



文化中國 中華美食

《歐洲商報》記者：王冕
明愛（倫敦）學院編輯組：李中文、高文卿、徐嘉莉
攝影：羅繼剛
www.ming-ai.org.uk

——國務院僑辦中華廚藝團在倫敦

「文化中國·中華美食——國務院僑辦中華廚藝團」赴歐訪問團於2011年9月28日在明愛（倫敦）學院進行了中餐文化交流活動。訪問團團長李綱表示，希望通過中華廚藝表演、中華美食展示，弘揚中華飲食文化，營造良好的輿論環境，提升中華飲食在當地的形象和地位；通過開展面向中餐業者的廚藝培訓與交流，提升中餐館的競爭力，幫海外僑胞取得更好的生存與發展。

「文化中國·中華美食」是國務院僑辦為關心和支助海外華僑華人生活發展、幫助海外僑胞中餐業者提高工作技能而開展的一項重要活動，將於今年內組派赴歐洲、亞洲、北美洲、澳洲四個廚藝團。在到訪倫敦之前，赴歐廚藝團已在英國曼徹斯特進行了交流展示活動，其後還將赴意大利進行訪問。

此次活動的承辦者明愛（倫敦）學院，正在做為期一年的「英國中餐文化項目」。院長李中文表示，此次廚藝交流活動對於弘揚中華美食文化，及對倫敦華人的生存發展來說，都意義重大。

訪問團首先進行了簡介與交流講座。中國駐英大使館僑務參贊李輝的講話圍繞著兩個

詞：感動、感謝。在對國務院對於弘揚中餐文化的重視表示感謝的同時，他也被英國華人華僑為中餐的傳承所做的努力深深感動。訪問團團長李綱表示，希望通過中華廚藝表演、中華美食展示，弘揚中華飲食文化，營造良好的輿論環境，提升中華飲食在當地的形象和地位；通過開展面向中餐業者的廚藝培訓與交流，提升中餐館的競爭力，幫海外僑胞取得更好的生存與發展。

由中國烹飪協會和北京市烹飪協會精心選派赴歐的四位國家級烹飪大師是：北京人民大會堂廚師長謝偉、北京人民大會堂高級技師李永保、北京順峰酒樓廚師長蔡宏旋、北京鴻賓樓酒家廚師長朱長安。李綱稱讚他們在多個廚藝大賽中屢獲金獎，並代表了中華美食烹飪的最高水平；並寄望於英國華人華僑為發展中餐盡一份力。

隨後，北京人民大會堂廚師長謝偉與在場嘉賓進行了交流。在座的多為中餐業從業者，自然對菜系、菜式的相關知識很感興趣，提問踴躍。謝偉歸納四大菜系的特點：

淮揚菜清淡，以河鮮為主；魯菜多為小炒，味道比較重；川菜多為麻辣；粵菜則以海鮮為主。

在被問及國內菜式的流行趨勢時，謝偉說1984年他剛到北京時，是以粵菜為主，之後是川菜，而現在菜式的發展更為多樣化，湘菜、徽菜、湖北菜都非常受歡迎。對於中西菜系融合的趨勢，提倡「中菜西吃」、「西菜中做」。

有嘉賓好奇謝偉的「味覺」、「嗅覺」是否不同於常人。謝偉回答這是他二十多年來從事中餐業不斷總結、歸納的結果，並非天生就有。也有人提問「怎樣成為人民大會堂廚師長」，謝偉說要感謝的人很多，和政府的培養以及師傅的悉心指導密不可分，當然自身也非常努力。當上人民大會堂的廚師長對他來講是無尚的光榮。

談及他成為名廚的「秘訣」，謝偉稱：「只要用心去做，就能做得好菜。」對人民大會堂的菜譜，在場的嘉賓也表現出極大興趣。謝偉對提問一一做了詳細解答。人民大

會堂的菜譜是很有講究的。因為接待的客人來自五湖四海，人民大會堂彙集了各省的廚師。菜單的制定也融合了各種菜系，自然融成了大會堂自己的風格，稱作「堂菜」。而在菜品設置上也有特別的講究。例如「魚龍獅子頭」就是用魚肉代替豬肉，避免貴賓有飲食禁忌。

