

冬游青岛 乐享山海
“味”你而来

厨神争霸 刷新鲁菜味觉记忆

全省16地市名厨岛城对决展现 鲁菜新风味 青岛队在决赛中夺冠



争霸赛现场。青报全媒体/观海新闻记者 王雷 摄

现场直击 全省顶尖高手过招

12月28日,为期三天的“齐风·鲁韵·山东鲁菜争霸赛”在青岛国际会展中心落下帷幕,来自山东16地市的顶尖厨师团队历经预赛、八强赛至决赛的鏖战,将对鲁菜的传承与创新匠心,悉数倾注于方寸灶台之上。当“黑乎乎、油乎乎、咸乎乎”的陈旧标签逐渐褪去,取而代之的是对“食不厌精,脍不厌细”儒家饮食哲学的当代演绎。一场静默却激烈的“厨房革命”,正随着炒勺翻飞,悄然重塑着中国八大菜系之首的基因图谱。青岛早报记者深入赛场,为您解码:这锅以千年文化为底、以黄河泰山为薪火熬煮的老汤,如何在新时代的火焰中,翻滚出既不失其魂又惊艳世人的崭新风味。



扫码观看
相关视频

12月26日至28日,青岛国际会展中心化身齐鲁风味至高殿堂的竞技场。齐风·鲁韵·山东鲁菜争霸赛汇聚了来自济南、青岛、烟台、潍坊、淄博、临沂等山东省全部16个地市的顶尖厨师团队。赛事由山东省商务厅指导,山东省烹饪协会、山东省饭店协会等专业机构倾力协办,评审团阵容堪称奢华——由多位中国烹饪大师、国家级餐饮行业评委、知名文化学者及美食评论家共同坐镇,从味型、火候、刀工、创意、文化内涵及营养搭配等多维角度进行严苛评判,确保了赛事的权威性与公信力。

赛事节奏紧凑,高潮迭起。决赛现场既是刀光火影的战场,亦是匠心与美学交锋的殿堂。有限的时间里,厨师们各显神通,“爆”高温锁鲜,“烧”汁浓芡亮,“塌”酥软入味,“扒”整齐醇厚,各种鲁菜传统技法在炒勺起落间被演绎得出神入化。而最终的摆盘,则跳脱出传统的围边点缀方法,融合了现代立体构成美学与色彩营养学理念,让每一道菜品宛如一件可食用的艺术品。

经过激烈争夺,最终东道主青岛队凭借融合传统鲁菜精髓与海洋特色的匠心之作,一举摘得本次大赛的桂冠。

决赛结束后,在“好客山东·美食争霸赛”闭幕式上,16位旗手高举各自城市主题赛大旗入场,城市推介官、赛事吉祥物与主席现场互动,讲解宴席的文化内涵,让观众全方位领略鲁菜的多元魅力与创新活力。

在历时5个月、辗转16地市的赛程中,潍坊队累计积分145分,位居“好客山东·美食争霸赛”总积分榜榜首。

回望赛事历程,这场“好客山东·美食争霸赛”2025压轴大战亮点纷呈,展现了促消费、国际范、科技感、趣传播的“四大创新”。赛事不仅推出文旅精品新年消费大集,邀请近200家青岛优品商户与各地特色展位参展,还深度融合青岛“票根经济”。

持赛事有效证件人员可享500多家商户专属优惠,实现以赛聚客,以惠促销。同时,赛事吸引了俄罗斯、蒙古、柬埔寨、印度等10余个国家的优质展商参与,更有外国美食推荐官现场助

力。此外,同期举办的新年消费节活动还引入海尔炒菜机器人、青啤交易所、国信海鲜,以数字智能充分诠释了“有温度的美食”。赛事更创新推出“话题+矩阵”推广方式,邀请青岛籍明星黄渤、黄晓明、陈梦及德国网红司梵克组成宣传矩阵,为家乡美食与鲁菜争霸赛做推介,实现鲁菜文化与城市魅力的破圈传播。

从海鲜鲁菜到非遗鲁菜,从传统名菜到创意佳肴,本次赛事中的参赛菜品全方位展现了鲁菜的传承与发展,让“八大菜系之首”的文化底蕴深入人心。闭幕式上的“好客山东创意美食”主题推介,更让鲁菜文化与地域特色深度绑定,进一步提升了鲁菜的品牌影响力与美誉度。

名厨专访 鲁菜的变与不变

面对“鲁菜发展如何”的问题,与锅铲相伴30余年的青岛府新大厦门行政总厨刘军华没有任何粉饰,“应该承认,七八年前,鲁菜留给很多人的印象是‘黑乎乎、油乎乎、咸乎乎’。”

“鲁菜发源于哪里?黄河径流,泰山之麓。我们是‘礼仪之邦’,也是‘竹木之乡’。孔子说的‘食不厌精,脍不厌细’,就是我们鲁菜的根。”在刘军华看来,鲁菜面临的问题不在于菜品本身,而在于“固步自封”。前些年,我们可能太保守了,守着老传统,没有“打开”它。这种“打开”,正在如今的鲁菜厨师手中发生。刘军华描述了一种全新的融合:“中西融合、南北融合、古今融合、味型融合……不同的融合就是技艺的一次进化。这些年,鲁菜变化其实非常快,有效果,有文化,有味,有型,有色。”

刘军华举了一个例子,可以看作是鲁菜技法创新的微观切口。“我们做一道改良版把子肉。在传统做法中,肥肉是关键,靠它做出油香、软糯的口感。”但他和团队想做点不一样的。“我们不用肥肉,只靠火候和工艺,让瘦肉也能产生入口即化、丰腴不腻的感觉。”他说,“这种做法打破了人们对食材和口感的固定认知,这就是技法创新。”这种创新建立在对传统技法的透彻理解上。“鲁菜的关键是制汤,包括清汤、奶汤等,这是鲁菜的魂。”刘军华强调,任何创新都不能丢了魂,“现在很多融合菜用的是西餐摆盘法和分子料理技术,但入口那一瞬间,必须尝出鲁菜的‘鲜’。这个‘鲜’,就来自那一锅几个小时才吊出来的汤。”

