

回忆是一件很有趣的事情,时间越久,剩下的越是美好的。仿佛所有坏的,伤心的都已经被岁月冲刷干净。

这么多年来,采访了那么多成功的人,在回忆往昔的时候,多少艰难也都大多变成一种有趣的经历。也许是不愿吐露内心的哀伤,但更多的是生命的一种自我治愈。走过的路,再回头看,一切都是最好的安排。

西方哲人尼采说,伟大的人是爱命运的,既不屈从它,也不怨恨它,把一条冷漠的宿命之路走得激情澎湃、妙趣横生。

爱,或许才是对命运最好的回应。

江南会客厅:一切都是最好的安排

◆主持人:王珏



▲《龙井问茶》荣获第四届中国烹饪大赛金牌

见到董顺翔之前,听闻他被称为美食界教父级的人物,多少有些好奇,到底是什么样的人,可以统领人们的味觉?

“我父亲就是伙头师傅,我母亲以前在杭州酒家工作,说起来我也能算家传吧。”

“在那个年代,对食物的爱好,除了血液里的传承,或许还有一些最本性的渴望。”

“那擀面杖的声音实在是太好听了,就像打鼓一样。”



▲2019·6在日本G20峰会国宴大师厨艺比赛中

“人睡了,生命在某一个层面就停滞了,所以当别人睡着的时候,我努力学习,就比别人的生命周期长了一些。”

“生活因为简单而美好。”

……

说到得意的地方,他就会很开心的笑,仿佛事情就发生在当下,仿佛岁月不曾老去。

其实在他的故事里,虽然有很多的“幸运”,但是也可以品到很多属于那个年代的无奈。

“母亲让我顶职,提早退休,退休工资就比别人少了,这是我亏欠她的。”

“进到杭州酒家的时候做的是洗碗工,这一做就做了五六年。很多和我同一时期的都已经开始学厨,但是我一直没有机会。当时,女同学来看我,我围着洗碗的围裙,很没面子的。”

“当时,大家睡觉的时候,我就一个人坐在阳台学习雕刻。空余的时候,我还学了吉他,妥妥的文艺青年。”

“人生是一场磨难,过去

的未必过去,未来的也不一定未来。”

在说这些经历的时候,他总会有一些自己的思考,关于这个行业,关于人生的坚持,关于生命的价值。现在看来,一切的安排都是最好的安排。

这种好并不体现在命运本身,而是当你在与命运交锋的时候,你如何以简单美好的心去接受,去创造。

这就像我们在形容爱情一样,你可以喜欢一切美好的,但是也可以不喜欢不美好的,但是爱不一样,爱是包容和接纳。当我们面对命运时,不妨将其想象为一场恋爱,让我们爱上命运,以简单的初心,美好的心情,尽力的拥抱它。

董顺翔正是这样的,他热爱厨师这个行业。按照他的话来讲,他天生就是做这一行的。这样的热爱支持着他,做一件事情,一辈子。

他说,做厨师要把自己变成一块干海绵,吸取来自各个方面的养分,并把这种养分灌注到自己的菜品里。

他说,厨师不仅仅是一个匠人,他也必须是一个艺术家,菜品传递给客人的是五感的综合感受,其最终也是美的传递,所以,一个厨师的审美很重要。做菜,是一门综合艺术。



▲水上芭蕾(创新菜)



▲三元·四喜(创新菜)

因为热爱,厨师对于董顺翔来说不仅仅是一份职业,也是一种生活。通过制作菜品,他看见菜品外在的美好,也看见菜品背后的灵魂。

“做一个厨师一定要有文化,这些年碰到的一些钉子,总结起来就是文化底子



◆嘉宾:董顺翔

杭州知味观味庄餐饮有限公司总经理。师承烹饪艺术大师胡忠英,是中国十大名厨之一、世界厨艺大师、中国烹饪大师。



▲2019.10重阳节为300位老人免费制作美食

太薄。”当一份职业脱离了生活,脱离了文化,那它就变成了机械的动作。这样的简单重复,没有办法反哺我们的生命,所以,很多人觉得厨师做的是脏活、累活。“生命的认知决定了你对职业的认知,也决定了你职业的高度。”

就像现在市面上有很多炒菜机,根据严格的数据管理,可以精准的制作出味道统一的菜肴。但是这样子的菜品,可以果腹,却没有办法完成我们对于美食的想象。这就像人生一样,如果都是程序化的复制,人生哪还有何精彩可言。如果岁月一眼可以望到头,那么我们又何来期待的心情去面对。

每一个优秀菜品,都像一个人生的故事,它有温度、有情感、有着无限的奇思妙想。

当然,要做一名好的厨师并不容易,采访当天,在座的还有另外几位厨师,身上多多少少都有因为这个职业留下的疤痕。在董顺翔的手上有一个被溅起来的糖浆烫伤的疤痕,“当时烫的都可以看见骨头”,他唏嘘的说。而此时看来,这个疤痕倒有点像职业的勋章。

因为爱,所以走过的,都是最好的。