

天下湖南 快乐潇湘

——访餐饮湘军儒帅柏鹏

中国餐饮要有中华民族的根和魂,要从行业历史中、文化骨头缝里,直击餐饮文化的真谛,找出中餐企业永续发展的原始生命力,对接历史延脉,充实文化内涵,让品牌扎根在民族和行业的历史文化之中,才能与老百姓息息相通,从而获得生生不息的发展能量。

■ 杨电华

湘菜火了!这是近几年美食拥趸者们津津乐道的一句话。

从全国八大菜系排名第七,跃升到现在前三位,湘菜凭借火爆的发展势头,向世人展现出厚积薄发的实力和良



快乐潇湘管理团队

好前景,全国湘菜产值今年已提前超过千亿元。红火的湘菜餐企与著名的电视湘军相映成辉,被称之为“餐饮湘军”,其中的领军人物正是有着“儒帅”之称的湖南秦皇娱乐集团董事长柏鹏。

柏鹏,中国餐饮文化大师、中南大学商学院教授。1984年毕业于湖南师

范大学美术系,曾在湖南第一师范任教;1992年下海投身餐饮业,2003年开始陆续创建秦皇食府餐饮有限公司、秦皇皇博养生酒业有限公司、秦皇食府农业科技有限公司和快乐潇湘餐饮有限公司,统称秦皇娱乐集团,成为餐饮湘军中的龙头企业、中国餐饮百强

企业,并被湖南省政府确定为2010年湖南餐饮行业唯一上市后备企业。

说起湘菜餐饮,柏鹏兴致勃勃:“省委书记及省市领导在会上多次讲推广湘菜,要更深入挖掘湘菜的历史,为湖南餐饮的发展注入更丰富的文化元素,要把湖南餐饮推向全国,推向世界!”

餐饮之源 源起湖南

“常德彭头山、八十当分别发掘出了距今8000年的大量稻谷和距今6500年的世界上最早的水稻田遗址……这些都有力证明了水稻在湖南的起源、传播及规模。”

湖南,雅称“潇湘”,餐饮以湘菜为主导。湘菜历史悠久,汉朝以前就已形成菜系。在长沙市郊马王堆出土的西汉墓中,不仅发现有鱼、猪、牛等遗骨,而且还有酱、醋以及腌制的果菜遗物。唐宋以后,由于长沙成为了政治、经济、文化交流的重要城市,因而湘菜发展很快,形成了一套以炖、焖、煨、烧、炒、熘、煎、熏、腊等为特色的烹饪技法,逐渐发展成为我国著名的八大菜系之一。

目前,一般都认为湘菜只有2000多年历史,但柏鹏不这么认为:“讲湘菜历史,没几个人明朗。”柏鹏一开口就语惊四座:“怎么才2000多年?《逸周书》记载湖南部落向周成王进贡长沙鳖。长沙鳖是什么?用今天的话说就是湘菜食材。晋代的孔晃专门做了注解,说长沙鳖‘特大而美,故贡也’,特大是指体型,美就是指味道鲜美。试想,如果不是湖南先民发现了这个食材,并发明了一套烹饪方法,使它成为一道美味佳肴,又怎么可能成为贡品呢?所以,后来谭延闿有道菜叫‘组庵裙边’就是用长沙鳖做的,成为官府菜系的代表菜之一,这是有传承的。”

说到这里,柏鹏伸出三根手指加强了语气:“周成王在位时间为公元前

1042年至公元前1021年,距今3000多年了。这就证明湘菜的历史绝不是2000多年,而是3000多年!”

谈笑间,柏鹏轻轻松松就将湘菜的历史多论证出了1000年。

“这还远远不够!”柏鹏接着话锋一转:“1995年,在湖南道县玉麟岩遗址里,出土了打制石器和骨、角、牙、蚌制品、陶器陶片及大量的动物遗骸,还发掘出大量的螺壳化石,而且去掉了尾端,和现在的湘菜小吃‘嗦螺’如出一辙,这说明那时的湖南人就懂得加工田螺了。最令人吃惊的是,这里发现了四粒稻谷,经专家鉴定为栽培种,有野生稻、灿稻及粳稻的综合特征,经北京大学实验室及美国哈佛大学用质谱加速器检测,确定这些稻谷距今约有1.2万年至1.4万年,这是目前世界上发现最早的人工栽培稻标本。”

“众多的食材加上多种加工工具,有菜有饭,差双筷子就可以吃了。这不是湘菜是什么?我认为完全可以依照这个考古证据,重新确定湘菜历史至少是1.2万年以上!”

