

新 交 流

實踐教育

保障未来粮食供给

2011年秋季刊



The Schoolhouse

总厨长城在“Slow Food Saturday”活动上制作冰激凌。

简单食物丰富长城脚下人民的生活

——专访小园餐厅总厨长城
作者：Rowena Saura

由 Alice Waters 倡导推动的“简单食物”运动现在来到了中国。坐落在长城附近慕田峪村的小园餐厅(The Schoolhouse Restaurant)支持这一信念——本地农产品能够丰富周边社区人民的生活。这家餐厅由两对夫妇合伙开办：美国的萨洋和北京姑娘唐亮、美国人尚珠丽和上海老公王培明。餐厅的主体

建筑在20世纪90年代初以前曾是慕田峪村小学，校园和附近的建筑一度荒废。2006年年初，四个伙伴从市长那里接受挑战，答应给这个以前常来度周末的村子带来回馈。

合作伙伴们使用现有建筑，聘请、培训当地人并支持其他村企业。现在他们有三个餐厅 [小园餐厅、大路馆

儿(The Roadhouse)和小庐面(Xiaolumian)]，食品用料都是本地出产，菜肴是从无到有自制的家常菜。总厨长城(Randhir Singh)领导的所有厨房员工都是当地村民，主要是从没在外面工作过的农妇。

总厨长城在小园餐厅工作六年了，谈起食物，他有着极大的激情和信念。下文中对他的采访

1



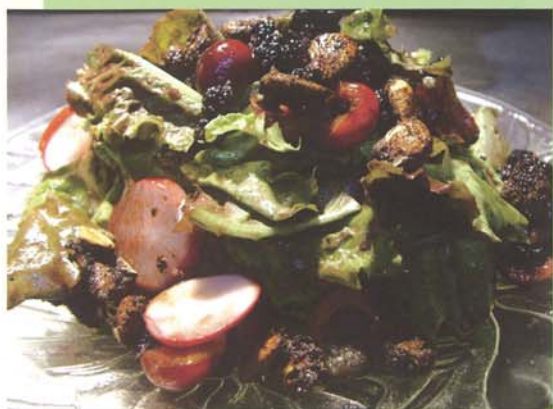
2



3



6



4



1. 小园餐厅外貌[The Schoolhouse] 2. 小园餐厅 (晚上开饭前)
[The Schoolhouse] 3. 在菜园里摘小红萝卜[The Schoolhouse] 4.
玉米派[The Schoolhouse] 5. 四个合伙人。从左到右: 王培明、
尚珠丽、萨洋、唐亮[The Schoolhouse] 6. 乡村沙拉 (含当地
地产桑椹) [The Schoolhouse]

5



反映了他对食物的理念，即“每道菜都很特殊，每道菜都有一个故事；独具魅力、家常、用心烹制。”

长城总厨，你怎样经营你的厨房？你对食物的基本理念是什么？

我曾经在奥贝罗伊酒店(the Oberoi Hotel)接受培训，那是印度最好、也是最早的酒店。我从那里学到的是从无到有自创……番茄酱、意大利饺、意大利面……因为当时进口的东西非常贵。基本上我做的菜肴都是人们常吃的，但更精细；用料会告诉客人“我打哪儿来的。”我结合方方面面来告诉人们一段历史——这道菜怎么来的，谁做的，怎么做的——我自创的每一道菜都有来历。我追求的是用心做出来的食物。

你最近去美国的时候访问了Alice Waters的Chez Panisse餐厅，她的烹饪方法给您留下什么印象？

在我看来，Chez Panisse餐厅很有特色……老实讲，它的菜品都是由简单的用料做成，但这些菜是用爱心来烹饪……也很有个性。原料都产自当地，风味各异。

你对中国饮食文化有何印象？

中国饮食太有文化了！中餐很好，因为中餐有文化。吃饭的时候，中国的家庭会围坐一起享受美食。中国人真正懂得欣赏食物，历来知道什么东西好吃。而

我把家常菜与西方理念中的简单菜肴、从无到有的烹饪方式结合了起来。

如今，中国有来自各个国家的厨师——法国、英国等。他们做本国菜，从国外进口原材料。外国厨师应该知道中国有什么原料，哪些可以推广……这是我想要为社会做的，但我明白这需要时间。这么做不会马上赚钱，但如果有人以正确的方式去做，我想人们会理解的。

我想这些人并不真正了解中国产什么，中国的山里产什么，慕田峪产什么。在这儿你看不到年轻人在菜园里工作、在地里干活……他们开车跑到这儿来买一堆栗子就走了，根本不知道种这些东西有多辛苦，得付出多少劳动。

你如何对饮食产生兴趣并决定投身饮食业？

我小的时候父亲曾在空军服役，他想让我成为一名飞行员，或者去陆军、海军，但那都不是我的激情所在，我不感兴趣，但我总是为食品感到兴奋，因为我妈妈非常擅长做菜。我妈妈从来不做西餐，她做印度菜。但是她学会做很多种菜，因为印度有各式菜肴，有天南地北不同的美食和不同的烹调方式。我妈妈来自印度北部的一个村庄，但她从不同的人那里学了很多东西。我真的为她感到骄傲。

每次我在家烹饪的时候，我总是想怎么能让味道更好一点，我妈妈怎么做的，怎么我做不

出那种味道。有时我在电话里跟她说，“妈妈，为什么我做不出那个味道？为什么？”她会说，

“你得这样……”然后我一照办了，可还是不行。我就会说：

“妈，我觉得我不是当厨师的料，什么都不行。”这时候妈妈会让我冷静冷静，然后再好好想想，试着把配料放一起……

你们的用料从哪里来？

时鲜用料都是村子里种的！像栗子、蘑菇、黄瓜、芝麻菜、菠菜、青江菜、杏、核桃、梨……全都是本地产的。

你未来有什么计划？

我打算尽我所能吸收一切。我想去看、去思索、去接受……而我在中国！中国这么大……既然在中国我就想多学多了解……我要让自己尽可能简单和低调。每个人身上都有我能学习的地方。除非知道别人想什么，不然成不了一名好厨师。厨师可以从每一个人那里学到很多东西，要是知道客人是从哪儿来的，就能学到很多东西。厨师能从任何人那儿学东西。我的家人和我的工作经历教会我从每个人身上学习。我总爱琢磨客人从哪里来——他们期待什么，他们想要什么……这是一个好厨师应当琢磨的事——去看、去听、去弄明白服务对象来自哪里。

来源：<http://www.theschoolhouseatmutianyu.com/>

本访谈中表述的看法不一定反映美国政府的观点或政策。