



特号*
FEATURE



ZEST



以厨传文，居长龙

二十年身在客，居长龙以厨传文，在日本常年主理和传扬正宗淮扬菜，为其打出一席之地。◆◆

文 / 三木

大师制作，红楼宴 ◆◆

初见大师，怎么也不会想到他出身于厨师，他的外形和言行举止很像个学者、艺术家，他全身都渗透着文化人的独特气质。1959年开始从事烹饪工作，据说，居大师幼时家境清贫，读书不多，但潜心钻研厨艺，几十年孜孜以求，而有所成。在扬州西园大酒店、扬州宾馆任主厨和厨师长期间，出品菜肴广受国家元首和知名人士好评。也许正是这样的际遇，把他和“红楼宴”联系在了一起。

《红楼梦》中的“茄鲞”、“糟鹅掌鸭信”、“姥姥鸽蛋”等第一次真正上了人们的餐桌，并获得了很大的成功，从此，红楼宴实实在在地归属于扬州菜系。

客居日本，传扬美食 ◆◆

在这之后，1988年居长龙只身赴日，被邀请到日本“知味斋”传授厨艺，他将“淮扬菜重味，日本菜重形”的特色有机结合，创造出“居氏料理”。同年，居大师

曹雪芹上辈，从曾祖曹玺起，祖孙三代四人（曹寅、曹颀、曹頌），虽在苏州、江宁任织造，但曹家的鼎盛期，即曹寅时期，也就是他兼任巡视两淮盐务监察御史任内，康熙几次南巡，他都曾在扬州接驾。据传说，曹寅在扬州接驾时，召集了众多的扬州名厨，摆下了丰盛的淮扬佳宴，宴请康熙。这个历史渊源，决定了“红楼宴”的开发，责无旁贷地落在扬州饮食文化界的肩上。但看似容易的作品再现却并不容易。《红楼宴》虽然描述了丰富多彩的饮食文化活动及近200种美味佳肴，但大多“述而不详”，要想将区区数来字的佳肴描述变成具体可操作的菜单、食谱，不亲自动手就很难发现其中的困难。作为“红楼宴”的研发人，1984年，经过与红学家冯其庸先生、著名烹饪理论家陶文台教授的深入沟通，居长龙率领弟子，以淮扬菜为主打，潜心研制出了宴席“红楼宴”，才真正让红楼宴大现于世。



在研发过程中，居大师不仅讲究色、香、味、形、器，而且更讲推崇“清淡、味雅、养生”理念，采用江鲜河鲜禽肉蔬果及扬州名特产品为基本原料，随季节而变换菜式。菜点进行个性化设计，制作精细，出品雅致，用时尚诠释历史名馐，营构红楼饮食氛围，使人徜徉在红楼文化诗情画意之中。在居大师的演绎之下，



在柴田书店出版物《专门料理》杂志上开辟了题为“鱼米之乡——淮扬名菜”专栏，一年连载 12 期，共 72 道菜，首次在日本刊物上详细介绍了扬州名菜。

随后的 20 多年，居大师就任拥有四五十家分店的日本三笠会馆“总料理长”，管理 30 多位日本厨师。在这期间，他先后推出“红楼宴”、“琼花宴”、“螃蟹宴”、“鱼米之乡宴”、“随园宴”、“乾隆宴”等等特色宴席，特别是一年几度的“赏味会”，让更多的日本友人品尝到淮扬美食，领略到扬州文化，当时在日本大受欢迎，使得营业额一直攀升，曾连续 3 个月创出新记录。

居长龙精湛的淮扬菜厨艺折服了日本食客后，从前主打上海菜，前身名叫上海泰山的三笠会馆决定改为主打淮扬菜，并改店名为“秦淮春”。为一外国厨师而将沿用了数十年的店名换掉，这在日本是非常难得的。如今，三笠会馆已成了东京的品牌名店，而大师本人也深受日本人的喜爱，日本电视台、富士电视台，以及日本知名杂志和报刊，都分别介绍了居长龙和他主理的海派淮扬菜，称居大师的淮扬菜改变了人们心目中以四川、广东、北京、上海菜为中国四大菜系的传统印象。

