

曾三次担任博鳌亚洲论坛主理厨师长

来自山水甲天下的桂林的曹和标,和海南岛有着奇妙的缘分。在从业的二十年间,他曾经作为主理厨师长之一,顺利圆满地完成了三次海南博鳌亚洲论坛会议(博鳌亚洲论坛预备会、博鳌亚洲论坛成立大会、博鳌亚洲论坛第一届年会)期间的餐饮接待任务,并深受赞扬。

接待几十个国家的元首和商业领袖,绝非易事。在回忆做博鳌亚洲论坛厨师最难忘的事情时,曹和标讲述了他的厨师团队仅仅用半个小时做好了上百人的午餐。

在 2001 年博鳌亚洲论坛成立大会上,原定午餐是用自助餐,但是早餐之后,论坛的餐饮总监彭卓林得到通知,午餐改成套餐,餐饮总监把这个消息告诉了主理的一位法国厨师。可是到了 11 点半,当彭卓林到厨房后,竟然发现这位法国厨师没有做任何准备,眼看着就要用午餐,这下子急坏了餐饮总监,情急之下,他马上找到曹和标。

“当时是 12 点用午餐,11 点半才告知我这个消息,并且是上百人的午餐,来自各国的参会人员,饮食习惯、风俗不同,但是会务组已经订好,没法改变,只有半个小时的准备时间。当时,我也很急,但是不能乱。”曹和标说。

“接到通知后,曹和标立即来到厨房,制定了菜单之后,开始准备。虽然时间短,但准备工作要做充分,要充分考虑不同国家的不同饮食习惯。备好料之后,我就站在厨房,一个个的指挥,一个个的催促,全凭我的嗓门大,仅仅半个小时的时间,做出了上百人的午餐,仅仅比规定的用餐时间迟了五分钟。”说这一番话的时候,曹和标的脸上还带着自豪。

这次经历让曹和标特别难忘,而作为厨师长,最重要的是,每天在会议代表用早餐之前,他都要把早餐的每一个品种,统统吃一遍。

作为博鳌亚洲论坛的厨师,不但要厨艺好,还要掌握各个国家的饮食风俗,有时则更要心细。曹和标说,有些时候,与会代表要求在房间里用早餐,我们要把送餐时间十分精准地计算好,既不能早到,也不能迟到,还要保持早餐的温度,这样要计算从厨房到房间的距离,时间,还要计算万一电梯堵了,爬楼梯的时间等等。

致力开创琼菜新流派

众所周知,我国有八大菜系,但“海产万类,陆产千名”,有那么多天赐丰富而独特的食材,海南的餐饮没有自甘平庸的道理。近年来,曹和标致力于把琼菜打造成第九流派。

坐在石梅湾的海鲜舫,一边品尝着曹和标的菜品,一边听着他讲述着第九流派。“在我职业厨师生涯的二十年里,有十个年头是在海南岛度过的。本着对职业和海南岛的热爱,我决心将自己的职业经验尽情表现出来,决意开创出一个中国传统八大菜系之外的中国第九流派新菜肴体系。”

在曹和标的眼里,海南是一个民风淳朴、物产丰富、地区民族文化多元化的地方。其中文昌、琼海、万宁兴隆都有侨乡之称,东南亚饮食习俗多姿多彩地丰富着人们的日常生活。而随着海南建设国际旅游岛,大酒店林立海南各地,深受国际化风格的影响,各种新的餐饮元素也开始溶入海南的传统风味餐饮中,并广受海南人民和各地游客的喜爱。由于海南岛地理位置的优越性和特殊性,海南的海产品之丰富、多样与高品质是其他地方很难企及的。而作为职业厨师,在这块热土上则有着得天独厚的学习机会和发挥自我的空间。

曹和标说,第九流派菜系是中国的八大菜系加上外国菜,并融入了本土海南菜的中西合璧的菜肴;它是在根植于海南菜肴风格基础上,更深刻地体现海南侨乡传统与国际时髦概念的时尚菜肴。



曹和标：非典型样本 优秀厨师的

文\海南日报记者

于伟慧

曹和标,石梅湾海鲜坊的行政总厨,曾三次做过博鳌亚洲论坛的主厨,一位优秀厨师的非典型样本。让人惊奇的是,作为一名优秀大厨,他竟重新诠释《论语》和《道德经》。近日,中英文对照的《道德经》被搬上我省书店的书架,作者竟然也是他。



