

餐饮厨师为职业。因为“妈妈菜”的社会功能在于支撑起家庭中丈夫和儿女的生活，维护血脉亲情的温馨；在宗族圈内从事互惠性的庆典厨师，厨艺中包含的都是情感成分，活动区间在家庭一族圈子，属于“女主内”的活动半径。而陌生化的市场餐饮业，纯粹是不含感情色彩的买卖关系，是一种职业或营生，则只能留给男人去做，妇女不能从事，尽管厨艺精湛也要留给男性去做。这里并没有现代主义所谓的“歧视妇女”的丝毫成分，而是把男女、家庭与远距离生计寻找合理地结合起来的文化模式。这个模式中，以男性外向流动与女性内向流动为核心，二者获得均衡即是模式的支点也是二者的最佳平衡点，这个突出特点值得深入研究(参见第一章图4)。

田野日志写到此处，忽然有些“豁然贯通”的感觉，学术视阈豁然开朗，本来目标是调查回族村民的居家饮食问题，却改成了描写民间厨师，人类学田野宝库中资源实在丰富，只有尊重田野，才能不断调整研究方向，逐渐贴切现实存在。

第二节 城镇的“民间厨师”

田野日志：2011年2月24日 宁夏泾源县文化馆

民间厨师在每个村庄都有，也包括城镇中那些擅长厨艺而不以厨艺为专业的烹饪高人，因此宏观上成为一个传承民族饮食文化的独特群体。说“发现”了民间厨师这个群体，大概出于人类学“他者”的视角，隐含着作为“他者”的无知或者文化“傲慢”。因为这个群体从来就存在在那里，所谓发现，只是以往学术界不曾提及，被学界汗牛充栋的饮食文化著述遗落于乡土民间，就好像不存在这一群人，而主导民间饮食文化走向，继承与更新乡民饮食风尚，与这些人似乎无关，这群民间厨师也就成了“神马浮云”了。这不公平，也不是事实。因此，说发现了民间厨师群体，也能够勉强说得过去了。

那么，民间厨师真的值得在饮食文化研究中给予如此重要的地位

吗？或者说这个群体从烹饪文化技术角度，真的是隐居山林中的“世外高人”吗？

带着这样的问题，笔者在访谈民间厨师的时候，有意询问这些人究竟怀揣哪些烹饪绝活。虽然笔者不懂烹饪技巧，只能凭借简单判断，但通过笔者的描述，让仁者见仁，智者见智，大家来裁判。

禹金堂，回族，男，49岁，在泾源县文化馆工作，厨艺精湛，在平凉和泾源县城小有名气。禹金堂参加工作时就在县文化馆，歌喉响亮，初做歌唱演员，后来开始学二胡，给戏曲伴奏。上世纪80年代以后的一段时期，山区财政紧张，有时工资都发不出来，演出活动又少，根本维持不了一个家庭的生存。穷困潦倒，烦心事就多。无奈之下他办了“停薪留职”跑到新疆，因为平日自觉会做几道菜，就在新疆米泉县办了一家清真饭馆。回族清真餐馆一般规模较小，成本并不大，租房和请厨师费用是大头，流动资金则主要靠开张后的收入滚动周转。最大的问题是业主有时受到厨师的要挟，或者提出退出，或者要求涨工资，否则饭菜故意做不好，减少客人，最终受损的还是老板，弄不好无顾客光顾，就得关门。禹金堂是城里有文化的精明人，个中蹊跷心知肚明，靠人不如求己，就在后厨帮忙之际，对厨师烹饪技艺观察记忆，有时上厨操练一过，反复琢磨，竟然练出一手烹饪绝活，老板厨师一身二任。在新疆开办了6年餐馆，心里还是惦记家乡，于是回到泾源县，于2006年年底在县城开办了一家“伊金香餐厅”，生意很是兴旺。两年后，县文化馆剧团重新红火，招他归业，因为餐厅劳动繁重，年龄一大，颇觉身体吃不消，于是关掉饭馆，到县剧团重操旧业。

从专业厨师变回到民间厨师，讲起厨艺，禹金堂滔滔不绝，介绍了拿手菜品和相关技艺。

黄焖牛肉：先过油，即肉切成块，加淀粉、鸡蛋拌匀后过油，炸至黄色；调料用水兑好，装入碗、盆中备用，把牛骨汤、调料水、味精加入后上笼蒸，蒸时如果柔嫩则需一个半小时，如果肉老则蒸两个小时。

