



茅爱海大师在切文思豆腐

“中国人切菜方法不对”?

张小泉总经理就争议言论道歉

淮扬菜大师： 米其林和中餐刀法不一样

“菜刀不能拍大蒜”“中国人切菜方法不对”“张小泉总经理道歉”……连日来，张小泉屡上微博热搜。虽然张小泉总经理道歉，但关于中国人切菜方法的话题仍未平息。7月19日，现代快报记者采访了淮扬菜大师、菜刀制作大师和资深餐饮顾问，对此他们都表示，不同的菜式需要用不同的刀法，不同食材也需要注意选择不同功能的菜刀。张小泉总经理所称的“米其林刀法”是西餐比较常用的刀法，但中餐中没有这种刀法。



扫码看视频

现代快报+记者 顾潇 刘赞/文 顾潇/摄(除署名外)

张小泉总经理道歉：五年内断刀可换

继“菜刀不能拍大蒜”后，张小泉因其总经理曾在采访中称“中国人切菜方法不对”再度引起热议。7月18日，一段流传的视频显示，张小泉总经理夏乾良在一段采访中表示，“你学了十几年的切菜都是错的”，“所有的米其林厨师都不是这样切的”等，再次引发舆论风波，一度冲上热搜首位。

在这段视频中，夏乾良称，中国人切菜刀方法不对，所有的米其林厨师都不是这种切菜方法，为什么米其林厨师切的肉片更薄、黄瓜片更透明，是因为前面有个支点。张小泉把刀前面的头斜过来，那不是设计感，那是消费者教育。

短短几十秒的视频引发了网友的激烈讨论。很多网友对上述言论表示不解。有网友表示：“买把菜刀还要听你教育。”还有网友评论称：“张小泉不是中式菜刀吗？为什么要听米其林的？”

7月18日晚间，夏乾良在其

个人微博视频号发布回应称：“关于最近的舆论事件，首先在这里向大家诚挚道歉。”夏乾良表示，“网传本人评价‘中国刀工不及米其林厨师’话题，视频是很久之前的采访视频，且并非视频的全部，现传视频中并未根据当时的情境和语境进行描述，从而导致大家对此产生极大的误解。众所周知，张小泉创立时，米其林还并未出现，不过我亦为自身的不当言论对消费者理解造成的错误引导，表示诚挚的歉意。”

此外，夏乾良在回应中表示，公司从消费者反馈中发现自身品牌管理、产品管理、售后服务等存在的诸多问题，“我们一定不会回避，努力研发更好更适合中国消费者的产品。”对此，张小泉即将发起“断刀召集令”项目，凡在国内购买的菜刀，若在过去五年内有断刀事故发生，包括张小泉品牌及指定同行品牌，公司均可按照类似款型、类似价值进行新刀换货。

淮扬菜大师：菜式不同刀法不同

张小泉虽然道歉了，但余波未平，中国人切菜刀法有问题吗？7月19日，现代快报记者就此采访了淮扬菜大师和资深餐饮顾问。作为淮扬菜的主要发源地，扬州聚集了大量的淮扬菜大师。“淮扬菜十分讲究刀工，我们淮扬菜厨师被誉为‘刀客’。”扬州望潮楼大酒店行政总厨茅爱海是国家名厨、中国淮扬菜烹饪大师、江苏省五一劳动奖章获得者，他告诉记者，中国各大菜系中，淮扬菜的刀工尤为突出，一直以“刀工精细，刀法巧妙”著称于世。

“他说的刀法的确是西餐比较常用的刀法，但我们中餐特别是淮扬菜，没有这种刀法。”针对张小泉总经理夏乾良关于切菜的说法，茅爱海表示，中餐与西餐在制作方法上有诸多不同，刀法上自然也存在很多差异。“我们在制作淮扬菜时，一般要用到五六十种刀法。”茅爱海告诉记者，淮扬菜擅长用普通食材做出高档水准，一种食材经由不同刀工处理，就会呈现不同形状，进而烹饪成不同菜肴。而根据原料的性质和烹调要求，又可细分为直切、推切、拉切、锯切、铡切、滚切等多种刀法。