→今年央视拍摄石梅湾美食节目,曹和标正在演示厨艺。

它以海南固有的四大名菜为特色之一,重点突出海鲜食材和海产品的烹饪,突出表现海岛风情、侨乡风味与国际风格。

为了体现他的创作理念与风格,在选择厨师创作团队时曹和标不仅挑选了以海南籍厨师为主打的团队成员,团队中还有印尼和马来西亚的华侨。

曹和标告诉记者,“在海南岛工作期间,曾有幸参与过许多海南旅游与酒店接待的重大活动。更为荣幸的是我在海南金海岸罗顿大酒店任职期间,作为主理厨师长之一曾经三次参与了海南博鳌亚洲论坛的酒店接待工作。期间,我和所带领的团队圆满完成了各项接待任务,深受赞誉。之后,又受到酒店推荐和海南外国专家局保送到泰国华南酒店管理集团学习,这使我对泰国菜肴及其周边国家的餐饮风格有了更深一步的认识,这些经验对我今天能进行中国第九流派菜肴的创作来说是很重要的经验之一。”

哲学研究促进厨艺

身为厨师,曹和标为什么要重解《老子》和《论语》呢?

曹和标说,“‘治大国,若烹小鲜’(《老子》第六十章)。传统解释是小鲜小鱼很嫩,如果老是翻来翻去,就会弄碎;因此治理大国也不能来回折腾。”看了这样的解释后,曹和标觉得解释不是很妥。但他发现,各个版本解读《老子》书中的这句话,都大同小异,没有跳出原有的解释模式,这促使他决定诠释《老子》。

经过多方查找资料和自己的感受,他做出新解:对于一位良厨而言,必能明辨菜肴五味!而菜肴的酸、甜、苦、辣、咸等五味可同比于人生之五味。而就他烹调时的火候而言,文火武火的交替使用,可以达到不同的烹调效果。以火候比同世事的作为,则可与张弛、急缓之理类之!凡治理国家事物的人,若是不懂得查实时事或民情的,不可以把他委任为宰相,不懂天时地理的人,不可以把他委任为将军。治大国若烹小鲜可解释为烹小鲜和治理大国一样,看似平凡却极其不简单。

去年,曹和标曾经著《国学源典正解:曹和标诠释〈老子〉》《国学源典正解:曹和标诠释〈论语〉密码》两本书,文艺评论家周显麟看后评价:思精发微,多有前人未论述之见解,颇见功力。而在今年,《国学源典中英文诠释 曹和标诠释〈道德经〉》——曹和标所著的英文版道德经也得以出版。

当问到研究哲学对烹调菜肴是否有促进时,他讲到:治理天下就像烹调菜肴一样简单,但却是极不平凡的一种作为!我是赞同这种讲法,因为对于一位优秀的厨师而言,他必定能明辨菜肴之五味。而菜肴的酸、甜、苦、辣、咸等五味,可以同比于人生之五味。而就他烹调时的火候而言,大火(武火)、小火(文火)的交替使用,可以达到他不同需要的烹调效果。而以火候来比同于世事的作为,就可与张弛、急缓、紧松这一类的现象来比较!

将上述的情形来比同和观察、推想世事,则大概可以得知这样的情形:当你想成为一名优秀的厨师,首先就必须能够明辨、韵通菜肴五味的变化。由此可以了解到,世人有着多种的本能需求,和复杂的内心世界。

其次,要能够分辨不同食品材料的特性,并根据它们不同的特性,将它们烹调成风味不同的菜肴。这样就能满足世人不同口味的需求,由此而可以知晓,世人都有着哪些不同的需求状态。

再有,就是要清楚自己所需的烹调食品材料生产于何地,由此就可以进一步地了解到,该食品材料生产地区的气候和地理环境。如果知晓了某一地区的气候和地理环境,就可以明了该地方的人有什么饮食习惯,从而就可以烹调出符合该地方人所愿意接受和喜爱的菜肴,同时也就了解了该地方人的喜好、取向、习俗。天时地理、风土人情由此而知!