



符如珍烹饪的五香牛腩煲。



符如珍做的椒盐黄尾鱼香脆可口。



符如珍做的红焖指甲螺。



琼菜名师符如珍在掌勺。

“老板娘，一份蒜香炸排骨，一份猪皮汤！”12月13日11时许，位于万宁市原新中农场场部的好运来饭店热闹起来，食客们陆续登门，不大的店面很快便座无虚席。这是当地最出名的饭店之一。开大火，颠锅，翻炒，不到几分钟，一盘色香味俱全的美味菜肴已然上桌。今年45岁的万宁人符如珍既是饭店的老板，也是饭店的主厨，她最擅长做琼菜。而在方寸大的饭店之外，符如珍也是我省为数不多的以中厨见长的女性琼菜名师。“每天听锅碗瓢盆‘大合奏’，一天的心情就很好。”符如珍告诉记者，自从与中厨结缘以来，她已经在后厨工作了25年，“现在自己开店，就想研究出更多更好吃的琼菜，也想开一间工作室，教更多人做菜。如果能一边做菜，一边教做菜，应该是最快乐的日子了。”



初印象：中厨很潇洒

说起与中厨的结缘，还得回到1994年。当时，20岁的符如珍决定好好学一门手艺，靠手艺改善未来的生活。那一年，她和一帮姐妹们一起去了广州，在当地一家酒店学厨。

“本来说好一起学点心。”符如珍脸上带着笑说，当时一进入后厨，看到中厨师傅颠锅挥铲，就觉得特别潇洒，“当时我就说，我要学这个。”

中厨很潇洒，是当时符如珍的第一印象，大部分外行人心里也这么认为。

“实际上，学中厨是一件很辛苦的事情。”符如珍告诉记者，厨房的环境比较艰苦，由于要大火翻炒菜品，厨房内的温度一直比较高，常常不到半小时，就湿透了衣服。而且厨房内油烟弥漫，长期待在厨房中很难受。

况且女孩子学中厨，相对于男孩来说还有一些先天不足之处。“为了让菜品更快出锅，中厨一般用大火爆炒。就需要颠锅、翻炒。”符如珍一边说着一边演示颠锅技巧，她左手端起七八斤的大锅，右手握住锅铲配合翻炒，动作娴熟流畅，“对于女孩子来说，还是有一定难度的。因为女孩子的臂力比较弱一些。”

尽管学习中厨有困难，但没有消磨符如珍的热情。“看师傅做菜就觉得很开心，哪怕是一整天也不觉得枯燥。”符如珍也认为自己在中厨上具有天赋，“很多菜品的做法，师傅只要演示一遍，我就能上手做出来。”

而为了掌握好翻勺的本领，符如珍就加长练习的时间。一次次颠翻，一次次练习，最终功夫不负有心人。

学厨期间，符如珍没有工资，而且还经常加班，这也让很多朋友不解。“越到节假日越忙，没有假期回家。”即使是现在回忆过去，符如珍仍然认为那段时间非常辛

琼菜名师符如珍掌勺二十五年 女厨师的锅碗瓢盆交响曲

文海南日报记者 袁宇



琼菜名师符如珍做的干锅扣肉。

苦，忙碌的时候要从11时忙碌到次日凌晨2时，很多家人朋友也不理解，“他们不了解餐饮行业，而且认为没有工钱，何必这么拼命。”

但符如珍坚持了下来。她在广州学厨一年，为了能多学一些技艺，她常常抢着做厨房内的活，诸如洗碗等等。

一年的学厨经历，让符如珍飞快地成长起来。回到万宁后，符如珍先后在市区一些知名酒店、饭店后厨任职，从主厨到厨师长，再到总厨……她一直在厨房，听自己最爱的锅碗瓢盆“合奏”。“握住锅铲，心中就充满自信和力量。”符如珍说。