一般牛羊肉的黄焖都是这个做法，这样做出的黄焖牛肉、羊肉味道

好。制作这道菜的奥妙在于提前调好的调料水加汤后蒸肉，能在蒸的过程中把肉发起来，既能充分入味，更使肉发起来，软嫩可口。

酥肉：取牛的后腿肉，先用绞肉机搅碎，各种调料打成面加入，再加鸡蛋、淀粉，把蒸馍剥皮揉碎加入肉中，然后培成圆形坨坨，放入锅中油炸，炸熟出锅，切成菱形块，装入碗中入笼蒸，蒸前加入原汁肉汤，整好后用碗翻扣到盘子中，调些香菜。

这道菜的独特处在于淀粉和鸡蛋，鸡蛋促使牛肉变酥，淀粉使牛肉筋道有味，所以这道菜特点是即酥又筋，风味独特。一般在席上如有这道菜，别的菜可以剩下，而酥肉会吃得一干二净。

圣纪粉条：切肉片干炒不加水，肉熟后加入三种调料，调料先在大锅中炸一阵，再倒入肉，放入肉筋骨头汤，再放入粉条，用白糖少许，使粉条上色，不能用酱油上色，否则味道不好吃。

该菜一般人称之为粉条炒肉，但是风味奇特，备受喜爱，特点在于粉条的处理方法。粉条用水浸过，不可饱胀，最好保持基本是干的，主要靠入锅后骨汤充分浸入粉条之中，让骨汤发起粉条。这个菜入盘后看起来不见汤，但是味道上佳、独特，关键在于粉条的处理方法。把这道表面上普通、吃起来很具特色的菜品起名为“圣纪粉条”，喻义深远。这道菜在泾源只有几个人知道做法奥秘，其他人做不出来。这也是禹金堂独创的菜品。

禹金堂会做很多种菜，拿手菜、特色菜就有十几种，除了以上说的几种，还有“夹沙肉”、“黄焖羊肉”、“丸子”等菜，做的也是颇有心得，自成一格。他讲，每道菜看起来相似，其实每个菜都有独特的制作方法，做出来可以味道不同。其中，调料讲究最多，他买调料不是见调料就买，而是凭借多年实践只认准一家，其他家的调料因为进货渠道等原因，往往味道不足。做菜下调料时，厨师用手抓起来搭配投放，但是效果迥异，这都是经验积累的结果，旁边人虽然看着模仿，但学不去。

好厨师外表上表现为做出的菜好吃，以为这就是厨艺，其实厨艺不仅在锅灶之上，更在锅灶之外，如决定做菜的质量优劣关键上还有“火

功”、“油功”等多方面的经验积累,这些功夫有时候是只可意会不可言传。厨师有档次,厨艺无止境,烹饪的最高境界来自于修为和悟性,人们常说“功到自然成”,这句话在烹饪行当中很可能是 inaccurate 的。仅有勤奋还不行,仅有聪明也不行,达到最高境界在于悟性。

“火功”:很多闻名全国的清真名吃,都讲究制作过程对火候的控制和掌握,这种方法别人不会教你,书本上也不会写出来,但却是美食制作的关键所在,这种方法可以叫做“火功”,也就是对火候控制的功夫。比如“西安羊肉泡馍”,核心秘密在于“焖肉”,羊肉泡馍中的肉烂而绵,怎样做出烂而绵的肉,关键就在火候的把握上。具体制作程序是:先漂血水,要求下肉时应凉水下锅,一点一点地加温,促进肉中血沫尽出,打完沫下调料,滚 10 分钟,加些凉水,再去沫,这样的效果是肉汤特清。在煮肉过程中,当加大火热到一定程度,膛火正旺之际用灰埋住火,然后用布盖住锅盖,不让蒸汽快速溢出,这就叫“焖肉”。等到肉熟,捞出放到木砧板上,这样才保证肉不走味儿,凉后放入保鲜柜,保鲜不失味,保持肉的原汁原味。有三点需要注意,第一是在加工做菜时,注意只放调料,不放盐,一放盐汤就会变黑;第二点是漂肉,在水中浸泡 2 个小时左右,目的是漂去血渍血水和杂物,能使汤色明亮;第三是凉水下锅,水温达到 50-60 度时撇血沫。生活中谁都会煮肉,但效果各异,与每个环节处理方法不到位有关。

“油功”:比如制作红烧牛肉这道普通的菜,有几种做法,其中有的做法先“过油”就涉及“油功”。油功讲求油温的控制,油温低则肉变暗,油温高则肉变黑。菜品中有很多需要经过油炸,过油也是烹饪中的一项基本传统技术,而面点中也有不少是经过油炸的,道理都一样,恰当地掌握油温至关重要。为什么同样程序不同人做出的菜却千差万别,油功是奥妙,只有经过经验积累,不断感悟,才能达到运用自如的境界。

说到感悟,这位民间厨师逢事动脑的经历令人印象深刻。进入他的家里,就像进入花卉厅,长而宽阔的阳台,两边台子上和地上到处都是