

# 吴建兵：亚洲厨神从永康起步

## 由他们独创的 金华味道 摘得团体赛金奖、个人特金奖

前几天,江苏宜兴,典雅的紫砂宾馆内,40多岁的吴建兵怀着激动的心情走上了领奖台。当天,这个供职于我市江南甲第大酒店的帅气厨艺总监,代表金华地区在亚洲国际厨神挑战赛中,一举摘得团体赛金奖、个人特金奖,并被特聘为亚洲烹饪联合会理事。他让金华味道再一次飘香国际,更将自己推上了亚洲厨神宝座。

近日,记者在吴建兵的成长地江南甲第大酒店,专门拜访了这位年轻的新科亚洲厨神。

记者 王导



吴建兵正在做菜

## 为了用摄影表现 颜真卿的 屋漏痕 7人历时两个 多月创作《岩宕》

记者 章芳敏 林群心

本报讯 14日上午,市摄影家协会7名成员共同创作的《岩宕》摄影作品在五金广场三楼的摄影艺术馆展出。他们历时两个多月,拍摄了80多个岩宕,从上万张照片中挑出15幅进行展览。

### 创作灵感源于颜真卿的 屋漏痕

古时候,书法家颜真卿与怀素论书法时,提出了屋漏痕这种艺术效果的比喻。对此,市摄影家协会主席卢广对屋漏痕印象颇深,也盼着有一天能把屋漏痕通过摄影表现出来。

幸运的是,今年的一次摄影活动中,卢广发现我市舟山镇的岩宕上面就有很多屋漏痕。这下,他的拍摄灵感瞬间被激发出来。

如果能把这些岩宕上有屋漏痕的照片展示出来,何尝不是很好的艺术品?想到这里,卢广就把拍摄岩宕的想法告诉几位摄友。结果,他的建议很快得到了朱革承、应新新、应昭旭、徐宏涛、陈国勇和俞海的响应。

于是,他们7人很快就行动起来。陈国勇主要负责整理文字材料,应新新和俞海主要负责寻找岩宕,朱革承、应昭旭和徐宏涛主要负责前期照片的拍摄和整理,而卢广主要负责高难度照片的拍摄等。当然,每次前去拍摄岩宕,他们都是紧密配合,大家都会把好的素材先收集回来,再进行加工处理。

### 带上梯子拍照,整整拍了两个多月

今年夏天,他们7人在天刚亮就起床,带上相机、梯子等工具,驱车到舟山镇拍摄岩宕。为了拍出屋漏痕的效果,他们采用佳能5DSR相机拍摄,技术上采用远距离长焦加后期接片处理,所以一幅作品往往是由几十张照片拼接而成。而拍摄这些作品需要平视,所以他们只好用上梯子,人站到梯子上拍。事后回忆起来,他们当初站在梯子上拍照,想想都还有些后怕。可是,当时为了拍出更好的作品,根本就没有顾及这些。直到天色黑了,他们才收工回家。

整整两个多月时间,他们共走访80多个岩宕,拍摄了上万张照片。他们把这些作品通过幻灯片播放,挑选出不同场景最好的几张照片,再经过一次次精挑细选,最后选了15幅作品参加展览。

《岩宕》摄影作品对舟山采石文化小镇建设起了较大的推动作用。这些作品在平遥、丽水摄影展展出后,在摄影界和美术界都取得了较大的反响。来自法国的艺术家、仰光国际摄影展策展人克里斯多夫看到照片后专程来到我市,邀请创作者参加国际影展,并参观舟山岩宕。



图为《岩宕》作品之一

## A 独创的 金华味道 征服国际评委

吴建兵并不是人们传统印象中胖乎乎的厨师形象,而是清瘦帅气,打扮时尚,一双眼睛更是炯炯有神。新潮的发型,让人感觉充满了创造性。本次亚洲厨神挑战赛,他之所以荣获大奖,凭借的正是他和团队创造的艺术品——金华味道。

