

## 神州傳承



一間200平米整潔明亮的「佛跳牆專用廚房」裡，飄蕩着老酒和名貴食材的香氣，第八代「佛跳牆」技藝傳承人楊偉華，就是在這裡，還原出聲名遠揚的福建首席古典名菜——佛跳牆。

「佛跳牆」原名「福壽全」，相傳始於清光緒年間，由福州聚春園菜館（現已改名為聚春園大酒店）的名廚師鄭春發創製。楊偉華在聚春園大酒店工作超過20年，現榮任該店廚師長。2008年6月，國務院公佈第二批國家級非物質文化遺產名錄，「聚春園佛跳牆製作技藝」作為福建唯一的傳統菜餚技藝榮列其中，2009年，楊偉華隨即成為福建省級認定的首批傳承人。

楊偉華表示，佛跳牆這道名菜傳承百年，製作的門檻依然很高，烹製這道菜的廚師團隊都需在聚春園掌勺十年以上。在聚春園中一步步學藝至今的他，談及如何與廚師結緣仍頗有感慨，正如那一壇佛跳牆，楊偉華「細火慢煨」25年的閩菜人生，值得細品。

■香港文匯報記者 蘇榕蓉 福州報道



■佛跳牆第八代傳承人楊偉華正在用傳統方式烹製佛跳牆。香港文匯報記者蘇榕蓉攝

# 一道名饌香天下 佛聞棄禪跳牆來

## 閩菜傳承人楊偉華：秉持工匠精神 堅守百年文化

楊偉華對於烹飪的最初記憶來自家廚的鍋碗瓢盆間，「小時候，台江上下（指福州台江區上杭路、下杭路）人家宴客都是請家廚，左鄰右舍也一起幫忙。我就在旁邊看，也喜歡打下手……我對做菜有一種天然的親近感。」1991年，楊偉華18歲，從烹飪技術學校畢業，和十幾個同學一起走入聚春園，從學徒做起，打掃衛生、刷盤子、殺雞宰鴨，樣樣都幹，每天從早上7點忙到晚上9點。「炒鍋、丁板（指切菜或配菜）、蒸籠、西餐，哪裡缺人我就去哪裡打雜，每個崗位都輪轉過去。扎實的基本功就是這樣打下的！」

### 門中窺秘 勤「偷師」顯上進

成為一名合格的閩菜廚師，要從每一個細節開始做起。學藝的苦在楊偉華看來都已經是小事，他師從聚春園名廚姚信銳。「師傅的學徒非常多，哪裡可能手把手地教。如果想學到本領，就需要格外勤奮，當然還要有天賦。」楊偉華回憶道，那時，唯一接觸「佛跳牆」的機會就在中午，姚信銳去休息，叫楊偉華給炭爐扇扇子，爐上「佛跳牆」罈子冒出陣陣香氣。「當時做到關鍵時候，師傅會故意把我們打發走，等我們回來後，關鍵那一道程序就已經完成了。我還躲在門外，透過門縫偷看。有一次被師傅發現了，他嘴上雖有些責備，可是

看得出來他心裡還是高興的。後來我才知道，師傅那是在考驗我們，看我們是不是有那份學藝的上進心。」

### 唯「賢」是傳 同守名菜技藝

「佛跳牆」創菜100多年以來，代代相傳，採取「選賢制」，而非「世襲制」，「佛跳牆」的傳承十分嚴格，傳人在廚藝、廚德、資歷方面均有一定的要求，廚藝的水平自不必說，對聚春園的忠誠度也十分重要，這樣才能確保正宗。這門烹飪藝術的確需要時間去沉澱。」楊偉華表示。憑藉一顆上進心，楊偉華最終脫穎而出，得以在苦練七八年後成為第八代「佛跳牆」技藝傳承人，那時他還不到40歲。

