

琼菜名厨纪事

文海南日报记者 邓钰

海南味道

在海南建省后，随着经济地位不断凸显，人们物质生活水平不断提高。“吃”从一件果腹之事，变成了名堂和讲究颇多的风雅乐事。这让琼菜的发展一路高歌猛进，从最初粤菜的附属变成了小有名气的独立菜系。这其中，不同年代的厨师为琼菜发展作出了不可磨灭的贡献，让琼菜生态焕发勃勃生机。



“元老级”琼菜大师陈中琳在收徒仪式上，以中式传统向弟子们赠送筷子。

第一代名厨： 一场全军覆没的“征战”

“你们难以想象，琼菜的发展曾经多么惨淡，岛内的厨师缺少与外界的交流，无论是技艺还是理念都落于人后。”海南省烹饪协会创会会长、省琼菜研究中心主任林俊春大半辈子为琼菜奔走，想起当年仍不胜唏嘘。

年过古稀的他，可以说是琼菜发展史上的一大“功臣”，不仅见证了海南建省以来，琼菜的独立和发展，更是琼菜历史的记录者。在他印象里，有一件“憋屈”的事——

海南未建省前，是广东省的一个行政区，岛内所有厨师的一级以上职称必须统一去广州考核。1981年，时任海口市商业局干部的林俊春带领11名厨师到广州参加厨师职称考试。

参加那次考核的11名厨师均是业界的翘楚，无论是在技艺或者从业经历上都享誉岛内外。其中，覃文章更是当时数一数二的名厨，凭借一手精湛的厨艺不仅接待过周恩来、刘少奇和叶剑英等国家领导人，还接待过柬埔寨的西哈努克亲王、宾努亲王等外宾。

“其他人报考了一级职称，覃文章报考的是特级职称，出发的时候我们都信心满满。”林俊春回忆，出乎意料的是，11人无一通过考核，就连最有希望的覃文章都折戟而归。

如果说这是一场“征战”，琼菜厨师以惨痛的战果，全军覆没。铩羽而归的滋味让所有人心里都不是滋味，回到海南，他们不时相聚以讨论总结失败的原因。

“可以说琼菜厨师的拼搏意识是从那之后觉醒的。当时我们意识到，失败的原因是海南厨师的对外交流太少，既无法了解考核的内容和要求，也导致了技艺落后的劣势。”林俊春说，此后，他们开始谋划成立行业协会，把大家集合在一起多多交流，培养大家学习、创新、提高技艺的意识和习惯。

此后，厨师们展现出前所未有的凝聚力，积极研讨和交流，提升技艺和理论知识。其中，覃文章于1991年通过厨师等

级考核的最高职称特一级厨师，并培养出一批特级和一级厨师，不过这都是后话了。

第二代名厨： 传承琼菜艺与魂

随着琼菜独立，第二代琼菜名厨逐渐成长起来，他们从业多年，锻造了高超的技艺和深厚的专业素养，将琼菜的发展推向了新的阶段。但在他们身上，最为闪光的是那份承上启下的责任和担当。

元老级琼菜大师、资深级中国烹饪大师陈中琳便是其中的领军人物。他生于1951年，自1969年从事餐饮工作，拥有扎实的理论和娴熟的技艺，可以称得上当今琼菜界凤毛麟角的宗师级人物。多年来，他醉心琼菜传承，培养了大批的新生力量，其中相当一部分已经成为国家级烹饪大师、名师。

“为徒时只能偷师学艺，做了师父，我要求自己毫无保留。”陈中琳说起自己的学艺过程，感慨良多。他告诉记者，过去学习琼菜是一件极其艰苦的事情，不仅是因为烹饪技能精细复杂，厨师必须日复一日地苦练雕琢，还因为求师不易，很多厨房新手得不到指导，难以取得突破。

“师父要求非常严格，如果徒弟不机灵，不会哄师父开心，就会被炒勺狠狠敲头，而且很多手艺需要偷师。”陈中琳说，那时候有的师父被称为“两把手”，意思是在教徒弟时有一手，在自己烹调时会把徒弟支开又偷偷留一手。“成菜的关键，往往就是师父留的那一手，所以很多徒弟不管怎么辛苦练习，都做不出鲜美地道的菜肴。”

“过去，哪怕师父只肯让你上灶台炒个简单的菜，都算是高看你一眼了，但琼菜想要发展，传承是根本。”陈中琳说，正因为有过这样艰辛的学艺经历，他更加意识到琼菜欠缺一套完善的传承体系，从而下决心毫无保留地传授自己所有的技艺。

1984年，陈中琳开始兼职从事烹饪教学工作。在授课过程中，他从刀功的施展到酱料的调配，从原料的选用到摆盘的技巧，将自己毕生所学毫无保留地教授给弟子。

“开个玩笑说，以前只有徒弟讨好师父，师父才会把技艺教给你，但我教徒弟却要反过来，要‘讨好’徒弟，希望他们能安下心来好好学。”陈中琳笑道，在教授之外，他还会根据每个徒弟不同的特点，将他们分派到不同的岗位上去，让每个人的能力得以发挥。

