

金立新：大隐于市的元老级烹饪大师

曾以“猴王闹龙宫” 拿下全国金奖

金立新与烹饪结缘,是从在堂兄的饭店做学徒开始,聪明、勤奋的他不到18岁就考取了三级厨师。

“那时候讲究技术比较全面,面点、配菜都要掌握,凉菜、热菜都要学,规模大一点的饭店橱窗上都会写上‘熘炒俱全 包办酒席’。”1959年,赶上辽宁大厦全省调人,18岁的金立新幸运搭上了头班车。年轻的他到处请教,也跟着师傅们接待了当年来过沈阳的贵宾。从事烹饪工作六十余年,他负责过多位贵宾到沈的执厨工作,先后在兴城饭店、辽宁大厦、沈阳华侨饭店、中国驻科威特大使馆、辽宁凤凰饭店等单位工作。历任厨师、厨师长、餐饮部经理、总监等职。先后研究出具有东北风味特点的多套佳宴。

金立新的高光时刻是1988年第二届全国烹饪大赛的金奖。那届比赛竞争非常激烈,金立新夺得一金两铜,成为该次比赛的大赢家。“猴王闹龙宫”拿下金奖,糖醋鱼、扒鱼翅获铜牌。

“比较遗憾的是我做的金奖菜品‘猴王闹龙宫’刚一上来就被吃光了,后来照片拍的是展台照片。”这道菜里猴王是用猴头菇制作而成,甲鱼、海参、大虾和冬菇、蟹盖与蟹黄则是做成了虾兵蟹将。这道菜果然也赢得了评委和受众的青睐,顺利拿到金奖。

金立新大师的代表作还有“全鹿宴”和“蘑菇宴”。1985年左右,辽菜研究会发展壮大,在全省范围内鉴定“辽宁名筵”,金立新时任辽宁凤凰饭店厨师长,经过研究,他推出了“鹿宴”,后来改名“全鹿宴”。蘑菇宴的诞生比较偶然,当时他在工会大厦做餐饮总监,有顾客问能不能为国外游客专门做一桌全是蘑菇的菜,他说,没问题啊。没多久,金立新设计出一桌蘑菇宴,蘑菇宴包括六凉菜、十热菜,让90多位国外游客叹为观止。

金立新的另外一个荣誉是1989年他成为中国首批高级技师中的一个,这个称号全国只有221人,其中餐饮行业12个人,辽宁仅有3人。他在作自我介绍时,也会说自己是辽宁厨师。职业要求他必须在菜系之间自由切换,也就在不经意间推进了菜系的融合。



金立新坚持每天锻炼身体



“

北陵公园的健身人群里,一位戴着眼镜、穿着白色练功服的老人正练得专注。路过的人也许不会想到,这位80岁的老人,正是中国元老级烹饪大师金立新。

从1955年进入餐饮行业,到拿下全国烹饪大赛的金奖,再到以“全鹿宴”“蘑菇宴”闻名业界……从事烹饪工作六十余年,金立新一直坚持把自己的所学、所思融会贯通,把传统文化融入餐饮实践中。现在,金老仍然坚持在家里做饭,他希望更多年轻人可以自己做饭、少点外卖,了解中国烹饪的博大精深。



指导晚辈做菜



牛年新春宴,金立新创作的菜品《牛劲十足》

欲提炼四大名著中的餐饮元素入馔

“烹饪的学问可多了!厨师知识面要广,动物、植物、水产、粮食都要去了解,文化、历史、营养都得涉猎。”

金立新认为厨师和所有职业一样,要永远都处于学习状态,都要把所知、所学、所精融会贯通,成为自己能够信手拈来的技艺。别具匠心的同时,他也强调厨艺与厨德的融合传,承的是厨师界的好传统和做事业的品格。

金立新初做厨师时,还很少有人做刻花、雕花,因缘巧合下他认识了辽宁宾馆的李义师傅,便跟着学习了雕花技术。虽然没有做到厨师里雕花技艺最好的,但他用到的场合却是最需要的。1971年,金立新被借调至中国驻科威特大使馆,大使举办招待酒会,他自己都没想到自己雕刻的花成为酒会上最亮眼的存在。宴席间,一位外国大使向中国大使提出要求,希望见一见这位雕刻出艺术品的厨师,见到金立新后,这位大使盛赞不已,并希望能够在现场看到金立新雕花。从那以后,大使馆酒会上的雕花

