

厨神 的背后 是餐饮文化的传承

记者采访 金汇杯 永康厨神争霸赛有感

在 金汇杯 永康厨神争霸赛中 ,我作为一名记者 ,深入赛场 ,见证了一场精彩绝伦的烹饪对决。日前 ,我又采访了厨神争霸赛总分第一名选手朱雄。在此 ,我想和读者分享一些报道中未曾提及的细节和比赛背后不为人知的故事。



朱雄在烧制宴席菜肴



一个成功男人背后也可能站有几个男人

朱雄的故事是典型的 大隐隐于市 。他工作的林峰饭店 ,是一家经营永康家常菜的老字号饭店 ,位于城区东塔路的居民区里 ,不远处就是菜市场。

一家小饭店走出一位永康 厨神 ,勾起了我的好奇心 ,有了后续的采访。

再次见到朱雄 ,他正在林峰饭店负责人林峰的新店 喜盛国际宴会中心烧制宴席。而喜盛国际宴会中心

的总经理王志勇既是林峰的合伙人又是朱雄的师父。

可能中午我还在这里烧宴席 ,下午就回林峰饭店弄小炒了。朱雄说。听完这句话 ,我不禁感慨 :果然高手是可以家常烟火和琼筵玉宴之间自如切换的。

一个成功男人的背后不一定有一个好女人 ,也可能有好几个男人。王志勇和林峰就是朱雄背后的男人 ,给

朱雄参赛提供了指导和帮助。

2011年 ,还在永康宾馆担任总厨的王志勇在金华实验中学烹饪专业挑选人才时 ,一眼就看中了朱雄。他将朱雄带到永康工作后 ,又收他为徒。

我们厨师是不轻易收徒的 ,一辈子可能也就收那么几个 ,收了就要把看家本领都传给徒弟。王志勇自豪地说。



朱雄在翻看职业资格证书



好吃的鹅肥肝是众多大厨 锤炼 而成的

说起王志勇的看家本领 ,那一定是永康菜 ,这又要说回林峰饭店负责人林峰。

30多年前 ,王志勇在永康宾馆任厨师。当时 ,永康本土菜还难登高档宴席。王志勇在同行的介绍下认识了林峰。林峰饭店对本地菜研究较为深入 ,尤其是白切、卤味等做法十分地

道。所以 ,林峰饭店成了王志勇了解、学习永康菜的一个窗口。

2004年 ,王志勇和同事将永康熏干、麻糍等本土小吃的样式做法进行改良 ,推向了永康宾馆的餐桌。之后 ,考虑到永康本土菜中缺少高端菜色 ,他们又将目光瞄准了永康鹅肥肝。

那时候 ,永康人不吃鹅肥肝 ,养殖灰鹅是拿来赚外汇的。我们就想着用中式清蒸的方法烹饪西式的食材。王志勇说 ,越朴素的做法 ,越能考验厨师的功力 ,一个简简单单的 蒸 字 ,却大有文章可做。永康鹅肥肝如此有名如此好吃 ,是经过众多大厨的 千锤百炼 而成的。



烹饪不仅关于食物 而是一种文化传承

时光的年轮转到朱雄这一代 ,厨神争霸赛为年轻厨师搭建了展示自我的舞台。

朱雄将传统食材与现代创意相结合 ,赋予了本土食材更强的生命力。他将带着作品在更大的舞台上继续闪耀。

食物背后更多的是故事。听完他们的故事 ,我认识到无论是在高档的酒店 ,还是在热闹的居民区 ,都可能孕育出烹饪高手。

烹饪不仅仅是关于食物 ,它更是一种文化的传承 ,需要像朱雄和王勇志这样的师徒共同努力。每一位厨师都是这个传承链上的一环 ,他们通过自己的技艺和创意 ,将本土美食文化发扬光大 ,为本土餐饮注入了新的活力。

融媒记者 吕笑佩

今天我出镜

朱雄(左)、王志勇(中)、林峰(右)在商量参加金华厨神争霸赛的事宜

