

責任編輯：周文超

2018年2月17日 星期六

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

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

神州傳承



“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，中國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

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”創製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。”

小資料



「佛跳牆」的源頭

據傳，清朝光緒年間，福建福州官銀局的一個官員為了討好福建布政使司周蓮，下了大血本，由夫人下廚，將雞、鴨、肉等20多種原料放入紹興酒罈中，精心煨製而成葷香的菜餚，周蓮嚐後讚不絕口。事後，周蓮帶衙廚鄭春發到官銀局參觀。回衙後，鄭春發精心研究，在用料上加以改革，多用海鮮，少用肉類，效果猶勝前者，稱為“福壽全”。

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：“壇啓葷香飄四鄰，佛聞棄禪跳牆來。”“佛跳牆”就此定名。

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。

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。