

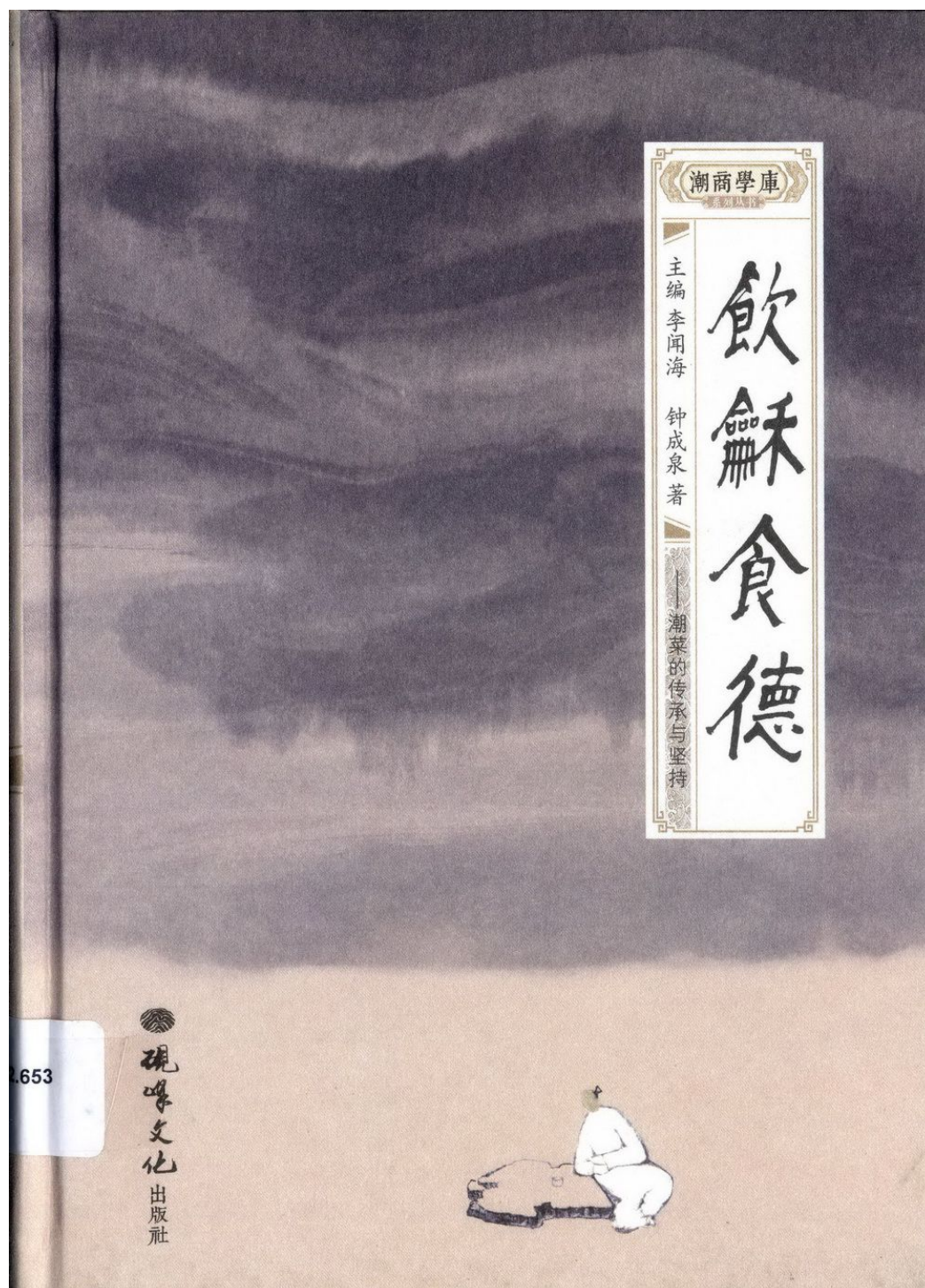
潮汕文献新书推荐之六十六：《饮和食德：潮菜的传承与坚持》

(2017年第6期 总66期)

