

(上接 03 版)

的表演欲,更不能让他的千万粉丝消停。自 2001 年起,奥利佛每年都会参加 BBC 组织的“the happy days live tour”,足迹遍布英国各地、澳大利亚还有新西兰。在舞台上,他一边烹饪美食,一边和观众互动,或是做小游戏或是清唱一段。许多只在流行音乐舞台上出现的舞台特效也被他一一借用。

厨师身份之外,奥利佛还是畅销书作者、《泰晤士报》的专栏作家。2003 年 6 月,他在英国女王生日获赠“不列颠帝国勋章”。最近他又着手制作一档针对青少年的烹饪节目,媒体称他为“厨房里的贝克汉姆”,因为他的出现,越来越多的大厨拒绝以大肚腩、高帽子、白制服的传统形象出境,并竭力模仿他那种不羁、自然的玩家做派。

### 主流厨师的非主流成长

11 岁学厨,21 岁成为糕点主厨,22 岁名扬天下,奥利佛从料理台出发,走上一条前无古人的成名道路。提起厨艺,奥利佛可算是家学渊源。他在英国埃塞克斯郡一个叫克莱维林的小村庄长大,父母经营着一家叫做“板球员”的酒吧。他从小就混迹在酒吧的厨房里,每天耳濡目染,深受熏陶。“等我长得和料理台一般高了,妈妈同意让我帮厨。厨房的一切都如此迷人,这地方实在太酷了!”

大人们肩并肩站在料理台边,一边说笑一边削土豆皮的景象,是奥利佛记忆中“最完美的时刻”。因为他总表现得跃跃欲试,当他年满 8 岁后,大人们为他在料理台腾出一个位置,并把一大堆还粘着土屑子的土豆和豌豆交给他打理。

“11 岁时我在厨艺方面已经摸索出门道了。”他常常趁妈妈不在,偷偷用她的厨具练习烹饪技术。“我也

喜欢和伙伴一起出去钓鱼、爬树,但厨房仍是最钟爱的地方。男孩们通常认为烹饪是女孩的专利,我真的不在意这种说法,特别是当我用周末在酒吧打工赚来的钱购买最酷的运动鞋时,那种愉悦之情,难以言表。”

奥利佛患有阅读困难症,他的求学之路注定半途而废。1989 年,他与莱尔组成的乐队“绯红区域”又惨遭夭折。命运一次次地把他推向料理台。

16 岁时,奥利佛明确了今后的人生目标:成为一名出色的厨师。他成了威斯敏斯特大学公共饮食专业的学生,毕业后又得到留学法国的机会。在那里,他为名厨安东尼奥的尼尔餐馆工作,由学徒工很快晋升为糕点主厨。“尽管天刚破晓就得起床,但能在职业生涯的最初阶段,为这家鼎鼎大名的餐馆工作,实在是太幸运了。我从这份工作中获益良多。”奥利佛曾说。他还和餐厅的厨师长结为莫逆之交,“他教会我如何制作味道鲜美的面食,直到现在,我依然很喜欢做这些吃的。”

离开尼尔街餐馆后,奥利佛又在咖啡河餐厅工作了 3 年半时间,其间,他不但厨艺大长,还开启了人生中崭新的一页。他“触电”了,在一部以咖啡河餐厅为主题的纪录片中扮演自己,对着镜头表达自己对烹饪的痴迷和喜爱。节目一经播出,他立即接到 5 家电视制作公司的电话,他们都想与他进一步洽谈合作。“我简直不敢相信这是事实,还以为是我老天爷在跟我开玩笑呢。”

最终,奥利佛接受了电视厨艺节目制作人帕特的邀请,开始在英国电视荧幕上崭露头角。这位年仅 21 岁的小伙子和他的《裸体厨师》,对评论家们而言,的确是一种强烈的冲击。无论是他说话的腔调,还是直率的表达方式都令他们难以适应,但观众就喜欢他这样的调调。而他烹制的美食也和他的个性一样,浑然天成、自由不羁。



## 看杭州的名厨们让厨房都疯狂



董顺翔  
知味观味庄总经理

他是胡忠英的得意弟子,接受过 BBC 电视台的访问。他曾经在节目上用 1 分 23 秒从杀鸡到做成一道炒鸡,让老外都大开眼界,更重要的是他口才了得,很多人觉得如果他成为奥利佛,一定会更好看。

你很难相信这个被称为杭州最有名的厨师之一的男人,他曾经是个洗碗工,没有上过厨师学校,能够做上厨师完全靠的是自学。做了多年厨师,获过多次大奖后,2004 年至今,他成了杭州知味观杨公堤湖畔酒家有限公司的总经理。而最近他刚去联合国做菜,因为老外随口说了句中国菜其实就是蛋炒饭而大怒。他风趣地跟我说,“毛主席说了,中国最伟大的就是中医和美食。美食,不可小觑。”

### 去联合国为大使们做杭州菜

去年年底董顺翔带着 17 人的团队去联合国,为联合国的官员们做了好几场宴会,董顺翔颇为感慨。“美食的力量很强大,这是没有国界的交流。”因为当时有一个法国厨师说中国菜其实就是蛋炒饭,他为之大怒,“我立马告诉他,这样无知的人不配做厨师。”做完宴会餐后,帕斯卡副秘书长特地跑进厨房亲自感谢他:“外交事务怎能没有饮食的参与呢?毫无疑问,中国人是美食大师,事实上,他们在很多方面都是大师。”董顺翔说秘书长的那一番话让他很欣慰。当然那位法国大厨也向他表示了道歉。

