

---

# 大阪市都市再生新闻

---

2004年第五号

---

## [日本人和中餐]

新大谷饭店大阪

中餐馆“大观园”的厨师长 蔡群麟

1955年出生，在横滨的中华街学习研修后，于1986年就职于新大谷饭店大阪。曾于1995年接受过人民大会堂总厨师长恽志波的指导。2000年担任新大谷饭店大阪中餐馆“大观园”的厨师长至今。

宾馆网址：

<http://www.newotani.co.jp/osaka/index.html>



首先从做上海菜开始，再到四川、北京和广东菜，作为一名厨师来说，中国四大地方菜都一定要非常精通吗？

我的父亲是上海出身的厨师。父亲是专门做上海菜的。以前，一个厨师只要精通某个地方的菜就可以了，但现在不同了，所有的地方菜都必须会做。这也是为了符合客人的要求。上海菜中，熬、炖的比较多，如果没有变化的话，客人就会吃腻了，但如果能上一道广东的点心等，吃到嘴里，就清淡多了。另外，有些客人还想尝一尝辣的四川菜，这样一来，四大地方菜就都有必要学习。这不仅是日本客人的要求，最近，听说中国上海的餐厅，不少客人也有同样的要求。

中国菜与日本菜的材料不一样，是否这对做中国菜带来一点困难？

蔬菜的种类，中国比日本要多得多。因此，日本的中餐菜单中，蔬菜的种类就比较少。最近，进口的蔬菜多了，总算把这个难题解决了。虾子等材料也一样，在上海，河虾用的较多，而日本则只能用海虾来代替，要做出河虾的味道，还得下一点功夫的。但反之，也有只有日本才有的原材料，比如鱼翅。在中国吃的鱼翅，由于是进口的，所以都是在干燥的状态下运进来的，得把它们发成纤维状才能做菜。而日本则可以做成非常上品、完整的新鲜鱼翅。我们宾馆的餐厅，鱼翅也很有名气，有些客人就是为了吃鱼翅专程到我们店里来的。

吃惯了日本菜的日本人，正宗的中国菜是不是不太合他们的口味？

确实这样。从小吃的东西，口感、味觉等，已经成了习惯。日本人当然是吃着日本菜长大的，所以正宗的中国菜的调味品反而不合他们的口味。比如，吃小笼包，中国人喜欢蘸镇江醋，香港人蘸红醋，而日本人则是蘸酱油。开始时，把镇江醋端出来的时候，不受日

本人的欢迎，最近，由于掀起健康热，说是镇江醋对身体有益，才开始逐渐被接受了。

另外，常说日本人是“用眼睛吃饭”，即盛菜的器皿、摆饰的样子都非常讲究，您在这方面是否也很在意？

我想，中国人是以菜的味道决胜负，大家在一起吃饭，开心、好吃就行。

而日本菜，以怀石料理（注：日本菜中的高级精美菜肴）为代表，则非常讲究盛菜的器皿与里面的菜肴要相配，看上去要让人感到优雅、美观。实际上，我们这个饭店也做中餐的怀石料理，每道菜都装在盘子里分给每一位，器皿也不都是白色的，并使用各种形状的盘子，甚至日本菜的器皿等，看上去也非常漂亮。您看，我们店里的内装修是美国纽约的风格，不像是一家中餐馆吧。在西餐馆里吃日本怀石料理的中餐，应该是别有一番风味的。



日本菜对厨师的要求非常高，讲究礼仪作法，与做寿司等不同，凭经验就可以了，据说想当一位日本菜的厨师，在被允许拿切菜刀之前，先得洗上几年碗，要成为中国菜的厨师也是这样吗？

不错，完全是一样的。要能够真正成为一名中国菜的厨师，需要将近十年的磨练。但是，中国菜分为四个部门，当你一旦进入了自己喜欢的那个部门，则一生都扑在了那里。比如想做一个点心的厨师，那么，一生都只做点心。而日本，则是每个部门都得学习，把所有的都掌握了，才能称得上是一位够格的厨师。因此，我们这里也没有采用中国的方法，而是让厨师到每个部门学习。

您不觉得要把在日本长大的人培养成一名中国菜的厨师，与培养中国人相比，困难大一些吗？

确实这样，一个连正宗的中国菜的味道都不知道的人，要做好中国菜确实有困难。但是，大家都非常努力，到各个中餐馆去体验中国菜的味道。其实最好是去中国住上几年，这样，就能尽快地熟悉中国菜的味道了。不过，日本人当中，手巧的人很多，刀功等很快就掌握了，将来一定能胜任的。

大阪以美食家云集而闻名，他们宁可吃得倾家荡产也在所不惜。饮食店的数量与人口的比例也比其它城市高得多。在这方面，大阪人可能与喜欢下馆子、讲究菜肴味道的中国人有点相似。【美食家集中的大阪，标致着大阪的饮食文化发达，具有广阔的市场，今后，中国菜的厨师、中餐馆都将在这里进一步大展身手】

占用了您很长时间，谢谢您！

介绍努力以大阪为基点的企业

如您对大阪的企业感兴趣，可随时垂询  
[chinese-info@osaka-saisei.jp](mailto:chinese-info@osaka-saisei.jp)

大阪市 咨询顾问处  
采访者：China Stage 有限公司 古月幸江  
<http://www.china-stg.com/> (日文)