柏鹏兴致不减:“说到筷子,中国是世界上以筷取食的母国,中华餐饮最有象征意义的符号就是一双‘筷子’。筷子看起来只是非常简单的两

根小细棍,但它有挑、拨、夹、拌、扒等功能,且使用方便。凡是使用过筷子的人,不论华人或是老外,无不钦佩筷子的发明者。可它是何时被创造诞生的?历史学家们谁也无法回答这个问题。”

“我看这并不难嘛。”柏鹏说:“要研究这个问题首先从它的使用功能来分析,促成筷子诞生,最主要的契机应是熟食烫手。上古时代,人类处于荒野密林的环境中,于是就随手采摘细竹和树枝来拨弄烤物和夹取熟食。因此古人将‘筷’字曾写为‘桼’和‘箸’。由于不易保存,所以目前还没有找到远古时期的筷子遗存。但我们可以分析:古人类使用筷子必须是用于夹取‘烫而细小’的食物,并且这种食物还要成为主要食物之一,人类才能熟能生巧地掌握筷子的使用技巧并形成使用习惯。那什么食物才符合这个条件呢?”

“就是米饭!”柏鹏顿了顿说:“《礼记》郑注云‘以土涂生物,炮而食之’,说的就是把稻谷以树叶包好,糊泥置火上烤熟。古人因为饥饿或者因为热米饭更香更好吃,急于吃,直接用手抓又烫,必须要有一种具有‘扒开和夹取’功能的工具。天长日久,筷子的雏形也就渐渐地出现了。要想将

用筷子的习惯固定下来,需要人们相互总结经验,并形成一定区域的传播范围,就需要一个大面积食用稻谷的地方,这就是我们的祖先广泛利用筷子的关键所在。”

“这个地方最早出现在哪里呢?”柏鹏用肯定的语气说:“就在我们湖南!”他认为:“湖南是最早大面积栽培稻谷的地区。《湘衡稽古》记载,‘炎帝之世,天降嘉禾,帝拾之以教耕种,以其地为禾仓。后置县,因名嘉禾。’这就是湖南的嘉禾县,距离道县的远古稻作中心区不到100公里。此外,常德彭头山、八十当分别发掘出了距今8000年的大量稻谷和距今6500年的世界上最早的水稻田遗址……这些都有力证明了水稻在湖南的起源、传播及规模。因此,用于吃饭的筷子源起于湖南,在湖南境内被广泛使用,进而形成筷子文明,是毋庸置疑的。”

1973年发掘的长沙马王堆一号墓中,出土了一双竹筷,长17公分,直径0.3公分,斜放在耳杯上,旁边还有漆盘、酒卮等物品。这双2100多年前的西汉竹筷实物,现藏于湖南博物馆。“竹木实物的筷子,这可是天下第一双!”柏鹏自信地说:“天下筷子出湖南,这应该成为湖南餐饮人的骄傲!”

饕餮之乐 乐在湖南

“我们湖南餐饮人所追求的不是原材料有多珍惜、环境有多高档、消费有多奢靡,而是追求怎样智慧地生活、怎样健康地生活、怎样快乐地生活?这也是我们企业倡导的‘快乐生活’的理念。”

“自古以来,人们总认为湖南是蛮夷之地,生活上自然是凄苦不堪。其实不然。”柏鹏说:“孔子曰:‘饮食男女,

人之大欲存焉。’民以食为天,满足了口腹之欲,人们就会生活快乐;湖南因为有了湘菜餐饮,自然也是快乐的人

南。”他举了几个例子来诠释这个观点。

远古时期,湘菜餐饮已经相当发达。得天独厚的地理气候条件,为湖南祖先制作佳肴提供了丰富的原材料,山珍野味、鱼虾龟鳖、稻粮果蔬等等应有尽有。相传舜帝南巡到湖南韶山这个地方,人们献上美味珍馐,舜帝吃了非常高兴,又奏起韶乐,引凤来仪,百鸟和鸣。这记述的是湘菜餐饮的帝王之乐。

晋朝时期,陶渊明在《桃花源记》中写到湖南人招待普通客人的方法是“设酒杀鸡作食”,并且非常好客:“余人各复延至其家,皆出酒食”。这些美食都出自“良田美池”,当地人“黄发垂髫,并怡然自乐”。这描述的就是湘菜餐饮的民间之乐。

宋朝时期,滕子京修复岳阳楼后,在岳阳楼上宴请范仲淹。席间,范仲淹对湘菜厨师烹制的洞庭湖鱼蟹不绝口,当即赋诗一首:“洞庭野鱼鲜,胜于王侯宴。鱼尽不舍汤,汤比鱼更甜。”这顿饭他吃得兴高采烈,在《岳阳楼记》

中有这样的句子:“把酒临风,其喜洋洋者矣。”当然,最著名的还是其中这段千古名句:“先天下之忧而忧,后天下之乐而乐。”这阐述的就是湘菜餐饮的名仕之乐。

近现代时期,民国政府前行政院院长、湖南人谭延闿以“好吃”并精于吃法而闻名。他每餐必吃鱼翅,几至成癖,由他在任湖南督军期间创制的鱼翅做法,一时在长沙各大酒楼风行。有次赴宴,请客的主人大谈鱼翅不好吃,味同嚼蜡,谭延闿听了浑身不自在。酒至半酣,鱼翅未见上席,这时主人遍请宾客随意加菜,问到谭延闿时,谭延闿拱手回答说:“如蒙不弃,请赐嚼蜡如何?”这讲述的就是湘菜餐饮的智慧之乐。

“我所讲的这几个故事,不过是沧海拾珠而已。”柏鹏说:“我们湖南餐饮人所追求的不是原材料有多珍惜、环境有多高档、消费有多奢靡,而是追求怎样智慧地生活、怎样健康地生活、怎样快乐地生活?这也是我们企业倡导的‘快乐生活’的理念。”

美食之雅 雅于湖南

“湘菜餐饮文化所体现出的特点有很多,概括起来就是一个‘雅’字。雅,让湘菜餐饮得以‘博观而约取,厚积而薄发’,为湘菜餐饮赋予了‘潇洒不羁、高洁脱俗’品格魅力!”