因为绝佳的厨艺和对中国扬州古老美食文化的发扬和传播，2002 年，居长龙被商业部、中国烹饪协会认定为中国烹饪大师。

在他的影响下，三对女儿女婿全部在日本开办了淮扬菜馆，并在日本 5 座城市开了 5 家连锁店。“日本人比较注重健康饮食，对淮扬菜接受程度比较高。”居长龙介绍，“我们开的饭店就叫‘扬州厨房’，也是时刻记住自己是扬州人，传承的是扬州淮扬菜。”据说，在扬州厨房内，挂着一副居大师的语录，“人们崇尚自然健康——食；人们追求幽

雅绵长——香；人们选择清淡平和——味；人们向往诗情画意——形”。从词语中可以领悟到大师的做菜境界。虽然人在东京，但居大师一直与扬州保持联系，几乎每年都要促成东京与扬州的厨师互相观摩、交流厨艺。多少年来，居大师以厨传文，他将淮扬的饮食文化传到日本，又将日本的饮食文化带回扬州。

矢志复活历史淮扬菜

今年春天，居大师放弃在日本的高薪工作，回到老家扬州，为中国淮扬菜博物馆出任传统淮扬菜品制作大师，并潜心研究淮扬菜历史，希望从淮扬菜历史中挖掘经典名饌与时尚菜肴，发扬广大淮扬菜。“其实辞职的时候，还是有点舍不得，老板也很有意见。”居长龙介绍，“毕竟在那里干了将近 20 年，有感情。”吸引居长龙回扬州的，实际缘于扬州烹饪界的盛情邀请。“我和扬州大学另一位教授，准备将传统淮扬菜挖掘出来，扬大那位教授负责资料搜集，我负责具体制作。”居长龙介绍，“准备在两年内出一本书，将湮没在历史中的淮扬菜挖掘出来。我在中国淮扬菜博物馆每天只出品一桌菜，不是用来营业的，而是用来与各位名家、学者进行学习和交流的。”

把丢失的找回来，把现有的传下去，通过挖掘、整理和提高，来为传统淮扬菜技艺的传承与发展共同努力。复原《红楼梦》中所有的淮扬菜，就是研究室即将进行的工作之一。

居长龙

1940 年出生扬州，曾获中国烹饪大师金爵奖，国际中餐大师，国际营养药膳大师、中国烹饪协会名厨专业委员会特邀委员，中国烹饪大师、非物质文化遗产淮扬菜技艺传承人，曾任东京银座（株式会社）三笠会馆中国料理扬州名菜（秦淮春）总料理长。



Z=ZEST J=居长龙

Z: 常年待在海外，你最想念家乡的什么食物？

J: 常常会想到在街上叫卖的热气腾腾的饺子，非常便宜，但是在日本是吃不到的，非常香。

Z: 很多和您同龄的大师已经退下了，为什么您却还站在第一线上？

J: 我喜欢做事情，喜欢投入实际的工作，不喜欢纸上谈兵。我在日本掌厨的时候，每天也要工作近十来个小时。

Z: 作为厨师，你觉得什么是最重要的？

J: 道德感。不能马虎，不能敷衍，凭自己的良心，使用干净卫生的食材，给客人吃的食物要仿若自己吃的食物一样对待。在对待食物方面，我们既是创造者，也是接受者。

Z: 日本的饮食文化带给你的影响是什么？

J: 淮扬菜重味，日本菜重形。所以我到了日本后，也会更加注重菜品的装盘美观效果和饮食的原味健康结合起来。

Z: 你觉得淮扬菜在未来会是什么样的发展？

J: 我觉得淮扬菜是会一直朝前发展，并被人接受的。因为它注重食材时令和食材原味，非常养生和健康。