金华味道共有7道菜,灵感来自于金华各县市的特色菜。吴建兵以金华味道中他最得意的一道菜——石斛养生鹅肥肝为例,告诉记者:这道菜食材取自我市的名品永康鹅肥肝。鹅肥肝鲜嫩细腻,口感香糯,但它的脂肪含量较高,不宜多吃。因此,我们加入了营养价值较高的铁皮石斛同炖,不仅使菜品味道更加鲜香醇美,而且更有益于人体健康。

## B “永康是我梦想起步的地方”

出生于兰溪的吴建兵,18岁正式踏入了厨房,给当地一家酒店的厨师打下手。3年时间,他一步步从最基层的洗菜工成长为精通粤菜和杭帮菜的大师傅。随后8年,他曾转战广州、上海等地酒店,最终在杭州厨界混得风生水起,先后就职于杭州西湖国宾馆、杭州湾大酒店,慢慢组建了自己的团队,一门心思致力于为新酒店打开餐饮市场。

那时的吴建兵厨艺突飞猛进,同时想自由发挥创作菜品的渴望也越来越强烈。厨师出身但又不甘只做厨师,他就进行了一番默默地积累。

除了石斛养生鹅肥肝,其他如粽香出缸豆腐、萱莲羊肉、极品佛手、两头乌烩饭、金华火腿、馒头酥等,均是取材于寻常菜品,但是经过吴建兵匠心独具的设计,菜品顿时升格为国宴级精品。

吴建兵重新定义了金华味道。这既高规格又接地气的金华味道,一亮相,就立刻征服了一众国家级评委挑剔的味蕾。点赞的评委包括大赛总裁判长、中国烹饪协会国家队总顾问李耀云,大赛评委会主席、新加坡厨界教父、世界烹饪联合会会长、亚洲国际烹饪联合会执行会长黄清标,北京人民大会堂国宴大师周继祥等国际厨界大佬。他们一致评价吴建兵的作品,每道菜都味道精美,特色鲜明,富有想象力,传统中透着精致。

2002年,吴建兵被我市明珠大酒店聘任为行政副厨。从先前只管油盐酱醋,到掌管所有的锅碗瓢盆,他很快适应了角色的转变,不仅继续研发新菜,还学会了控制厨房运行成本,精确协调厨房运转。

此后,吴建兵专心专意,没有离开过永康。在提高厨艺的同时,他并没有停止过案板之外的学习。

像我这样不务正业的厨师,最需要酒店高层的认可和支。走了这么多地方,还是永康的伯乐最多。吴建兵坦言,永康是我梦想起步的地方。

## C 从小厨房 走向 大厨房

2014年,吴建兵受邀出任江南甲第大酒店餐饮部总经理。当时的江南甲第,餐饮顾客流失,业绩下滑。要挽回局势,必须改革创新。在酒店总经理放手支持下,他开始第一次大胆改革。

当时,我市多数酒店的婚宴安排中,宾客在观礼时一般只能吃凉菜。有的宾客不宜多吃凉菜,就只能忍饥挨饿的观礼,不仅影响婚礼现场感受,也间接影响到酒店的形象。

吴建兵敏锐地抓住这个痛点,自创江南甲第特有的婚宴前三道:即在婚宴正菜前,除了冷

菜,还额外增加了一道精致点心、一道特色零食、一道养生热汤。

而吴建兵的改革并没有止步于此。经过一系列改革,婚庆与酒店衔接不畅、上菜速度慢、菜不热等宴会老大难问题一一得到了解决。

一番改革下来,效果立竿见影,江南甲第的宴席立马满满,业绩回升。这场漂亮的翻身仗,让吴建兵这个厨房里走出来的经理人找到了感觉,更让人看到了他身上蕴含的无限潜力,也真正让他从酒店后面的小厨房走到了更大的厨房前。