其实见到他,想象不出他是一位大厨。他的办公室窗外便是西湖美景,办公室里最多的就是书,有最新潮的流行杂志,有留着岁月痕迹的《本草纲目》,有各种小说还有古老的经书。穿着很传统,手上却戴着风格迥异的两枚大戒指,分别是很金属的银戒和很中国的玉石。

跟董顺翔聊天会发现他根本不跟你谈做菜,这个大厨很有生活情趣,爱走川藏爱摄影,每年都要带上儿子去青海湖周边走一趟。他给我看电脑上保存的被很多摄影师艳羡的作品,杭州最出名的摄影师潘杰还认真地跟

他说,这些作品可以拿出来展览了。董顺翔还一边掏出抽屉里收藏的几款顶级相机,其中还有一台令许多发烧友垂涎的哈苏相机。

在他的办公室里你还可以看见各种字画,从儒家到道家再到佛家,雕刻写字摄影他样样都来,这个瘦瘦黑黑的男人说自己从 1982 年进这个行业开始,就觉得真正的成功就是能找到心灵归属的地方。而这些都是他心灵归属的方式。可是说,他在业余生活上绝对是个潮人。

### 一根擀面杖,是大厨的最初记忆

董顺翔说,他至今还保留着父亲的一根擀面杖,那是他最初的启蒙。父亲是个点心师,母亲是杭州酒家的职工。董顺翔回忆说:“那时最开心的就是每个星期天父亲回家,他每次都会买一些面粉、肉,拿着大擀面杖在案板上敲,我们就在一边玩面粉弹,玩得特别开心。”其乐融融的家庭烹饪生活,对董顺翔的影响特别大,从小他就喜欢上了烹饪,他笑说:“父亲操起擀面杖的样子在我眼里绝不亚于敲爵士鼓的鼓手。”

穿着高到膝盖的雨靴,围着橡皮制的厚围裙,18 岁的董顺翔就开始了他的洗碗工作。他说:“年龄越大,压力也越大,找对象都困难,谁想嫁个洗碗工啊!不过我觉得我不可能一直洗碗。”

餐馆生意忙的时候,他帮着厨房做事,帮厨师打下手。厨房生意空闲下来时,他再去洗碗。晚上 10 点下班后,他买来雕刻的书看,在家里准备一大箩筐的南瓜、萝卜,练习雕刻。当时食品雕刻的书几乎没有,大多是木雕、画作之类的书,他就照着画上的样子雕,有时在百货商店门口看见雕得很漂亮的工艺品,他就在百货商店柜台看,回家根据记忆雕刻。下班之后他最晚能雕到凌晨三四点,家里厨房条件不太好,夏天他就弄一盏小台灯,在阳台上练。终于他从洗碗间调到了厨房,做起了拿手的冷盘。

### 一边玩火,一边写诗

16 年前,董顺翔参加第三届全国烹饪大赛,他获得了冷菜热菜双料金牌。冷菜“宁馨”将一株平面的马蹄莲做出立体的一枝花来,在当时以平面为主的冷拼中引人注目,一举在华东赛区引起轰动。当然印象最深刻的是当年在浙江电视台的直播中,董顺翔以 1 分 23 秒完成一道炒仔鸡的杀鸡、褪毛、制熟过程,在场的来自加拿大、美国等国家及我国台湾、香港等地的厨师看得目瞪口呆,现场引起极大轰动。记者问董顺翔:“你这绝技什么时候练出来的?”董顺翔答:“就洗碗那五年,我们那时除了洗碗,还要杀鸡杀鸭,杀鸡杀鸭时放血的口子,最高要求是连黄豆都塞不进去。”回忆起这些,他多少有些激动。他告诉我,厨房其实是一个战场,而这个 1 分 23 秒的纪录到现在依然没有人打破。“其实厨师才是真正玩火的人,火候是一个厨师的灵魂。”他一边说着这些理论,一边摆弄着他的苏哈相机。

别看他出身厨房,他却特别喜欢看古代文学,什么三言二拍什么五代十国。不过最惊叹的是他还会写诗。虽然管理着 400 多名员工,他也会偶尔矫情下,“几年前,这里下雪雪景很美,我坐在窗前写了一首诗,但是没有写完,一直想把它写完,可是再也找不到那个意境了。”

他还自己编撰出了许多书。其中一本《坐月子菜谱》最为有名,这是一本董顺翔自己设计的家常菜谱,出这本书还有一个小故事。1996 年,董顺翔的夫人生小孩,晚上他送夫人去医院之后,医生说不马上生,于是他就先回去了,走之前买了一个青苹果和一个红苹果留给夫人,分别代表男孩和女孩。就在董顺翔放下苹果即将离开的时候,他望见夫人眼睛里流露出一种异样的美丽。于是这本书的构思就在这时候产生了。他说许多方面老婆比他更有才气,说起他的夫人他一脸幸福,他偷偷告诉我,想当年那可是追了 8 年才追到的。

“1 分 23 秒的纪录  
依然没有人打破”