對楊偉華而言，「聚春園」是他受益終身的學堂，也是他專業自信的來源，「這裡（聚春園）是閩菜的最高殿堂，出去比賽或者交流，在自報家門時，腰板都能挺直一些。聚春園栽培了我，我有責任將製作『佛跳牆』這門百年技藝再傳下去。」對於將來的傳人，楊偉華列出三個標準：敬業，技術全面，能約束自己。他覺得第三點最重要，「以前我們當學徒時，四五個人輪流用一個砧板，現在的年輕人拿手機的時間比拿菜刀的時間多，傳人名號本身並不是最重要的，它更意味着一份責任與堅守。」



■佛跳牆，作為名滿海內外的閩菜代表作，被譽為閩菜中的「狀元菜」。香港文匯報記者蘇榕蓉攝

## 以「特製版」酬國賓 飽口福不犯禁

人生首製530份「特製佛跳牆」讓楊偉華此生難忘。2005年4月廣交會開幕式的招待宴會由聚春園承辦，那時初出茅廬的楊偉華需帶隊根據不同宗教、不同國籍的飲食風俗，研製出530份「特製佛跳牆」。「調整好心態是關鍵，那次『大考』交出滿意答卷，反響熱烈。」

「當時我們聚春園是第一次接到國宴級的訂單。出席宴會有530人，包括國家領導

人，當時讓我感到巨大壓力。不僅如此，由於一些客人的飲食禁忌，豬肉、牛肉、刺參均不能使用，這幾道原材料，恰是『佛跳牆』的關鍵所在。」面臨「大考」，楊偉華帶領團隊日夜加班研究，提前四個月準備原材料，不斷試菜，最終找到部分原料的替代品，「比如增加底湯膠質的原料，豬蹄不能用，就用鳳爪」，經過調製，味道同樣鮮美。

## 需燉幾天幾夜？楊偉華：是誤解

從被恩師認可起，楊偉華就十年如一日，努力領會這道名菜的真諦。「最關鍵處只可意會，不可言傳。」翅、鮑、參、肚……最名貴的18種食材集於一壇，各種食材的泡發、煨製，濃湯的熬製，技藝的掌握，並非一朝一夕。「外界傳聞，『佛跳牆』要燉幾天幾夜，這是誤解。」

楊偉華介紹，「佛跳牆」的費時費力，主要是在食材的準備上，魚翅的泡發，鮑魚的大小，花菇的選擇，每一種原料的處理耗時都不一樣，比如乾鮑魚需要經3天冷水泡發（每日換水）並

後來，鄭春發開設了「聚春園」菜館後，加入海參、魚翅、鮑魚等名貴材料，使得香味濃郁，廣受讚譽。某日，幾名秀才來館飲酒品菜，堂官捧一壇菜餚到秀才桌前，壇蓋揭開，滿堂葷香的菜餚，秀才聞香陶醉。有人忙問此菜何名，答：尚未起名。於是秀才即席吟詩作賦，其中有詩句云：「壇啟葷香飄四鄰，佛聞棄禪跳牆來。」「佛跳牆」就此定名。

剔除雜質，這需要熟練掌握幾乎所有閩菜名貴食材的處理技藝，在時間上稍有疏忽，便會直接影響原料的口感。

### 調味火候方顯工夫

楊偉華表示，此菜難度在於「這些食材繁多但不串味」，因此炮製名菜的深厚功力，是在於調和食物間的味道的，以及掌握火候。楊偉華在談老菜創新時表示，以前的「佛跳牆」是分步驟調味的，現在已變成最後統一調味，能夠最大程度保持食材的原汁原味。

### 秤稱分量點滴不差

一次性做530份「佛跳牆」，楊偉華從未嘗試過。在廣州，僅有的兩天時間內，他不眠不休，煨製、熬湯、調味、分裝，每個細節都一絲不苟。在操作間，幾十個大罈子在煤氣爐上冒着熱氣，場面蔚為壯觀；成菜後，僅僅分裝計位小壇，就花了5個小時。「做的時候，全部用山泉水，用秤稱。做出來一份不多，一份不少，530份連一滴湯汁都沒多。」直到看見宴會上退下的罈子大多空空如也，楊偉華才鬆了一口氣。