对于湘菜餐饮文化的研究,柏鹏浸淫其中已近20年,感悟颇多:

湘菜餐饮具有悠久的历史,但由于湖南在地缘政治上长期羸弱,使得湘菜曾经有很长时间的沉默,但这并不代表她没有积淀。古代,湖南是政治流放之地,楚国的屈原、汉代的贾谊、西汉的定王、唐朝的柳宗元等等,都曾被贬谪到湖南;三国的关羽、南宋的辛弃疾等也在长沙长期屯兵。这些王侯将相携家眷、厨工进入湖南,也带来了各地制作美味佳肴的工艺,于是众多美食菜系汇集于此,久而久之都被湘菜吸收了。因此,“博采众长”的湘菜逐步成为了一种开放性、包容性非常强的菜系,由此可见她的个性是温和的。这点是很多研究湘菜文化的人所忽视的地方。

有人认为湘菜就是辣椒菜,其实大错特错。辣椒源自南非,进入中国也就400年而已。但它为什么在湖南被应用得最广泛呢?这是因为湖南有三湖四水,是潮湿重地,而辣椒是祛寒开胃、去湿驱风的食物,所以深受湖南人的喜爱。于是湖南应用辣椒最为淋漓尽致,光从制作工艺及口感来说,就有酸辣、麻辣、咸辣、炸辣、油辣、鲜辣和香辣之分。此外,用干、鲜辣椒做烹饪配料,吃法更是多种多样。由此可见,湘菜对其所包容的事物,是具有极强的再加工、再创新的特点的。

温和而不拘,创新而不滞,使湘菜餐饮形成了一种高雅的品格魅力。另外,湘菜餐饮还具有文雅的一面。

当年慈禧大寿,王公大臣们有的送金银珠宝,有的送西洋名器,送礼的队伍排成了长龙。轮到曾国藩进献寿礼时,只见他双手捧举一盘大菜,上面放着一串鹌鹑蛋,正中摆着红烧的乌龟和一只用白萝卜雕刻而成的仙鹤。领路的太监看了暗暗着急,心想哪有给老佛爷送寿礼送盘菜的,这下可要闯大祸了。走到慈禧面前,曾国藩朗声报上菜名:“朝珠拜寿,龟鹤延年!”谁知,就这么一道菜竟然能让慈禧大悦,顿时让整个朝堂上的群臣都黯然失色。原来,曾国藩刚刚打完胜仗归来,于是嘱咐家厨做了这道湘菜,用一串鹌鹑蛋象征“朝珠”,意思是他率领全体凯旋将士来给慈禧拜寿以示忠诚,而龟鹤又与“归贺”谐音,聪明的慈禧一看就明白了,从此对曾国藩的忠勇智慧刮目相看。这道湘菜不仅创意文雅,其作用更是价值连城。

“湘菜餐饮文化所体现出的特点还有很多,以上所讲仅仅只是我研究的一部分,概括起来就是一个‘雅’字。”柏鹏说:“雅,让湘菜餐饮得以‘博观而约取,厚积而薄发’,为湘菜餐饮赋予了‘潇洒不羁、高洁脱俗’品格魅力!”

最后,柏鹏总结说:“探索湘菜餐饮的发源,可用一个‘筷’字来突出她的历史价值;分析湘菜餐饮的个性,可用一个‘乐’字来体现她的精神理念;因此,‘筷乐潇湘’这四个字就是对湘菜餐饮的文化承袭与创新发展的最佳概括!”

“经营企业就是经营品牌。品牌的名字是门大学问,通俗易懂是关键,内涵丰富是灵魂。”柏鹏说:“我做的‘秦皇食府’,体现的是‘江山一统,菜系一收’的秦皇气概,而‘筷乐潇湘’给人快乐、喜兴的积极印象。这两个品牌,任何人一看就知道是做餐饮的企业,简单明了,而又意蕴悠长。”

“我们经营企业,不要忽视对行业历史和文化的钻研。”针对一些同行盲目模仿西方餐厅的做法,柏鹏大不以为然,认为:“中国餐饮要有中华民族的根和魂,要从行业历史中、文化骨头缝里,直击餐饮文化的真谛,找出中餐企业永续发展的原始生命力,对接历史延脉,充实文化内涵,让品牌扎根在民族和行业的历史文化之中,才能与老百姓息息相通,从而获得生生不息的发展能量。”

湘菜,不仅仅是湖南的,而是天下湖南的;美食不仅仅是味觉的,还应该是健康和“筷乐”的。



快乐潇湘南京店



快乐潇湘济南店