

26年,我和吃的那些事儿

□ 王海波 口述 徐 达 整理

烹饪豫菜20余年,从小学徒到天下第一楼的总厨师长,王海波觉得,餐饮要走向大众,菜品也要接地气,用料、工艺、价位都要让大众更能接受

人对行

我和豫菜,就像俺们开封人常说的,缘分都多少年了。

我打小就对吃的感兴趣,性格围弄(性子慢),但是细心。家里边三辈爷爷父亲哥哥都是当老师的,他们说我要有一技之长,既然喜欢跟吃的打交道,人也比较细,就去学个厨艺吧。

1988年我17岁时,在家人支持下,到开封市饮食公司开办的饮食服务技工学校学习。那时候,社会上缺乏专业技术人员,国家提倡力度大,职业技术教育一下子成了热门;开封市旅游业刚发展起来,爷爷说肯定会带动餐饮行业发展,这都坚定了我学习的决心。在技校3年,我没别的想法,就想扎扎实实学点真功夫,事实证明,后来我做豫菜的一些基本功,大部分都是这时候学到的,并且一直记得很清。

那时候上学的费用自己只掏一部分,大部分是饮食公司出的。在饮食技校里,有不少经验丰富的豫菜老师傅,他们把积累好多年的技艺编成教材,教我们理论知识;还手把手地教我们传统的烹饪功夫。两年半学习后,我们到开封的一些餐饮单位实习。那时候就业还是包分配,实习的表现,加上理论和实践考试成绩,决定分配到哪儿。

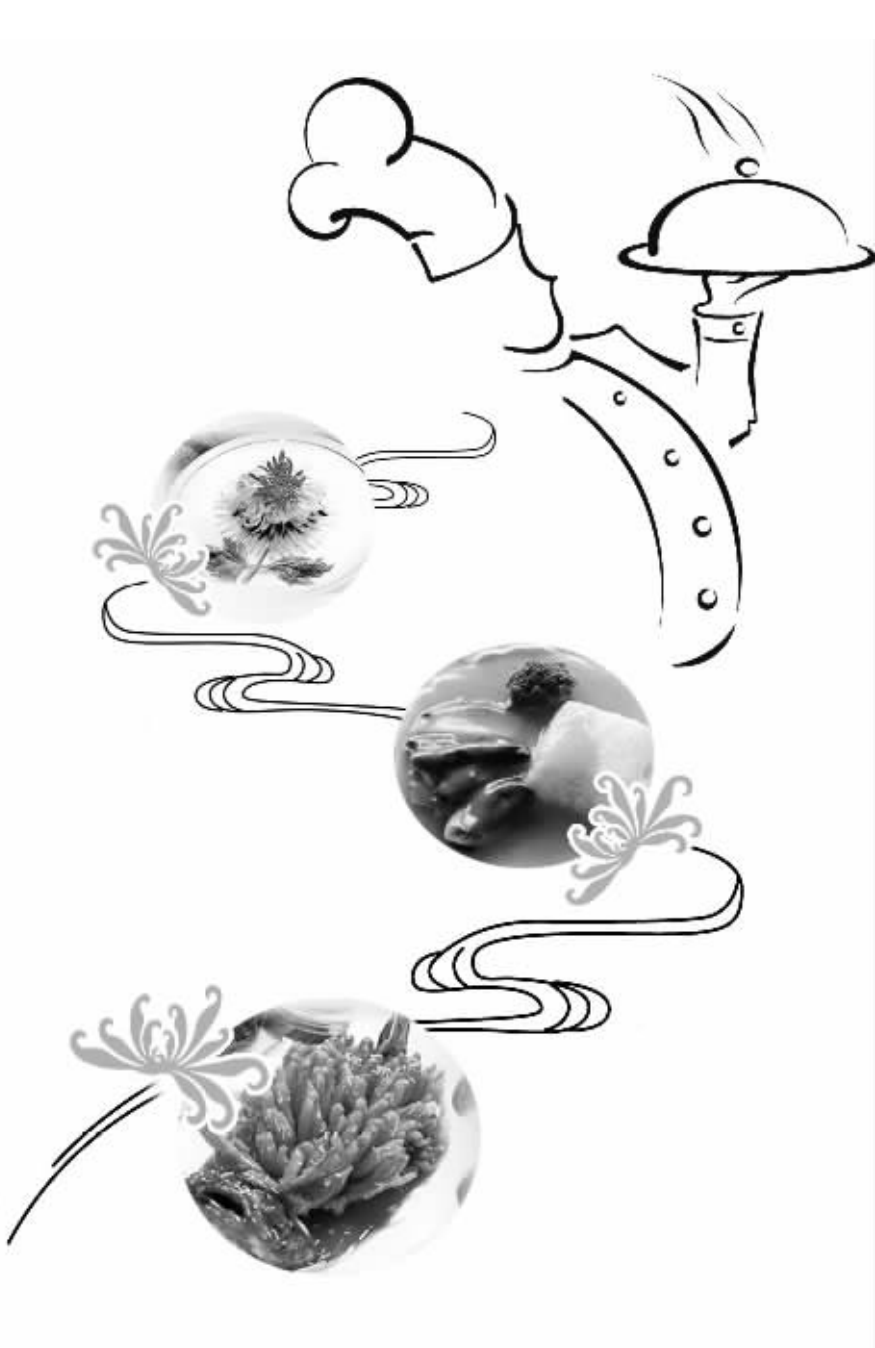
实践考试主要考察手工方面的硬功夫,常见的项目有定时杀鸡、分档取料、精细刀工等。分档取料,就是对宰杀放血后的白毛鸡的各个部位,像鸡脯、鸡翅、鸡腿等咋样分开处理做不同的菜肴;或者对猪后腿咋样去皮,分成不一样的食材,哪部分适合炒肉片,哪部分适合做肘子等,对鱼的处理也类似,不像现在都是菜市场分好的。对刀工的考察也很精细,要求2分钟内,把土豆切成火柴一样粗细的丝,或是切姜丝,规定时间内看谁切得多、细且均匀。我的考试和实习成绩都不错,老师们觉得我踏实肯干,毕业后我被分配到当时开封市第一楼小笼包子馆上班。