饮和食德：潮菜的传承与坚持 / 钟成泉著. —香港：砚峰文化出版社，2017.1

索书号：TS972.182.653/201701Y

典藏地点：新馆特藏



潮菜是广东菜的三大分支之一，以其独特的风味广受海内外人士喜爱。近年来，伴随潮菜的持续走红，相关的书籍已出版不少。但多为介绍潮菜食材、烹饪方法或特点之作，鲜有论及潮菜历史者。潮菜名师钟成泉师傅的这部新著，则弥补了这一不足。

钟师傅与潮菜有着不解之缘。自 1971 年参加汕头市饮食服务公司首届厨师培训班而成为一名厨师，直至改革开放后创办、经营东海酒家，毕生都在潮菜天地打拼，堪称半个世纪以来汕头埠餐饮业的见证人。

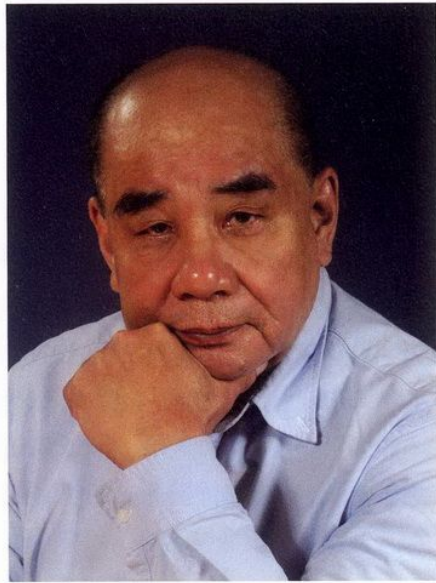
本书详实地记录了作者从事餐饮业数十载的见闻与心得。书中以近乎口语化而又幽默的语言，将昔年汕头埠饮食界的人、物、事娓娓道来。有对闻名遐迩的汕头大厦、标准餐室、鮀岛宾馆等酒楼餐馆往事的追忆，对身怀长技的罗荣元、李锦孝、柯裕镇等前辈名厨的怀思，也有“炭火烧响螺”等名菜及其背后故事的介绍，有“五香果肉”“豆腐鱼”等家常菜烹制要诀的讲解。此外，还阐述了把东海酒家成功打造成当今行业金字招牌所秉持的经营理念与策略。值得一提的是，作者叙述时清晰地将商业与潮菜的进步相关联，显示出一种澄彻的历史眼光。

该书展现了作者苦心钻研烹饪之道，留住潮汕味道，精心管理酒家，追求卓越的厨艺生涯。通过此书，读者可领略潮菜名厨的风采，感受潮菜的魅力，一窥潮菜在现当代传承与发展的轨迹，加深对潮汕饮食文化的认识。

【作者简介】

钟成泉，潮菜名师，汕头东海酒家创办人。当今潮汕饮食界领军人物，韩山师范学院客座教授。

自序



写点什么呢？ 寻味人生

近年来在朋友们的鼓吹下，写点饮食随笔，把几十年来从事饮食，有关潮菜，潮汕民间小食的一些见地说出来，让真实的潮汕口味，有个实际还原和探索。或者大家都能领会了。如果能知其个中原因，领略到它的风采，或许真的还能玩做上几个菜，那真是大快朵颐。

我的人生是庸庸求生法，虽创办酒家不败，但也建树不多，实属于一心一意做一件事的人。“脸给你，钱给我”是我的人生写照，这不是说爱钱的问题，而是反映一个生活习好。低调做人，不与争锋才是根本写照。