在廚藝展示環節，廚師們合作展示了「工夫茶壺湯」、「家鄉銅盤燻雞」、「魚龍獅子頭」等菜。烹飪過程中，名廚們還就菜肴的用料、火候把握等問題與嘉賓交流。大家爭先品嚐廚師們的拿手菜，不住交口稱讚。

李輝參贊對記者介紹說，中餐業作為許多僑胞賴以為生的重要行業，不斷得到發展壯大。然而近年，在國際金融危機、特別是歐債危機不斷加劇的大背景下，華商經濟普遍受到影響，從事中餐業的僑胞也遇到了很大困難。希望「文化中國·中華美食」活動能為他們提升競爭力。

「英國中餐文化」

項目快報

2011年3月，明愛（倫敦）學院獲人類遺產獎券基金（Heritage Lottery Fund）資助，開展為期一年的「英國中餐文化」口述歷史項目，旨在研究中餐在英國的起源與發展，從原有菜譜如何因應環境變遷與材料缺乏而改動，到隨著東方食物的人口增長、移民人數上升而回到原有的口味及烹法。

經過三十多位義工與工作人員半年的努力，我們現已採訪了近二十位中餐業主、大廚、家庭廚師、專欄作家、土生華人、西方顧客等，力求從多個角度反映英國中餐的演變。同時亦邀請到十多位專業人士撰文探討中國飲食文化，例如譚榮輝（Ken Hom）O.B.E. 考據中餐炊具「篋」從漢代至今的演變。

目前項目正進入影音影像製作、教學資源編撰及網站建設的衝刺階段。適逢

中國國務院僑辦廚藝訪問團假座明愛（倫敦）學院舉辦交流活動。明愛的中廚培訓中心佔地1200平方英尺，有十二個爐頭，專業設備齊全，讓大師在英國也能示範傳統的中國菜式。借此東風，我們邀請到本地名廚陳遠良、潘威廉、畢金寶、龐純祺等與多位業內人士歡聚一堂。

在有限的籌備時間裏，幸得歐洲商報、鹿鳴村大酒家、良記蔬菜有限公司、振興公司、櫻桃農場、和興公司、潘記臘味、福源軒、李錦記、大三元集團、世界華人工商婦女企管協會英國分會、英國中華傳統文化研究院、游海龍先生及黃順有、趙文廣、陳建興、黃麗裳等師傅鼎力相助。明愛（倫敦）學院同人對此表示衷心感謝！

魚龍獅子頭 (10人份)

- 鱈魚一條
- 嫩豆腐一盒
- 玉子豆腐一條
- 小棠菜250克
- 高湯1000克

做法：將鱈魚與嫩豆腐用攪拌機打成糜，加入切粒的玉子豆腐與適量調味品，團成十個魚球。用清水煮熟魚球與小棠菜後再放入熱高湯中。



家鄉銅盤蒸雞 (10人份)

- 清遠雞或嫩雞2只
- 水發木耳150克
- 魚泉榨菜2袋
- 鮮沙薑100克
- 廣東臘肉50克
- 廣東臘腸50克
- 青椒100克
- 紅椒100克
- 菜心500克

做法：將雞斬件後與配料及適量調味品放入銅盆中，以錫紙封起，大火蒸12分鐘。



工夫茶壺湯 (10人份)

- 高湯2000克（做法：淨老母雞1500克，淨豬腿肉500克，加水2000克，以保鮮膜封好容器口，入蒸箱蒸5小時）
- 乾松茸100克
- 金華火腿200克
- 幹金蟲草花50克
- 大黑松露200克
- 新鮮或罐頭鮑魚仔10只
- 雞胸肉500克

精瘦豬肉500克

做法：將材料與撒淨油花的高湯平均放入十個工夫茶壺中蒸25分鐘。



我們誠邀中餐業從業人士作為訪問對象，分享中餐在英國發展的有趣故事；我們更公開徵集民間傳統菜譜、外賣店與餐館的新舊菜牌及菜式照片等。資料將上傳到項目網站供大眾閱讀、使用。如有興趣成為我們的採訪對象，參

與義工團隊，或希望分享自己的故事及照片，歡迎與我們聯絡。明愛（倫敦）學院，電話：+44(0)20 8361 7161，電郵：projects@ming-ai.org.uk，地址：1 Cline Road, off Bounds Green Road, London N11 2LX, UK。