开封第一楼是百年老店,在当时可是好单位。我在1990年前后到那儿,门面比较旧,全部职工也就70来人,比较好的时候,每天的营业额能有1万多块钱,员工的福利也能好一点。那时的包子馆大堂只经营传统灌汤包,1笼15个,要价1块8毛钱。顾客来吃包子,先在大堂买票,等着叫号,被叫到后自己去端包子、接醋等。一般俩人来吃包子,一个先找座位,另一个先买票。大堂里有叫号的、跑堂传菜的,等号端包子的、吃包子的,经常很热闹。那时候包子馆虽然也经营菜品,但要粗糙一些。小菜凉菜做好后用大不锈钢盘盛放,顾客要买,服务员

一个青年创业者带着6个员工,仅凭一款手机联网游戏,半年内月入超过百万。如今,公司年收入已经超过1亿元。这是个神奇的创业故事,这个故事的主角就是1987年出生的小伙儿——尹庆

2009年,我从华东理工大学数学系毕业后,曾在一家名叫启航的网游公司工作,做服务器端的开发。2010年5月我跳槽到一家美国上市的游戏公司“完美时空”,还是做服务器开发。此时,我已经在业余时间做一些单机游戏的设计和制作。在这里,我认识了后来成为我创业伙伴的曹翀等人。从2011年四五月份开始,我就在遛遛团队,准备创业。