一心做正宗琼菜

自1994年至今，从业25年的符如珍在从厨之路上日益成熟。今年11月，符如珍凭借蒜香排骨、梅菜扣肉两道美食，“征服”了评委，被授予了海南琼菜名师称号。

一个有意思的小插曲是，在同一批获颁的48名琼菜名师中，符如珍是唯一在后厨工作的女性。

申评琼菜名师，必须有至少25年从业经验。“获得这个荣誉，只是一个我人生中的中点，而不是终点。”符如珍说，她会继续从厨，挖掘、使用好家乡的食材，让更多人品尝到原汁原味的万宁风味。

琼菜食材“海产万类，陆产千名”。琼菜对闽粤技法、黎苗回风味、南洋风情兼容并蓄，在调和“五味”中又自成章法。

符如珍认为，琼菜本源，其实深深植根于食材，“我们的四大名菜，与其说是菜，其实更像是四大食材。”对食材原味的追求，

也恰恰成就了琼菜不同于其他菜系的特点。在琼菜烹饪中，符如珍坚持保持食材的原汁原味，反对在烹制中添加过多调味剂，对于八角、茴香、花椒等，她能不用就不用，能少用就一定少用。

2016年，符如珍辞去市区的工作，回到原新中农场场部开了自己的饭店，坚持做心中原汁原味的万宁菜。她制作的牛腩、猪脚清香、味美，在当地很有名气，经常会有客人远道赶来品尝。

琼菜的风味，是经过时间演变而流传下来的，味多清淡的烹饪特色也成为当前市场上认可的主流风味。而如何做到“淡中见雅”“淡中见真”，最终形成新的富有生命力的菜品，是对琼菜烹饪者的考验。

“很多饭店把握不了度，调味料猛下，反而破坏了整体风味，让人觉得太‘腻’。”符如珍说，“我会一直坚持做正宗琼菜，未来也想在店面旁边再开一个美食工作室，教大家烹制正宗的海南菜。”

欲让海南美食登上更大舞台

从厨多年，符如珍对家乡美食的感情更深。

“我们海南有很多传统美食，是很难得的美味，但在市场上发展得不好。”在符如珍看来，把家乡美食发扬光大，让它们能登上更大舞台，是她们这些餐饮从业者的分内之事。

在符如珍的饭店内，她给记者展示了她新制作的“鱼茶”。和传统鱼茶不同的是，符如珍制作鱼茶的材料使用的不是熟米饭，而是炒干的米粒。

“传统鱼茶由于开盖后味很冲，很多人接受不了，因此也很难走上大型宴会餐桌。所以我想开发一款不冲的鱼茶，让它能有更大的舞台。”符如珍说，传统鱼茶使用熟米饭与腌制后的生鱼一起发酵，她尝试过很多方式，最终发现将熟米饭替换为炒干米粒后，发酵后味道没那么浓烈，“但这么做，

发酵需要1个多月时间，传统方法只需要7到14天。”虽然制作周期延长了，但是新方法带来的改变也十分明显，传统鱼茶口味以酸爽为主，而她现在正在尝试制作五香鱼茶。

符如珍制作五香鱼茶选用的是当地的野生黄鲷鱼。这是一种长而侧扁的小型鱼类，尾鳍呈显著的黄色，当地人也称为“黄尾鱼”，味道鲜美。将炒干的米粒通过机器打碎，再和五香粉搅拌，最后与腌制过的黄鲷鱼一起发酵。

“现在还在探索阶段，做了几批，朋友们都反映好吃。”尝试的结果也让符如珍信心倍增，在她的计划中，五香鱼茶只是第一步，“未来将制作不同风味的鱼茶，辣的、酸的、甜的等等。”

鱼茶是极具海南特色的传统美食。符如珍希望这款产品能像内地的臭豆腐一样，走出琼州，成为风靡市场的美食。“未来还会继续研究其他美食的新做法，让更多人爱上海南的传统美食。”对着仍在发酵中的五香鱼茶，符如珍说出了自己的心愿。■



符如珍拿手的蒜香炸排骨。

本版由海南日报记者袁宇、通讯员 杨师忠、李永青 拍摄