巴黎盛产鸽子还是兔子?”老师觉得这些问题很有趣,就会让它成为考题之一。这不得不让我全神贯注地去聆听每一个人的问题和答案。笔试的另一个板块是菜谱完形填空。试卷上会出现一张曾经做过的菜谱,然后空出材料、分量的部分,需要让考生填写补缺,这可苦了背功不好的我。考试前的那段日子过得昏天黑地,每天都要花大量的时间背诵各种菜谱,即便是在地铁上,都在背“面粉多少克”“洋葱多少克”。

笔试那天,为了防止作弊,相邻的考生,试卷是不一样的,一共分为

ABCD四份,而我无比幸运地拿到了A卷!为什么说幸运呢?是因为A卷最后的一个大菜谱是我刚刚背完的,答起来特别顺畅。感觉自己的努力终于有了回报!

心潮澎湃地先做完最后的大题,然后返回到前面继续答题,结果做到一半的时候,我才发现试卷的印刷出了问题,有一页几乎完全看不清。我举手示意老师换试卷,结果换下来的试卷让我瞬间傻了眼——居然是C卷!我去找老师,想换一张A卷,得到的答复却是:“对不起我们没有A卷了!不是一样的吗?”绞尽脑汁写完试卷,开始进入实际操作环节。

老师让我们在10道菜品中随机抽选其一,果不其然,我抽到最不熟悉同时也是最难的一道菜。我要做烤鸡,还是一只很特别的烤全鸡。需要把鸡身缝到昂首挺胸的形状,烤制完毕后还要做很多配菜。

这次的考核方法也很奇怪:老师和大众品鉴团试吃了所有作品后,进行盲选投票。我踮着脚尖偷偷瞥了屋子里坐着的一堆老头儿老太太,然后考虑到老年人味觉不好,于是多加了一把盐。自己尝的时候觉得略咸,但是会很入味。哈哈,没想到歪打正着,在中级毕业典礼上,我竟然获得了全班第五名的好成绩。



在蓝带学厨的日子里,魏瀚做过许多菜,包括不少“黑暗料理”

冒着手指被烤糊的危险 我以全校第三的成绩顺利毕业

为了完成课程,我没少上菜市场,室友也伴随着我的各色料理一路成长。不管是腐乳拌色拉,还是三文鱼马卡龙,“黑暗料理”我可没少做过。对我来说,很多时候,绝对不能搭配的菜是不存在的,只要愿意用合理的搭配方式去调和它们之间的关系,就有可能成就一道美味,带来意想不到的惊喜。

就这样,一路艰辛地撑到了蓝带毕业考试,这对于我来说是人生中最重要的一次大考试。如果考不好,第一肯定是钱的问题,因为这意味着我的所有花费都白搭了;第二是如果考不过,当初并不支持我来蓝带学习的爸妈估计要跟我断绝关系了。

想想自己为了来学习,吃了这么多苦,受了这么多委屈,我毅然决然地奔向考场。一路上,我都在想今天的考题究竟会是什么。等到了考场,老师把盛放食材的篮子拿出来的一刹那,我整个人愣住了:猪排、甜菜根、牛肉、蜗牛,还有很多杂七杂八的蔬菜。我们要做4人份的菜,一共8样,这8样菜要在两个半小时内完成,而且篮子里所有的食材都要用到。

具体的忙乱程度每个人事后都记不清了,我只记得当时我端着一盘烤制的蔬菜,为了赶时间就用围裙随便包一包。这时,一个老外挡住了我的去路,我就说:“麻烦让一让!”可他却完全没有反应,我感觉到手指已经有灼热的感觉传来。我在心里呐喊,不能扔啊,扔了就死定了!

我冒着手指被烤糊的危险,大声叫出来:“让!让!啊!”撕心裂肺的叫声吓坏了所有人,果不其然,手指被烫出了几个大泡。简单地处理过后,我开始忍着痛继续完成考试。

考试结束,我也不知道自己怎么就稀里糊涂地毕业了,怎么就稀里糊涂地拿了全校第三,怎么就稀里糊涂地在毕业典礼上哭了,怎么就稀里糊涂地在法国度过了一年多的时光。

毕业典礼时,当我们把厨师帽一起高高地甩过头顶,然后看着厨师帽落下。大家都抱头痛哭,其实厨师也是有血有肉的,他们不是切菜炒菜机,他们也有喜怒哀乐,他们也珍惜每一份情感,在我看来,这是作为一个厨师最基本的素质。



有一个法语专业毕业的年轻人,对父母提出要去法国留学的愿望。他不去那些“正统”的大学,也不学“挣钱”的专业,而要去法国蓝带厨艺学院学做菜。蓝带,那里是世界上规模最大的西餐料理与甜点烘焙职业培训学校。这个与众不同的男生,就是东方卫视《顶级厨师》第一季的冠军魏瀚,也是我们“小日子·吃货”版的专栏作家。

当魏瀚经过不屈不挠地“斗争”,终于美梦成真,获得父母支持,来到蓝带时。才发现,原来“噩梦”才刚刚开始。

魏瀚推荐食谱



棒棒糖蛋糕

食材:

鸡蛋两个、泡打粉2.5g、砂糖80g、黄油80g、香草精5g、巧克力、低粉100g、装饰糖珠

做法:

- 1.烤箱预热180℃。
- 2.将鸡蛋、糖、香草精混合,用打蛋器加热一分钟,高速搅打4分钟,直到体积膨大到两倍,颜色变白。
- 3.筛入低粉、泡打粉,搅拌均匀,然后加入溶化的黄油,搅拌均匀。
- 4.将面糊挤入裱花袋,然后放入硅胶模具,盖上另一片模具烘烤20分钟。
- 5.隔水溶化巧克力,然后准备装饰糖珠。
- 6.棒棒糖的一端蘸上巧克力,然后裹入溶化的巧克力,注意倒立方可以使表面光滑,然后趁凝结前装饰好糖珠。