### 百姓故事

五年前，徐曉波決定將全副身家用來養牛時，他的長江商學院同學都質疑：這個房地產商人是不是瘋了？47歲的徐曉波沒有食言。為了重建國人對國產奶的信心，改善內地乳產業的亂象，胸有成竹的他花了超過5億元（港幣，下同）在河北故城縣新建了一座佔地1,260畝的牧場，飼養了近萬頭澳大利亞荷斯坦奶牛，現已有4,800多頭奶牛能產出脂肪、蛋白、體細胞等多項指標優於歐盟標準的鮮奶。 ■新華社

■徐曉波曾從香港帶了8罐奶粉回內地，遭海關問詢近4小時，讓他深感失望，最終決定研發優質國產奶。圖為徐曉波在牧場。網上圖片



帶8罐奶粉海關遭查 奶爸徐曉波一怒之下養奶牛

## 斥資5億建牧場 誓做國產放心奶

進內內地乳產品市場需要勇氣，伊利、蒙牛乳業巨頭已佔據領先地位，2008年「三聚氰胺事件」後內地消費者更加青睞進口產品，乳製品市場早已不是一片藍海。同在河北的三鹿曾是中國的老牌乳品企業，在「三聚氰胺事件」後宣佈破產。

### 偶然再創業 無奈大國「無奶」

「房地產業少了我一個徐曉波可能無所謂，但我希望中國的農業因為我的進入而有所不同。」他說。徐曉波進入乳製品行業實出偶

然。2012年8月，他從香港給孩子帶了8罐奶粉回杭州，卻在出關時被當地海關查扣和問詢近4小時，「最後我只要回了兩罐奶粉和一堆屈辱。」

「一個泱泱大國，連像樣的奶粉都做不出來，當時我既憤怒又無力。作為一個企業家，只有去解決老百姓的痛點，才有存在的空間和價值。」他說。

### 落重本養牛 伙食日均逾80元

徐曉波於是開始行動。2013年，他花了一年時間帶領團隊走遍全世界最先進的現代化牧場，尋找解決方案。最終，他選定位於北緯37度優質奶源帶上的河北故城開啟他的全新事業。牧場於2014年9月開工，2015年年底建成。現在，產奶奶牛已達到4,800多頭，平均每頭牛日產奶37公斤，脂肪、蛋白、

體細胞等多項指標優於歐盟標準。

為保證奶源品質，奶牛每天食用的苜蓿草從美國和加拿大進口。牧場還配套種植了1.4萬畝牧草，每天一頭牛的伙食費就要80多元。「牛吃的任何東西都是可追溯的。牛糞用來沼氣發電，剩下的沼渣做成有機肥，沼液返回田裡去灌溉，現在整個生態鏈我都做起來了。」他說。

### 瞄準新中產 網推眾籌親子遊

奶源問題解決後，徐曉波推出了兩款產品——小包裝純奶和酸奶。不同於一般快消品花重金進行行銷推廣，徐曉波選擇時下流行的自媒體，瞄準中國不斷增加的中產階層，通過口碑相傳和社群傳播。

2016年12月產品的線上首發採取了



■為保證生產流程先進、安全，徐曉波帶領團隊走遍全世界最先進的現代化牧場。圖為奶牛在利拉牧場擠奶機上。網上圖片

互聯網眾籌的方式，「認養一頭牛」項目收穫了2,000名種子用戶和超過1,200萬眾籌資金。用戶可以全年享受奶製品直送到家和免費牧場親子遊，還能通過微信公眾號實時觀看奶牛的生活狀況。

「我們沒有經銷商，主要採取預售的模式，通過新媒體平台精準抓住客戶。」徐曉波說。他也沒有建立自己的加工廠，而是選擇離牧場最近的加工廠代工，把主要精力放在奶源上。

目前，徐曉波牧業公司的累計銷售額超過8,500萬元，2017年12月已開始盈利。「我們每個月利潤在36萬元到60萬元之間。隨著用戶的不斷增長，我們的市場也會越來越大……再過10年，中國農業就起來了，我們要把牛奶再賣回歐洲去。」徐曉波說。