

# 亚洲海鲜“厨王”在青岛诞生

陈振凯 杨 瑶

比赛现场

日式大餐

韩国大厨

“厨王”产生

参赛菜品

本版摄影：赵永琦  
制图：潘旭涛

在山东青岛，啤酒好喝，海鲜名气也大。但要说在青岛，谁海鲜烹饪得最好，恐怕没有答案。而 15 日以来，一名国家级海鲜“厨王”诞生在这蓝色半岛上，几乎瞬间家喻户晓。

他叫焦淑华，在青岛一家酒店工作。在 2013 年中日韩海鲜烹饪国际大赛中，焦师傅赢得中国海鲜“厨王”称号，成为中日韩三大海鲜“厨王”之一。他也是三名厨王中，唯一一名得分超过 97 分的。

15 日下午，决赛在青岛市黄岛区一家海鲜特色酒店紧张举行。经过前三轮淘汰，几乎百里挑一，中日韩三国各有 3 名选手入围决赛。他们同台竞技，要在 45 分钟内，做两道创意菜品。

“凡是参赛者都想得奖。”一名入围中国组 9 强，却遗憾止步半决赛的青岛籍大厨也来观战。相比日韩两国谁得冠军，他更关心 3 名中国选手焦淑华、胡波、齐志华的表现。

在掌声中，焦淑华凭速度领先。短短 22 分钟，他完成两道菜品，而此时一名韩国选手还没做完第一道菜。

做菜不是跑步，并非越快越好。他做的菜品特点在于异常

“简约”，一道绿洲虾仁，一道墨汁魔鱼，都是家常菜。他能赢吗？

所有选手完成菜品，中日韩三国裁判品尝完毕，开始宣读分数。很快，人们看到焦淑华双手握拳示意。至此，观众心中问号拉直，中国海鲜“厨王”诞生。

台上一分钟，台下十年功。从 1991 年起，焦淑华从事厨艺 22 年。22 年的功力，浓缩在 22 分钟的两道菜上。绿洲虾仁，看似简单，处理却麻烦，上色用的是韭菜汁，而不是常用的菠菜汁，主要用韭菜味去除海鲜的天然腥味。墨汁魔鱼，既保留了墨汁的营养，也巧妙解决了墨汁入口不佳的难题。

中国组其他两位选手也有上佳表现。在日韩两个组，日本的樱井诚二、韩国的金纯兑则成为所在国家的海鲜烹饪厨王。

世界海鲜烹饪主要分三大派别。一是土耳其式，一是以法餐为代表的欧式，还有以中餐为代表的亚洲海鲜烹饪。据悉，这次大赛是国内首次举办真正意义上的中日韩海鲜烹饪大赛，也是国际上首次举办。前后 3 天，来自中、日、韩的 92 名海鲜烹饪高手共现场烹制了 261 款海鲜菜品参赛。

大赛评委、中国烹饪协会副会长、国际中餐大师高炳义说，三个国家都进行了选拔赛，进入比赛的选手都已经达到了相当层次。所以本次比赛，无论从菜品选择还是厨师的烹饪技术上来说，都是一个很高的水平。

最后决赛，选出中餐前 3 名：焦淑华、胡波、齐志华；日餐前 3 名：樱井诚二、黑木隆文、坂昌二；韩餐前 3 名：金纯兑、张原辛、郑龙在。他们更可以说是代表了亚洲最高水平。

在

高炳义看来，中日韩三国海鲜烹饪有一个共同的特点，都最大限度保持海产品的鲜美味道。中餐选料严谨，品种繁多，烹饪技法多样。日本料理注重海鲜的生吃，其最大的特点就是“味自然”。而泡菜、烧烤、糕点号称韩国三大美食，配菜多，主菜以各类烧烤和汤菜为主，其在口味上注重辣味。

“青岛通过举办海鲜美食活动，评选海鲜名菜，培育特色餐饮街区等方式打造国际海鲜美食之都。”青岛市商务局局长马卫刚介绍说，海鲜烹饪大赛为来自不同国家的朋友打开了一扇品味青岛的窗口。

而在日本裁判小林金二看来，中国菜非常“豪华”，日本料理分量少但能体现料理的时节，韩国料理有很多对身体有益的药膳成分，比如人参之类。

“这次比赛是一次中日韩厨艺交流，也是一次饮食文化交流，利于中餐走向世界，利于外国餐饮走向中国，利于展示青岛形象。”高炳义说。