就成为必不可少的一道程序。只要宴请,大使夫人就会专门嘱咐金立新,一定要雕花。

金立新善于根据传统文化、民间习俗传说来设计筵席,他为五女山设计出了满乡传说筵。菜名多是故事名。在婚宴菜谱设计中运用不同食材,巧妙地将描述青年男女热恋相爱。如“青梅竹马”“比翼双飞”“心心相印”等成语词汇运用到菜点之中。他还研究中国四大名著,尤其是《水浒传》《西游记》和《三国演义》,他希望能够将四大名著中的餐饮元素提炼出来,体现中国烹调之妙,表文明进化之深。

即便是逢年过节的家宴,金立新也不断研究创新。今年的牛年新春宴,金立新创造了一道有着美好寓意的菜品叫“牛劲十足”。金立新介绍说:“我把做好的十根竹笋插在胡萝卜底座上,中间是烧牛筋,这道菜就是色香味俱全了。”

元老级烹饪大师仍坚持给老伴儿做饭

虽然已经80岁了,但是金立新仍然每天亲力亲为下厨做饭,也不想让老伴儿辛苦。

“老伴儿身体不好,还比我大一岁,我年轻的时候,一直住单身宿舍,老伴儿带着孩子在农村生活,还要照顾我的母亲。我从国外调回来之后,他们才来到沈阳生活。”金立新说,年轻的时候妻子为这个家付出的多,现在他要为妻子多付出一些。

80岁还能有如此好的身体,和他坚持运动健身有着直接关系。金立新一直在北陵公园里健身,他正式工作到70周岁,在学校讲课到75岁,这之前,只要有时间他就会去公园里锻炼。75岁之后,他便坚持每天锻炼,现在更是成为小团队的带头人,义务做了很多工作。每天早上,金立新都会和四五十人一起锻炼,现在他特别喜欢的是八段锦。这个周末。作为一名55年党龄的老党员,他还要和队友们一起准备一个小活动,迎接党的生日。

虽然从15岁就开始学习烹饪,

做了一辈子的烹饪工作,但是在家里的家常菜,金立新仍然乐在其中,并且不断创新。除了烹饪手法,金立新还学习了很多营养,养生的知识,做饭会根据季节来选择菜品。金立新说,“食”和“医”是一家,随着节气的变化,饮食也应该进行调整,他也这样也建议身边的人。

“现在夏至了,这个时期人容易心火过旺,吃些味苦的食物有助于祛心火,还要少吃一些辛辣的食物,冷寒食物也不益多吃。”金立新认为,人在这个季节应该多吃一些清脆鲜美,祛热、解暑的菜品,类似蒸酿苦瓜这样的菜品就非常适合中老老年人在夏天吃。金立新还特别强调了是否增加咸味,要具体看是做什么工作的,比如做体力活的人,夏天流汗多,菜品可以适当多加一些盐,但是要是要是坐在办公室里吹空调的人群,也不出汗就不用加盐了。

不喜添加剂 不建议多吃外卖

在家里做饭,金立新使用的调料很少,基本就是油、盐、酱、醋、糖和料酒这样。

别看调料少,但是不同的火候、不同的加入顺序、不同的烹饪方法就能变幻出各种味道。金立新说:“虽然现在食物很丰富了,但是最主要的还是要考虑健康,添加剂太多的调味品,我是反对的,好的食材还是要吃原味。”

金立新不太能接受现在新出的千奇百怪的调味料品。“1989年,全国评出第一批技师,当时要写5000字的论文,写的就是‘论味’,老话说‘五味调和百味香’,其实是六味,酸、甜、苦、辣、咸,再加一个鲜味。”金立新认为,五味吃多了对人体都有影响,唯独鲜味最应该提倡的。“咸吃多了容易高血压、酸吃多了多骨骼有影响,辣吃多了对胃不好,苦吃多了对心脏不好,甜吃多了就更不好了。”

金立新非常反对年轻人靠点外

卖吃饭,他希望更多的年轻人可以自己动手做饭。“现在的外卖良莠不齐,很多是靠添加剂调的味道,听说很多外卖还是半成品,店里一加热就行了。中国的烹饪文化博大精深,要是都研究标准化的外卖,那烹饪文化就都没有了。”

“我是主张炖、蒸、烫、速炒的烹饪手法,这样才能最大限度保持食材的营养。”金立新有些无奈地和记者说,其实他的孙子、外孙子放假了,喜欢吃外面的,油炸的、烤的、口味重的,也造成了现在的孩子肥胖的多。金立新认为,即便平日在家做饭,也应该看着赏心悦目,更主要的还要做到好吃又健康。

辽沈晚报记者 王冠楠

图片由本人提供