

# 不买包包专买刀,畅游天下的湘妹子好奇妙



文: 今日女报 / 凤网记者 符丹 供图: 受访者  
你去旅游时, 会买什么? 包包或者化妆品?  
但这个湖南妹子去世界各地游玩时, 行李箱带回来的是一把把刀具和各种锅碗瓢盆。  
她就是 26 岁的长沙女孩——湛星。近日, 这位法国蓝带厨艺学院授勋的高级厨师  
接受了今日女报 / 凤网记者的专访, 分享了她与众不同的旅游习惯和经历。



湛星在世界各地带回来的刀具。

## 金融高材生转学厨师

记者与湛星约在长沙的一家星巴克咖啡厅采访。她端着浓浓的拿铁咖啡, 坐在高高的点餐工作台上, 前面是忙碌的星巴克工作人员, 咖啡冲泡的气声在耳边嗤嗤地响, 像极了她曾经在法国餐厅实习的场景。

在一次学习料理课时, 一位主厨老师给学生们做了一只羊腿让他们试吃, 湛星吃了后瞬间灵魂出窍——“如果他再年轻一些, 我会因为这道菜, 愿意跟他结婚。”这就是湛星, 一个西安外国语学院毕业的金融高材生, 跑到法国进修金融, 居然半路被法国美食诱惑, 任性放下所有, 进入世界厨师向往的圣地——法国蓝带厨艺学院。该学院已经成立一百多年, 是世界上规模最大的西餐料理与甜点烘焙职业培训学校。蓝带勋章为其西餐与西点专业最高荣誉奖励。

其实, 湛星任性选择去学厨艺, 并非没有原因。在她很小的

时候, 就觉得爷爷奶奶做的饭菜非常好吃, 而且, 非常喜欢这种一家人坐在一起吃饭时的氛围。尤其是有一次, 湛星自己做的饭菜获得家人的肯定后, 她更是喜欢上了做饭菜。只要回家, 她都会自己做饭菜给家人吃。去法国进修金融学时, 她开始接触到法国的美食, 并一下子被打动了。“我发现, 原来美食也可以做成艺术。”湛星说, 此前, 自己一直不知道自己想要什么, 就算学金融, 也并不是自己最爱的。而从此时开始, 她坚持要学厨师, 父母和家人自然反对, 在父母心中, 这两个职业的差距实在太明显了。但是, 铁了心的湛星却开始“威胁”父母: “如果你们不让我学厨艺, 我金融专业毕业后, 就去非洲做志愿者。”至此, 父母只好顺从。

湛星自从学厨艺后, 再也没有缺课, 每节课都坐在前面, 哪怕再多的苦和累都默默承受。两

年的学习结束时, 她在法国蓝带厨艺学院全年级综合考试中取得了全年级第三名的成绩, 获得了学院的奖章, 而且进入了学院的宣传手册。有同学说她“或许是中国第一个进入学院宣传手册的女孩”。



湛星在法国蓝带厨艺学院学习。

## 不买包包化妆品, 却必买刀

在好吃上, 湛星或许和每个爱旅游的妹子一样有相似之处。但在旅游购物上, 湛星就绝对与众不同了。一般女孩子出国旅游, 不是买包包, 就是买化妆品, 湛星却是买刀。

“女孩子跑到日本去旅游, 结果买回了一把刀, 我都觉得自己很变态。”湛星向记者大笑着回忆自己的日本之行。

某次, 湛星慕名走进日本京都“锦”市场“有次”老店寻找刀具, 百年手工作坊的气息扑面而来。四周墙面挂的都是各种精巧刀具, “我很喜欢这种感觉, 这让我圆了美食朝圣之路。”在湛星看来, “有次”老店带给她的不仅仅是一把刀, 而是一种文化、一种坚持——几代人执著地传承着这门手艺, 一做就是一辈子, 这就是日本的匠人精神。

湛星自然也在“有次”刀具店里给自己挑选了一把刀, 还在刀具上刻下了自己的名字。

在日本, 湛星还发现了一种即将消失的调料——章鱼小丸子刨柴鱼, 这是一种洒在食物上会飘起来的鱼片调料, 需要把鱼肉片下来烟熏晒干反反复复花好几年的时间, 最后做成木头一样的东西。要用的时候就把它刨下来, 遇热遇风就会

舞蹈。这是日本独有的一种调料。作为“吃货”的湛星也把这个棒状的传统调料食材带了回来, “虽然买回来也不会去用, 但我就喜欢放在家里收藏”。

“做厨师的都会有一个很变态的发展历程, 先是喜欢做菜, 然后发展到喜欢摆盘, 然后发展到喜欢买那些锅碗瓢盆, 最后发展到喜欢种菜。我现在只发展到喜欢锅碗瓢盆, 所以到一个地方就会去打听当地的厨具市场, 什么烤箱、锅、碗、盘、碟、刀具、叉子、烘焙料理的小工具小模具, 一冲动就会买很多乱七八糟的带回来。尤其是刀具, 我几乎无法抵挡它的诱惑。”

据统计, 湛星的刀具箱里已经拥有了来自意大利、西班牙、日本、法国等地的三十余把刀具, 它们形状各异, 功能也不同。“每个厨师都有自己顺手的刀具, 我买的是刀, 喜欢的是厨艺, 希望能用自己喜欢的刀做出最可口、最精致的美食!”