这么小就准备创业,其实跟我上学的时候看到了不少成功案例有关。比如《捕鱼达人》曾连续被苹果公司在APP Store 首页推荐6周,曾在33个



就从盘里给盛一份出去,单点的热菜也基本上是炒肉丝、肉片之类的家常菜,花样不多。

大概1992年以后,经理感觉不能再像大食堂那样卖包子,就让我们后厨研究新花样。我当时还是小厨师,在大厨师的带领下,我们厨师班子在一起想办法。有人说传统灌汤包肉馅太单一,为啥不开发点别的馅?有人说蔬菜、海鲜都可以包包子嘛!包子“开会”,让人一下子吃个够。

三个臭皮匠,顶个诸葛亮,一来二去,我们打定了主意,推出了包子宴、套餐。包子宴有适合4-6人、8-10人的,8-10人有10笼包子,口味有灌汤、鱼仁、翡翠、鸡丁、韭头、蘑菇、南芥山楂、虾仁、素馅、麻辣等。我记得除了做花样,管理上也更严格,面点师傅要打杂、培训3年才能正式上手捏包子。操作上也更规范,冷菜装盘、荤素搭配更讲究,热菜因为要辅助包子,所以清淡一些。当时属于国营单位,每天上班时间固定,到点就下班;而那个年代开封的工厂比较多,工人们下夜班需要加餐,只能选择在夜市上一些灵活的摊位就餐,开封的夜市这么红火,我觉得和这个也有很大关系。

1997年开封寺后街改造,寺后街店新楼盖好,营业时间也延长了。面点师傅们打馅和面开始更多用机械化操作,我们后厨菜品方面也研发了以包子为主的“大宋菊花宴”,和洛阳真不同、杭州楼外楼、北京全聚德等餐饮名店每半年交流一次,好几次交流我都带徒弟参加。最近几年在“两小一新”的思路下,作为总厨的我带领后厨以小笼包子、开封小吃为龙头,探索新派豫菜,积累了不少经验。

看变化

我在多年的摸索中切实感觉到,豫菜要发展,传承、创新各占一半。我的思路是,制作工艺方面,当然要有变化,但为保持传统口味,变化不能太大,尽量保持原汁原味;原材料方面,豫菜传统食材不新奇,海鲜类多是干货,现在有新鲜食材,可以尝试用南方原料、北方做法来创作菜肴。这也是我和其他地方同行交流后思考的。这两年压缩“三公”经费后,餐饮要走向大众,菜品也要接地气,用料、工艺、价

位都要让大众更能接受。我尝试对传统豫菜的一些代表性菜肴,进行创新改良。比如鲤鱼焙面,传统工艺是面用油炸,浇上糖汁,以往用糖和油比较重,我把油糖用量减少,还尝试用番茄沙司代替糖色,很受顾客欢迎;锅贴豆腐,以往豆腐里有猪油网,我告诉徒弟不放油网,减少用油量。再比如“大宋菊花宴”的创制,和开封市每年的菊花节有关,我和徒弟们想到把开封饮食文化和菊花结合,将小吃筒子鸡、酱牛肉、豌豆糕等都做成菊花形状,传统豫菜如广肚、菠菜豆腐、鲤鱼焙面等融入菊花元素或使用食用菊花,在改善口味、增加美感的同时,又包含文化主题,体现传承中的创新。

做了20多年豫菜,我最大的感触是,这些年来顾客对菜品的要求提高了。曾经有顾客因为锅贴豆腐太油腻而整盘浪费掉,也有顾客表示豫菜缺乏特色。这就提示我做菜不光要干净卫生、好吃,还要健康、绿色。以往是做熟就行,现在要丰富多彩,多样化、有特色。相对其他菜系,豫菜口味适中,我就要求徒弟们在技法、食材、盘式、点缀等多方面下功夫,这要求我们在技艺传承、队伍建设方面也要着力。

我从小喜欢厨艺,那个年代厨师地位较低,家人丝毫没有轻视我的选择,一直很支持我。从饮食技工学校毕业我拿到初级厨师证书,到成为中、高级厨师,再到参加理论考试、技术考核和发表论文,经国家劳动部专业评审成为高级技师,我深深感觉到家人支持和前辈指导的作用。

