

你点我访

掌上人生

记者 王心怡

2016年的一天，宁波七个大厨一拍桌子，做下了开餐饮店的决定，其中，六个大厨出钱，罗时强出钱也出人。

店面找在镇海庄市的1902万科广场，朋友看了场地后，都和罗时强摇头说，这地方凉透了，得亏个两年才能回过本来。

谁能想到呢，10月1日开业第一天，罗时强就做出了两万的营业额，不仅没亏，忙得他晕头转向，前厅后厨来回跑。显然，他碰上了一个迫切又棘手的问题——七个大厨，每个人都有自己的拿手菜，想也没想就往菜单上搬，可这些菜根本做不过来。

当晚，几近凌晨，他生生把菜单上80多个菜给砍掉了一半，重新手抄在A4纸上，“最后留下来的菜品考虑了荤素、口味、价格、出菜速度。”

这种魄力其实来自于执掌羹汤二十年的底气。

燕雀

1994年，18岁的罗时强给自己想了两条路，要么去做摩托车修理工，要么去当饭店厨师。那时候，新东方烹饪和蓝翔技校的广告还没“刮”到江西南昌，出路

全靠长辈说道。

长辈说，厨师好啊，赚得多，一个月几百块不在话下。

不明不白地，罗时强就被“塞”进了哥哥朋友开的一家小饭店里，统共就四个包厢，大厅也只排得下四张桌子，小饭店意味着分工不可能那么精细，罗时强什么都得干。

早上四点起床，他就要帮师父烧好煤饼炉子，打下手做些包子馒头类的早餐，中午和晚上，师父上灶烧菜，他在边上看着，席间做些洗盘子、收拾碗筷的活。

罗时强等于是在小饭店住下了，中午小板凳一坐靠墙上眯觉，晚上四张桌子一拼能躺好几个人，用他的话说，一门心思学烧菜。

半年后，饭店有个师父要出去单干，厨师的位子上就空了一个人，罗时强向老板毛遂自荐，“虽然不会烧菜，但只要让我做了厨师就有机会，不然永远只能是打杂。”

罗时强过上了边学边做的日子。一次，有客人带了几只大闸蟹让后厨处理，罗时强以前

见到的海鲜就只有鱼，他纳闷，全身都是壳，都没有点肉的这玩意儿，能吃吗？

他不管三七二十一就把大闸蟹给红烧了，这让客人哭笑不得：“虽然还挺好吃的，但大闸蟹要清蒸蘸醋呀。”他搓了搓手，不断地对客人道歉，同时也把蟹的模样给深深烙在了脑海里。

当他把小饭店菜谱上的菜烧得滚瓜烂熟，又拿到了个三级厨师证的时候，他也生出了一股子豪气，似乎全世界就这么几个菜，似乎一本证书足以让他出门“打天下”。

这第一站便落脚在了杭州。

罗时强去西湖边上一家饭馆应聘的时候，老板娘二话没说，领他来到后厨，让他做份片儿川。

片儿川面是杭州奎元馆首创的名点，也是杭州的传统风味小吃，面的浇头主要由雪菜、笋片、瘦肉片组成。做惯了咸鲜兼辣赣菜的罗时强，哪懂清新可口杭帮菜的做法，没办法，还是从学徒小工做起吧。

可罗时强心底里是不服的，当晚和老乡坐在西湖边上抱怨的时候，碰巧有人骑着自行车打他们身边过，被他们一口南昌话所吸引，驻足停下来，三人一见如故。年纪稍长一点的老乡在杭州之江饭店做烤鸭，腰间别着BB机好生风光。

罗时强觉得，出人头地还是得去大饭店。

鸿鹄

在老乡的引荐下，罗时强如愿去了美丽华大酒店。

光第一眼就临了市面——后厨的面积就比他原来待过的所有饭店还大上几倍，不锈钢设备取代了煤饼炉子，有着精致花纹的地砖取代了水泥地，就连锃光瓦亮的灶台都能映出人影来。

罗时强掏出三级厨师证来告诉师父伊建敏，自己要当大厨，师父嗤笑一声，“不要以为端个厨师证就是大厨了，三级厨师证最起码要八年的工龄，你还是个毛头小子，先跟着洗锅洗三年。”

伊建敏何许人也？1980年进入杭州市饮食服务公司的伊建敏，先后在岳湖楼、杭州酒家担任厨师，1991年进入省机关事务管理局之江饭店担任餐饮部副经理兼行政总厨，先后被认定为“浙江省特级厨师”、“中式烹调高级技师”、“中国名厨”、“中国烹饪大师”、“浙江烹饪大师”、“西湖区职业技能带头人”，2015年被杭州市人民政府授予杭州市首席技师称号（全市餐饮业仅2人）。

这时候，罗时强一直高昂的牛角才真正被人拗下。

罗时强眼中，师父是真的手艺人，光是他做的一道清汤鱼圆，鱼圆似白玉，颗颗分明，滑嫩鲜美，入口即化。鱼肉剁碎后软塌塌的，师父左手捞起一把鱼肉，右手从左手虎口处镂

出一颗浑圆，置入清水中，这中间，分寸、力道都要堪堪好。

同时，师父也是极严厉的。师父烧菜的时候，他们这些徒弟在边上候着，师父需要哪一味调料，他们都要提前准备好，递到师父手上，递错了、递晚了，“劈头盖脸就是一顿打骂，用勺子用手，凡是身上能挨打的地方都挨过了。”

直到后来自己带了徒弟，罗时强才明白师父的良苦用心，“他其实就是要我们神经保持高度紧张，懒懒散散、神情游离是学不好厨师的。”

彼时，罗时强凭着一股子年轻气盛，还是因为一次意外与师父生分了。有天下班后，师父把雅马哈摩托车的钥匙交给罗时强，让他帮着停好车，当摩托车是新奇玩意儿的他骑着雅马哈在院子里兜里几圈，兜开心了，丝毫没听见从楼上传来的咆哮声，师父连着往下砸了三个烟灰缸，他还沉浸在玩乐中。

师父是觉得，万一罗时强把车开到了街上，闯了祸出了人命该怎么办，罗时强一根筋，偏是拐不过弯来，此后就再也没在师父面前出现。多少年后，再见师父，师父拍了拍他肩膀，问了句“小伙子脾气挺硬，现在过得怎么样了”，罗时强心一酸，差点掉下泪来。

后来，罗时强大抵是活成了心目中的模样，2009年辗转多地到宁波定居，并在四季瑞丽大酒店、新芝宾馆都做过总厨。

对于想要了解的职业，他提到了社工。