在未来的日子, 湛星不仅会继续自己的旅游美食达人之路, 还希望成为时尚旅游美食节目的主持人。目前她正在筹备和湖南一家电视台合作推出一档美食旅游节目。

## 湛星的世界美食地图



湛星(前排左三)在法国蓝带厨艺学院参加授勋仪式。

在法国蓝带厨艺学院学习期间, 湛星有很多实习机会去给一些大厨做助手, 也赚得了不少薪水。而学习期间的假期, 她更是为了去吃吃不到的东西而屡屡出发。

意大利佛罗伦萨的一款手工蛋奶汁的冰激凌, 像乳液一样很香滑; 西班牙的火腿, 一整只一整只倒挂在餐厅中部; 巴塞罗那的墨鱼汁海鲜饭, 好吃但吃完舌头会黑; 在日本的海鲜市场吃到满满一碗生鱼饭, 三文鱼、海胆全是生的……Joel robuchon 餐厅(米其林三星法餐)把一整只虾剥下来环成一个环, 点缀上松露

屑; 香榭丽舍一家百年老店的玫瑰泡芙塔, 蓬蓬松松就像一片玫瑰云……这便是湛星的世界美食之旅。

湛星印象中最好的甜品, 是获得全世界甜品大赛第一名的学长回校展示的巧克力蛋糕, “整个蛋糕都是巧克力的, 但每一层的巧克力口味都不一样, 混合起来的味道又不一样。那种搭配是世上绝无仅有的美味”。最好吃的牛肉, 则是在意大利的佛罗伦萨一个偏僻的地方吃到的。店里人总是特别多, 她和朋友那天去时只有角落里有一个位置。她们坐下来以后, 服务员根本就不

让她们看菜单, 直接过来就说: “我们就这一道菜: 生牛肉, 你们吃不吃, 赶快!”那一刻, 湛星的心里只有两个字: 好拽。这种生牛肉被切成透明的薄片, 上面铺上芝麻液, 把汉马森奶酪薄片放在上面, 挤点柠檬汁、橄榄油、胡椒盐混合起来一起吃, 肉质细腻, 香气扑鼻。

为了吃到好吃的, 每一次旅游出发前, 湛星都会在一些美食旅游网站搜索当地最好吃的名店, 如果当地有吃货朋友, 她一定第一时间问他们, 打听清楚。她就这样一路游一路吃。

对于整个欧洲美食的分布, 湛星有自己的看法: “光从酱汁的浓稠度就可以看出来一个地区人的性格养成。南方地中海一带阳光充足, 食材丰富, 食物品种多样, 色彩也明亮。而北边暗沉浓稠, 一如南欧一带的人性格多热情开朗温暖, 北欧人则多内敛拘谨讲究。”

因此, 湛星最喜欢去的是南欧一带, 感觉最好的是尼斯的海边菜市场, 菜市场在优美的海岸线上伴着日出日落, 伴着海风习习。边看风景, 边和当地人聊聊天, 然后回家做做菜……这就是湛星最想过的幸福日子。

## 资讯

## 省长杜家毫在省旅游局调研

今日女报 / 凤网讯(记者 唐天喜 通讯员 黄得意)“发展旅游不能光喊口号、搞大项目, 要高度重视从细节着手。”近日, 湖南省委副书记、省长杜家毫到省旅游局调研。

在省旅游局, 杜家毫一行实地考察了湖南旅游监管指挥中心, 并听取全省旅游工作情况汇报。杜家毫说, 湖南文化底蕴深厚, 民族风情独特, 山水风光秀丽, 交通区位优势, 红色旅游景点众多, 发展旅游业大有可为。要正确认识现代旅游发展规律, 充分发挥比较优势, 找准定位、突出特色, 打造亮点、抢占先机, 牢牢把握由观光为主向观光、度假结合转变的旅游消费趋势, 善于抓住和解决关键问题, 全面推动我省旅游业更好更快发展。

杜家毫说, 发展旅游不能

光喊口号、搞大项目, 要高度重视从细节着手。譬如, 当下热炒的“天价虾”、“天价鱼”, 并不是“一只虾”、“一条鱼”的问题, 要看到这个背后凸显的是细节和诚信的缺失。要坚持问题导向, 今年要按既定部署从“厕所革命”抓起, 坚决维护旅游消费秩序, 不断加强诚信体系建设, 进一步提高服务水平, 不求毕其功于一役, 但求干一件成一件, 积小胜为大胜。要加快推进互联网+旅游, 加强对大数据的运用, 促进信息技术向旅游产业渗透, 不断满足人民群众日益增长的大众化、多元化、个性化旅游消费需求。要广泛调动各方力量, 打造特色旅游节庆活动和重点旅游品牌, 形成全省旅游业加快改革发展的强大合力。