



LIMEI RESTAURANT

工笔佳肴 写意美食

记利美·新亚洲美食荟掌门人 巫亚丽

文/李莹 摄影/基心视觉 杨鸣

梁实秋说，“吃一顿好饭菜，人生观都会改变”，可见美食的力量不容小觑。

2012年，在鹭岛国际，利美·新亚洲美食荟低调开张，两三个月后，就已经拥有了一大批食髓知味的回头客，对早被各种美食养刁了口味的成都人来说，这才是最有说服力的宣传。

尝了这家店的食物，才明白它为什么叫新亚洲美食荟，从川菜、粤菜、日韩菜到泰国菜，这儿都找得到最正宗的，还有融会贯通后的神来之笔，更是让人唇齿留香，回味无穷。

利美的董事长巫亚丽认为，新亚洲美食荟的创立是她理想的一部分，她坚信这也是市场的需要。利美既不是新派中餐，也不是改良川菜，而是亚洲美食的融合。

她说：“我相信利美会在成都的美食史上留下一席之地，我的自信是建立在对餐饮业了解上的自信，不是盲目的自信。”

美食之魂在于人

要真正了解利美的风格，一定要了解它的主人。

那么，巫亚丽是个什么样的女人？在没有开办利美以前，大家对她的认识来自于她的父亲和丈夫，他们是蓉城知名的企业家。强大的家世，柔美的容貌，让外人觉得她是温室中的娇花。接近她以后，人们发现这是个美丽的误会，她的童年是跟随外婆在农村度过，所有农村孩子要干的农活她都做过，初中回到城市时，她的个性已经成型——独立而充满韧性，至今未曾改变。

大学刚毕业，她去了父亲的公司，从最底层的基础工作做起，骑自行车上下班，再苦再累的工作也亲历亲为，为了让同事对自己一视同仁，她比别人更努力，在盛夏依然顶着烈日为业务奔波，一度累昏在街头。

正是这份忘我的工作状态，让她在任何工作岗位都迅速得到上级和同事的尊重，在繁忙的工作之余，她渐渐学会用美食给生活舒缓压力，慢慢由美食的爱好者成为品鉴者。

为了更深入地了解食物，她离开了父亲的公司，应聘去了知名的餐饮企

业上班，依然由基层做起，一直做到高管。直到结婚生子，应家人的要求，她回归家庭，但对食物高标准的观察与品鉴的习惯却保留下来了。一度她喜欢上旅游，去了很多的国家，很多人的国外之旅是血拼奢侈品，她的行程却是一路飘着美食香气。她一边品尝美食，一边思考一个问题：食物之魂是什么？

她说，如今美食家成了好吃之徒的同义词，即使吃遍天下美味，往往还只是个老饕。美食家必须有文化，美食当前，要知其渊源，解其所以，而不仅仅满足口腹之欲，唯其如此，才是对食物的尊重，才当得起美食家的敬称。

以兴趣为工作的生活，是她一生的追求。当儿子上了小学，一天天独立起来，开办一个独特的美食会所的

想法，在她的心中逐渐成型。

一个女子，能撑起一片事业吗？面对质疑，她回答，“我没有雄心，只是相信默默努力，精心雕琢，做好每一个细节，辛勤耕耘终有收获，只要与美食相伴就能体会幸福。”

美食之妙在于诚

巫亚丽看起来弱质纤纤，做事却非常果断。她笑着说，有时她从想法到做法总是以迅雷不及掩耳之势在推行，甚至连客人都觉得匪夷所思。

她说，一旦决定要工作，就必须全心投入，你必须爱自己的工作，千万不要有怨言，而且需要不停地学习，不停地磨练技能，这是成功的秘密，也是让人尊敬的关键。

利美在如此短的时间能在蓉城美

食中享有自己的位置，一是菜品囊括亚洲美食的精华，一是食材的高品质。

为了让客人尝到原汁原味的各色亚洲美食，巫亚丽对于投入毫不吝惜，很多特色菜都一菜一厨，比如咖喱蟹，国际公认做得最好的是新加坡珍宝餐厅，而利美咖喱蟹的厨师就来自新加坡珍宝餐厅。

好的食材是美食的保证，一个外来的菜品，要保证原汁原味，原产地的材料不可替代，在利美，一道小小的蛋糕，都被郑重对待，它的酥油一定是从马来西亚进口而来，除却口感外，惟有这种酥油在造型上才能做出千层的感觉。

从食材采购到食物出现在客人盘中，整个过程都十分严肃。从大米到各种海鲜，利美有自己特定的供应

商，没有好的，宁可不进货。处理食材的过程，是由店里的员工亲自完成的。每一个细节都被要求尽善尽美。达到这种目标的方法，是“细心与长期反复的重复”。严于律己，和不断追求进步是利美要表达的价值观念。

“很多食物，带给人非常深刻的体验，不仅有对劳动者的敬重，还有菜式本身带来的味觉享受和愉悦。勺起刀落，张口闭口，食物都在为我们传递信息，表达情感。所以，一旦拿起刀子和铲子，什么样的食材和菜式，都该用心尽力去做，对得起自己的嘴，也对得起捧场者的期待。这是我作为一名美食爱好者，对自己的期待，也是对生活的期待”。这种虔诚和务实的态度，似乎并不输给任何自言有信仰的修行者，也正是这种钻研到极致的精神，才能品出食物的灵

魂，这是让利美在如此短的时间形成品牌的秘密所在。

美食之精在于心

主人的精益求精，会表现在利美的每个角落，一道榴莲酥，被郑重地摆放在香奈儿的雀鸟器皿中，点心“小巧可爱，洁白如雪”，餐瓷淡雅的绿色，搭配着铂金镶边，盘口优美的雀鸟造型，将点心和造型艺术融为一体，使“食中有山水，盘中溢诗情”。

不仅食物如此，利美的一花一椅都极尽妍态，让它看上去不像一个休闲餐饮的场所，更像是一家陈列艺术品的殿堂。

名声鹊起，利美会做连锁店吗？巫亚丽回答没有考虑，她认为精品美食如同艺术品，很难标准化，一位厨师就是一种风格，如果做连锁就很难保证食物口味的特色。

举个例子，有个面点厨师学炸油条，怎么炸油条出锅都是弯的，最终师傅告诉他，油条下锅时要弯着放下去，出来的油条就是直的了，这种经验性的东西，如何工业化、标准化呢？“利美做的那些菜，永远不会工业化，始终是一种创作”。巫亚丽说。

虽然利美是大投入，但对于想进军餐饮业的有心人，巫亚丽很诚恳地说，入行门槛不高，但是要有心，才能做出灵魂。以厨师举例来说，很多年轻人没学多久就自立门户出师，但是在整个食材鲜度的挑选、酱料使用时机与比例、火候的调控与手感做工都是日经月累而成，并非一蹴可就。

她认为，食材的好坏是先天决定的，只要善加选择就不会落差太多，最后掌握美味的关键还是经营者的理念和厨师的功力，比如一锅汤，有很多方法可以“速成”，但利美的骨头汤一定要熬够5个小时，大多数的客人是品不出差别的，但利美却会一直坚持，这是对客人，对食物，对文化的尊重。

中华文化说民以食为天，有这样的坚持，也代表着这样的餐饮文化产业，不衰，也不会退。