既然大家都说写点吧，那就献丑了，或许真的不要留下遗憾！

声明在先，本人所写的篇幅中所涉及的人物、师傅和事件都是我认识的和经历过。其中百分之九十人物是我多年前的同事，有的时间可能很短，也只是十多天，但毕竟同事过，有小部分是未同事过，但认识且关系挺好的。另有所涉及的事和酒家，具有真实性，在此向他们致意。可能你有你的看法，但只是角度不同而已，请勿求同。

搞饮食几十年了，两个角色：一个是厨师职业，一个是酒家经营者。有朋友问我，你喜欢那个角色？我不加思索地回答：厨师。

很多人会有不同的眼光看你，但这不影响我对厨师这职业的喜爱，当我从学校被安排到市饮食服务总公司时就已确定了我的饮食一生。在市人民饭店实习时，有一位叫翁耀嘉的师傅说了一句“阿弟的刀工出手不错”，就影响了我的厨艺生涯。

从标准餐室至大华饭店到鮀岛宾馆共20年时间，中间经历了到老妈宫包扎粽球参加物资交流会，到飘香小食店学习煎蚝烙，学做无米粿(水晶球)，被派去市招待所二所支援厨房。

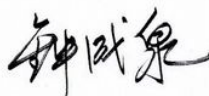
汕头旅社因接待东南亚华侨又被公司调去帮厨。汕头大厦因生意表现突出临时要帮手又被借调去帮忙。这20年内转换了很多单位，虽然可能的因素有很多，但却是丰富了我的工作经历和领会饮食天地的广阔视觉，也是一大福事。

1992年春，创办酒家，角色转换了，大家有看法，这不奇怪。但我内心一直是喜欢厨师这个角色，我一直就是这么做下去。我坚持每天对出品的关注，坚持对饮食市场变化的关注，坚持对外寻求味觉中的过程了解，坚持与门生交流与看法的判断。我会不时操作食材和调味结合，弄个新品与客人边尝试边讨论。这就是我对厨师角色喜爱的理由。

信不信由你，记忆存心间，烙印难磨去。

随笔是这样构成的，我对潮菜路程之见解：一座饮食王朝—汕头大厦的回顾，必说的潮菜传承地—标准餐室，潮菜走向转折的中枢—鮀岛宾馆。让我们领略师傅们的风采，对比性论述菜肴的细心之处，引来民间小食让你伸舌而忘返。

承教了，朋友们！



2016年冬月于汕头



目
录

1	全息潮商—潮商学库系列丛书总序/李闻海
4	序 留住历史，留住味道 / 林伦伦
9	自序 / 钟成泉
14	潮菜发展轨迹—我的见解
22	难以恢复的饮食王朝—汕头大厦
27	潮菜传承地—标准餐室
38	潮菜转折的中枢—鮑岛宾馆
46	罗荣元—难以超越的大师
50	酱香—李锦孝师傅
57	难忘的人—柯裕镇师傅
64	永远也忘不了的师傅们……
71	潮菜灵魂—香腥汤（鱼露）
75	潮菜第一味—卤味
84	燕窝的传奇
90	请勿误会，鱼翅不是刺
99	营养均衡综合体—鲍鱼
102	花胶的药用价值与食用价值
108	一种气息——让你爱恨两难



112	好鱼马鲛鲳，可能是这样的
120	虾的族群能量是无限的
125	尽管你横行，但我还是喜欢
132	潮菜菜单和厨房的掠菜碗望
136	由田园风味想起
141	从鱼生粥想到“葫芦市”的生肉碎面汤
146	有如异姓兄弟式的煎、炸品种
153	巧烧雁鹅—潮州名菜想起
158	潮州伊府麵与普宁咸麵线
164	你的用心，让豆腐鱼也翻身
167	厨师应分清脚、手、掌
171	潮味甜食
174	早东晚北，牵罾鱼鲜薄壳
179	区别在于细心，出品之比较
186	挂浆与勾芡
190	腌制的作用
193	荤菜、斋菜与素菜的界定
195	后记 / 黄挺