我今年43岁,目前在店内外我总共带了八九个徒弟,在店内后厨也经常进行培训,尽可能把技艺传授给徒弟,让他们少走弯路,更好地提高。过去师傅带徒弟,通常要留一手,我觉得信息化高度发达的时代,要毫无保留地把技艺传授给徒弟。现在的年轻人比我们那时候头脑灵活、知识面广、信息量大,教的东西他们接受很快,但在吃苦耐劳上要弱一点,需要很好地引导。开封俗话说:铁塔高,铁塔高,铁塔只搭擎塔腰,希望徒弟们将来能比我更出息。

这些年来,我亲眼见证了开封饮食文化的传承变迁,开封夜市和第一楼的变迁就是例子。开封的夜市从以往的卫生不达标,食材、餐具不规范,管理混乱,到现在在市里对餐具集中消毒,要求小摊贩提供健康证明,定时检查督促,小吃更加品类丰富、安全健康;第一楼包子馆从不足500平方米到1500平方米营业面积,从过去一个店扩展到三个店。

中原是中华文化的摇篮,豫菜在历史上是中国烹饪的主体,开封是豫菜的发祥地,在历史上四方人口杂居,有“人禀天地中和之性”之说,烹饪方面也相应形成“菜具饮食中和之味”的特点,“中和之味”适合中原人的生理习惯,使人体的五脏六腑调和适中,这是开封菜,也是豫菜所独有的特色。今天的开封菜,仍然是豫菜代表,我觉得,只有在保持和挖掘传统的同时,重视改革创新,老字号和豫菜才能历久弥新。

到2012年2月底,我们公司的账户上,已经有用户19万元的充值。2012年3月,这款游戏给我们仅仅6个人的创业团队,带来了超过100万的收入,单日最高收入达到7万元。不久,单凭《幻想精灵》这款游戏,我们公司单日收入就超过了1000万元。

我们每个月的带宽和服务器成本1个小时就赚回来了。现在,我哥也辞职和我一起创业,这让我的底气更足了。

不过,我承认自己没有太多的管理经验,也在考虑一个游戏公司靠一款游戏发展起来之后,如何持续发展的问题。我是学数学出身的,比较重视数据的分析,等我们有一定用户量的时候,会进行深入的用户行为分析,并据此做产品开发。

如今,我们公司已经上线的游戏有四五款,正在开发的游戏也有二三款,今年公司的收入实现翻倍增长,应该不难。所以面对未来,我觉得信心满满——大步跑也好,小步挪也行,只要坚定目标、对准方向,梦想终有达到的一天!



乐游船



借得春光好划船。天气回暖,多走几步还容易出汗,能在湖边晒着太阳吹着风,再合适不过了。“让我们荡起双桨”,北海公园应是最合适的所在。阳光在波纹里镀上金黄,情侣的小舟在波心留下美丽的剪影。

凤岭和摄

默祈福



香山顶上的山桃花开满时,是人们最愿意在树下席地而坐的时候。一位少女把外套遮在头上抵挡日光,然后坐在树下凝神遐思,一时竟有种雕塑般的静默。

蒋新军摄

秀舞姿



大好的天气能激起昂扬的心情。天坛公园里,一位擅长跳新疆舞的大叔常能成为别人眼里的风景。此刻,他全身上下洋溢着欢快。他踩着轻快的舞步,手持一枝刚发出来的嫩叶,将“一枝春”送给了他的舞伴。谁说只有花朵才能传情达意呢?

寸 心摄

品琴音



公园里,满眼的梨花、樱花和迎春花,都在释放热情的气息。随着一阵风,细碎的白花瓣从蔚蓝的天空飘落眼前,抬眼望,爱好曲艺的老人们又在拨动琴弦、唱着戏文了。这座假山之上的小凉亭,是他们日复一日排练的场所。古韵唱腔和琴声,伴着春天的花香,让他们可以坐上一整天。

费 徕摄