南京资深餐饮顾问周开祺告诉记者：“像中餐有排骨、大骨汤，在市场把肉买回家之后可能还需要用刀去刮骨头，用刀背去拍蒜，这就对刀具的韧性要求比较高。而西方一般没有食用骨头的习惯，只需要用刀刃对鱼、肉进行切片处理就可以，所以更看重刀的锋利度。”



85后厨师吴斌制作的手工作刀

中餐刀法将豆腐切成“头发丝”

“其实一般厨师使用的都是普通的菜刀，以前扬州师傅都是一把菜刀走遍天下。”茅爱海告诉记者，以前淮扬菜厨师所使用的厨刀，因为形状如马头，所以又被称为“马头刀”，一把刀可以前批、中切、后斩，可以进行砍、削、切、片等多种用途。现在由于菜肴更加丰富，菜刀才因不同用途进行了不同分类。

在现场，茅爱海为记者表演了最能考验刀工的文思豆腐。只见茅爱海取出一块内酯豆腐，将一把普通的菜刀用水打湿，左手食指轻扶豆腐，大拇指紧贴菜刀刀面，随后便均匀有力地地下刀将豆腐切成小片，随后用刀将豆腐片均匀压倒，开始第二刀切丝。在这一过程中，要求厨师有极高的刀工，用力均匀，丝毫不能迟疑，

否则就会将豆腐切碎。

切完之后，砧板上的豆腐好像被切成了泥，但是当茅爱海将豆腐放入盛水的盘中后，豆腐就慢慢散开，飘然如丝。这一碗豆腐丝长短均匀，根根如发丝一样细，刀工堪称出神入化。

“我们在学校就学了一年，工作后也要苦练四五年才能达到大师的高度。”茅爱海告诉记者。

为了一把好刀85后厨师自制菜刀

当刀工练到一定程度之后，每个厨师都希望有一把称心的菜刀。扬州85后大厨吴斌是扬州市级食品雕刻非遗传承人、淮扬菜大师居长龙的弟子。为了能拥有一把称心的菜刀，吴斌找遍了全国各地的菜刀。“菜刀绝大部分都是工业化生产的。”吴斌告诉记者，工业化生产的菜刀一般都是由钢材切割而成密度相对较低，在集中淬火时也会遇到水温不均

的情况，因此在使用时会遇到一些问题，“我也曾经遇到过拍蒜拍断菜刀的情况，特别是刀体与刀柄焊接处，比较容易断掉。”

2012年，吴斌找到进行手工菜刀制作的一对父子，将他们请到了江苏，开了一间专门做菜刀的小作坊。“一开始只有两名师傅，现在已经有18名师傅了。”吴斌根据自己在工作中的发现的需求，对菜刀的造型、尺寸

等进行了改良，并且坚持手工制作，因此受到了烹饪界的欢迎。“一年销售量大概有两三万把。”吴斌的菜刀目前主要销往全国各地的烹饪院校和饭店。

“扬州三把刀”不仅仅是技艺，像菜刀这些工具也具有悠久的历史。“为了宣传‘扬州三把刀’，吴斌还在古城东圈门城门外开了一间小小的‘三把刀’展示馆。

不同食材要使用不同刀具和刀法

“因为钢材的差异，刀具的韧性和锋利度往往无法兼得，所以如果用韧性较差的刀去拍蒜、拍黄瓜，确实可能出现刀具断裂的现象。”周开祺告诉现代快报记者，在日常生活中，市民要根据不同的做菜需求去选择不同的刀具，以延长菜刀的使用寿命。

在使用菜刀的时候也要注意一些误区，吴斌告诉记者，现

在菜刀一般都比较轻薄，切片用的菜刀切不可用来砍骨头等硬物，以免损伤刀刃，同时还要经常磨刀，“刀刃在使用一段时间后就出现磨损，这是无法避免的，只是时间早晚问题，不可能有一辈子不用磨的菜刀。”

“普通市民在家中用菜刀肯定和厨师不一样，但也可以学习一些基本的刀法，这样可以起到

事半功倍的效果。”茅爱海告诉记者，最基本的刀法包括直切、推切、拉切、锯切等刀法。直切就是直上直下切，适合切片；推切是在下刀时将菜刀往前推，适合切丝；拉切是使用刀尖，将菜刀往后拉，适合切一些较长的食材；锯切是像拉锯子一样前后推拉菜刀，适合切一些较厚的肉类、面包等食材。



茅爱海大师制作的文思豆腐 受访者供图