

# 陈赞禧 五味翻腾 不舍不弃

无牌客



日本总理大臣桥本龙太郎(中)经常专程来新品尝陈赞禧(右一)的名菜。

于至微之道,因此深悉吉凶之兆,后生小子却近火方知热,履冰乃觉寒。

### 完全是美的艺术

有人说,陈赞禧的菜式件件都是艺术品,充满色味香形的美。

依我看,这绝不是溢美之词。

食材的品质和配料的掌握,其中的巧妙,完全依靠他的深切认识,以及认真的制作,最重要的是他的精美调味。他有坚持,坚持拒绝加添人工化学添加剂。

陈赞禧大师就说:“原汁原味是最醇和的美。当你的烹饪技术日臻成熟,到某个层次的时候你就自然舍弃这些化工剂。”

大师的名气大,实至如归。

陈赞禧的作品不仅凝聚了岛上的知味食客,也如磁铁吸住海外的佳客。就象偏爱中华料理的东洋总理大臣桥本龙太郎也专程来新品尝……

### 中华文化遗产

实践多年构想,五年前自立门户创设“神厨三绝”。这家蕴涵着古色古香传统风格而又不失时代感的食府,给人一种真实饮食天地的感受。

很难说出中华饮食文化的特征。但当你走入“神厨三绝”的时候,迎面吹来的是浓浓的独特的中华文化的风……

那抹金的黑漆对联,金字招牌,原木的古车,斑斓岁月留痕的石刻。

花上十多年的心血,用了多少金所买所藏的古旧物,可以一偿所愿与自己的作品同供知味识者共赏,这是心灵的满足。

### 师傅的宏愿

陈赞禧有宏愿。

问大师退休后有什么规划。

大师说,现在就谈退休,未免是早了一点。我是个不能闲着的人,解甲总得找些事来做。

我想,也许到中国办间烹饪学校,收留一些孤苦无依的孩子,从小就做有系统的训练,教导他们烹饪的专业,一级一级的培育,另外一方面也找些志同道合的义工教授孩子们的语文。这是一个希望工程的希望,也许不易实践。

赞禧说:能够尽点薪火相传的责任,也不负自己的努力和打拼。

坚持,执著。有别于人。

在纭纭厨师的行列中,虽千山万水,唯他独行,所以有异类的感觉。

从不随波逐流,年晚煎堆,人有我有。

从不以低价位的出品争取附庸风雅的凡夫俗子。

只有他,才愿意耗时费劲做出突破性却不平常的菜肴。

所以,陈赞禧给大家公认是烹饪大师级的师傅,昵称“神厨”。

### 不舍不弃的专业

对于自己走过的路,陈赞禧说得很坦率。

“我热爱烹饪,从少学厨,走过漫长的庖厨岁月。回头细看,原来烹饪一直都在陪我一起成长,不舍不离,相互磨砺。烹饪内容,包含了甜酸苦辣。厨里生涯,五味翻腾。活在其中,也才常教我感悟到人生的几许真谛。”

### 是大师抑或是小厨

懂得烧煮,调出真味的叫师傅;不识配料,难分口味的只能叫做小厨,其中确有很明显的分野。

勤奋努力,认真对待工作。有坚持,也很执著。多年来的累积,使陈赞禧塑造了驰誉的名气,并不是偶然的。

他在实践中所表现的努力,先见之明和胆大心细的创造力,筑拓了成功之路。

他依家法,但不拘泥。陈赞禧说,从前的长辈大都慎