“但仅有技艺不能让琼菜活起来，唯有将厨师的匠心之魂延续下去，才能点亮琼菜的生命力。”陈中琳说，为此他创立“陈师门”，引导弟子们在交流和帮带中，提高技艺，相互启迪，不断推进琼菜发展。

新生代名厨： 以市场思维拥抱琼菜

“现在，琼菜厨师队伍里人才辈出，带来许多新的发展思路。”陈中琳说，新生代的琼菜名厨的发展天地不再局限于“一亩三分地”的后厨，而是以更开放的心态和更高远的战略去面对市场，力求以大众喜爱的方式去展现琼菜的小吃和佳肴，使琼菜迎来灿烂的发展时机。

么二抱罗粉餐饮店中，窗明几净，桌位之间雕花木板相隔，红灯笼和草帽高高挂起，在典雅中多了一份农家风情。店内“美好生活从这碗粉开始”几个毛笔字更显得笔酣墨饱，每张餐桌旁还不忘摆放着几盆绿植点缀。食客走入其中，点上10元一份的抱罗粉，吃出地道，也吃出舒适。此外，还有海南粽子、粥面、甜品、茶水、炖汤等40多种海南美食和特色风味小吃任君挑选。

海口么二的总经理正是“陈师门”的弟子之一，中国烹饪大师、特级琼菜大师云奋。他透露，过去人们认为只有在背街小巷等简陋场所才能寻找到正宗地道的抱罗粉，而他偏要试一试，看看一家店面投入八九十万装修的“么二”，能不能打破人们的陈腐印象，让琼菜小吃焕发新生机。

这样的尝试是成功的，现在每家“么二”门店都门庭若市，更成为人们心中抱罗粉的代言。“谁说海南小吃难入大雅之堂，我看么二就提供了一个成功范例。”海口资深美食家石梁平说，么二的经营理念值得每个琼菜从业者借鉴。

十大名菜 重奠琼菜地位

文海南日报记者 邓钰

有时候，记住一处地方，往往是从那儿的味道开始。餐桌中的一蔬一饭，舌尖上的一饮一酌都沉淀着城市的风土与人文。

白切文昌鸡、白汁东山羊、临高烤乳猪……不需过多介绍，海南“十大名菜”已然名声在外。它们是海南特色美食的一张名片，也是展现海南饮食文化的一面旗帜。在它们背后，凝结着海南餐饮业对琼菜品质化、精品化发展的不断求索。

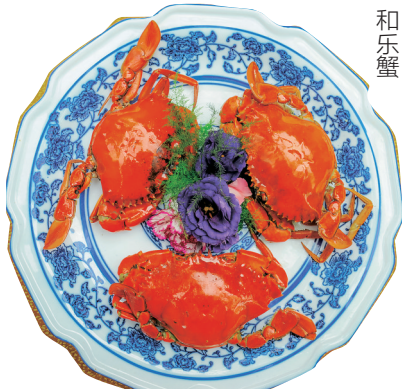
说起海南美食，浮现在人们脑海的便是文昌鸡、嘉积鸭、东山羊、和乐蟹这久负盛名的“四大名菜”。它们成名已数百年，在琼菜中占有非常重要的地位，但近年来随着海南餐饮业的发展，“四大名菜”已不能完全涵盖和代表海南餐饮文化及水平。

“在大多数人的眼中，‘四大名菜’与其说是菜品，不如说是食材。”海南省烹饪协会创会会长、省琼菜研究中心主任林俊春说，“四大名菜”缺乏标准化的选材规范和加工流程，加之近年来随着原材料产量不稳定，菜肴品质、口感参差不齐，给人们留下了琼菜做法简单、粗犷，没有技术含量的印象，反倒成为打响琼菜品牌的桎梏。

“琼菜包揽山鲜海味，展现食材原汁原味，这样一个有特色、有质感的菜系，却总在海南这一亩三分地里打转，难以闯出品牌，创出声势。这时候，人们渴望为琼菜寻找新的代言。”林俊春说，“四大名菜”的价值和影响力正在退缩；另一方面，海南许多深藏民间的传统特色菜肴没有得到开发。越来越多业内人士呼吁，按照市场需求重新界定名菜，重塑琼菜品味，以保持琼菜的长远发展。

2012年，海南经过网络投票、专家评审等一系列环节，海南“十大名菜”评选出炉，于当年5月20日在海口举行的海南餐饮业与琼菜发展高峰论坛中公布——白切文昌鸡、白切嘉积鸭、清蒸和乐蟹、白汁东山羊、烤临高乳猪、海南椰子（鸡）盅、海南斋菜煲、干煸五指山小黄牛、白切农家鹅、琼式烧鱼肚。

“老一代吃品味，80、90后吃情调，琼菜的发展要与时俱进。”中国烹饪大师、中国饭店协会首席顾问赵嘉祥认为，未来，琼菜应坚持“四化”发展，以丰富的地域文化、民俗文化、餐饮文化和品牌文化打造出更多受到大众好评的名菜，成为有影响力的地方菜系。



和乐蟹