

聊城烹饪大师摘“中华金厨奖”

他叫高文平,咱聊城就他一人问鼎这项中国餐饮业“奥斯卡”奖

本报记者 杨淑君

传承中创新，成就“中华金厨”

“其实2004年他参加过第14届中国厨师节,也获得了金厨奖。”高文平的哥哥高文广说,当时他的参赛菜“浮油鱼片”和“冬瓜三文鱼馄饨”荣获两枚金牌,并同时被认定为“中国名菜”。

记者了解到,中国厨师节始于1990年,每年举办一次,今年已是第22届,是中国餐饮行业最具规模和影响力的品牌活动,被誉为厨师界的“奥林匹克”和餐饮行业的“奥斯卡”,今年重点表彰烹饪教育与理论成果、优秀服务师和烹饪技艺创新三个项目。在这次厨师节上,全国271位餐饮行业从业者获奖,山东省有15人,聊城仅高文平一人获奖。

高文广介绍,中国厨师节是商务部支持的重点展会之一,“中华金厨奖”评选是中国厨师节的一项重要内容。

高文平说,他经营的义安成鲁菜馆,就是传承和恢复具有百年历史的高氏厨艺。“鲁菜分鲁东、鲁中、鲁西、孔府、清真五种风味。”他说,他传承和革新的就是以聊城地方特色为主的鲁西菜品。煎丸子、滑肉片、糖酥鱼、清蒸白鱼等传统民间特色菜都被他很好地传承,并用现代厨艺革新。正因为是在恢复传承中不断创新,今年才以烹饪技艺创新获评“中华金厨”奖。

10月22日,被誉为厨师界“奥林匹克”和餐饮行业“奥斯卡”的中国厨师节在河南开封落下帷幕,271位餐饮行业从业者获评“中华金厨奖”,其中山东省有15人获奖,聊城仅高文平一人获此殊荣。

►高文平在第22届厨师节现场。(资料片)



13岁学厨,28岁成最年轻国家级评委

两次问鼎“中华金厨”,多次荣获烹饪大师、全国优秀厨师,屡屡担任国家级烹饪赛事评委的高文平今年仅38岁,他现在是在聊城义安成鲁菜馆的总经理。

“我父亲是聊城有名的烹调师,受父亲影响,从13岁起,弟弟就开始学厨。”高文平的哥哥高文广说,弟弟19岁师从苏菜泰斗胡长龄先生;2002年,晋升为全国餐

饮行业国家级二级评委,28岁的高文平成为了当时国内最年轻的国家级评委。

2004年8月,在中国国际美食节《鲁菜发展论坛》论文评选活动中,高文平和高文广的论文《源远流长的聊城烹饪文化》荣获一等奖。“我和哥哥‘一文一武’”,高文平笑称,哥哥爱好文史,喜欢研究聊城的传统文化,尤其是餐饮文

化,曾用一年半的时间绘制出“东昌历史街巷图”,而他从小就随父亲学习厨艺,更多地从事餐饮实践,他和哥哥共同撰写发表了很多饮食类文章。现在的高文平,各种“国字头”的头衔就得数一会儿:中国烹饪大师、中国鲁菜烹饪特级大师、全国职业技能竞赛裁判员、全国职业技能鉴定高级考评员、全国优秀厨师。

五次收徒,主张传承传统

自己取得成功的同时,高文平也想让更多的人和他一起,传承和创新发展传统经典厨艺。今年10月10日,高文平第五批弟子的拜师仪式举行。到目前为止,他手把手教的徒弟已有五十多位。

“我曾经在富华大酒店干了七年的行政总厨。”高文平说,他收的弟子中,有很大一部分是跟他一起工作过的,这些弟子中,跟着他工作时间最短的也四年多了。“我教徒弟最看重的是人品,人品经得起时间考验的,才会收为徒弟,悉心调教。”

在厨艺的传承和发展上,高文平更注重传统技艺的传承。“时代发展了,有了更新的技术,机械化也取代了手工工艺,但是原来的老工艺,老技术不能丢,一些作为非物质文化遗产的老工艺必须得学。”高文平说,一方面,机械化适用于规模生产,而酒店餐馆的菜品达不到这样的规模;另一方面,这些传统技艺更体现当时的饮食文化。