这种在“守魂”与“变法”之间的平衡,正是当代鲁菜厨师面临的核心挑战。刘军华还谈到了设备带来的“技术解放”,“我们现在有好的设备和器材,比如低温慢煮机,它能精准控制温度和时间,让厨师在做一些极考验瞬时判断的菜品时,如油爆双脆,有了更高的稳定性。”但他话锋一转,“设备是辅助,是让好的原材料、好的技术能更好地展示出来,它代替不了厨师的思考和创意。”

刘军华回忆起自己的学徒岁月,那是一段近乎苦修的经历。“最难的是什么?是时间。那时候,光是刀工就要练习三年。比如切土豆丝,要切到每一根都一样细。”他说,那种严格要求塑造了他对食材的敬畏,但也筑起了一道高高的门槛。

“现在年轻人的成长环境不一样了。”他的语气里有理解,也有忧虑,“原来学厨,你要靠自己观察总结,非常艰难。现在呢?整个工艺有标准化流程,有视频教程,有很多学习渠道。”渠道多了,也多了急于求成的心态。“原来的食材处理是系统工程,比如买一头猪,从放血、烫皮、去毛、开膛、分割,每个部位怎么用,是一整套知识。现在去市场买肉,要什么部位都是现成的,方便是方便了,但年轻厨师缺少了深入了解食材的过程。”当然,刘军华也在年轻人身上看到了希望。他会默默观察后厨队伍里那些“学习好、特别认真、把干活当回事”的苗子,“咱山东人做事实在、肯钻研,这种精神没丢。”他选择传承人的标准,技术固然重要,但“态度”和“心性”排在更前面。

这种传承,已不再是简单的师徒相授。刘军华提到“标准化制定”和“高科技的辅助教学工具”。这意味着,年轻厨师或许不再需要经历“三年刀工”的机械重复,他们可以通过更科学的方法快速掌握基础,从而将更多精力投入风味的创造性组合与美学表达上。

采访中,刘军华流露出一丝不易察觉的无奈:“鲁菜就是‘功夫菜’,其他很多菜系是‘快餐式’的。”他顿了顿,“很多人知道四川火锅,却不知道鲁菜具体有什么。”这戳中了鲁菜当代传播最深的痛点:知名度与认知度严重不匹配。

刘军华从厨师的角度看到了鲁菜的另一个困境,“鲁菜很多经典菜,比如葱烧海参、九转大肠,食材贵、工艺复杂、出品慢,不适合现代快节奏的日常消费。而像把子肉、爆三样这些亲民菜又太家常。”这意味着,鲁菜想要出圈,必须重塑。

谈及鲁菜的未来,刘军华的期待很朴素,也很宏大:“希望它能走向全国,有更多人关注。”但他也清醒地意识到挑战,“一个新的菜系要获得认可,需要时间,需要坚持。”

大众评审 新派鲁菜惊艳味蕾

来自青岛的大众评审王海丞先生在接受采访时,分享了他对菜品的感受。当被问及本届赛事中印象最深刻的菜品时,王海丞毫不犹豫地选择了琥珀山药。“这道菜做得非常有特色,是我个人

比较喜欢的。”他进一步阐释,“首先在摆盘和配菜上都显得很精致,用料也非常讲究。随后,王海丞又特别提到了另一道经典菜品临沂炒鸡,认为这道菜“比较有特点”。当记者追问,与他在青岛本地品尝到的版本有何不同时,他的评价颇具深意:“现在餐厅做得也都不错,差别不是特别大。”这句话并非意味着菜品同质化,反而印证了经典鲁菜在经过标准化探索与广泛传播后,其核心风味已建立起稳定的高品质认知。而他指出的“精致”与“讲究”,则成为优秀作品在普遍高水平中脱颖而出的关键。无论是琥珀山药晶莹剔透的光泽,还是临沂炒鸡中精准的火候与协调的配料,都体现了厨师对传统技艺的深度掌握与细节处的创新。

王海丞表示,现在大家对鲁菜的期待已不仅局限于“好吃实惠”,更追求视觉美感、用餐体验与风味层次的综合享受。

美食博主 鲁菜传播需要“翻译”

在比赛现场,有一位特殊的观察者——知名美食博主“猴能吃”侯磊。他行走全国,品鉴四方,用数百万粉丝关注的味蕾与镜头,为公众解读美食奥秘。在他看来,这场赛事是观察中国最古老菜系当代脉动的绝佳窗口。

侯磊用两个字概括了鲁菜的底蕴:“正”与“和”。“‘正’是指正统与源流。作为自发形成、技法体系最完备的菜系,鲁菜有‘百菜之源’的底气。其爆、扒、烧等核心技术,以及对高汤运用的哲学,构成了巍然不动的基石。”‘和’则是包容与调和。山东山海相拥,物产丰富,这赋予了鲁菜调和四方的气度——胶东的鲜、济南的厚、孔府的雅,在此和谐共生,达成味觉的大一统。

他以最寻常的大葱为例,阐释鲁菜的“精”与“专”,“在鲁菜葱烧海参里,章丘大葱完成了从调料到主料的升华。葱段需慢火煽出琥珀色,炼出葱油,再与海参同烧。成菜后,那软糯香甜的葱段,地位与海参同等重要。这种将单一食材风味价值挖掘到极致的手法,正是鲁菜精髓。”

侯磊更关注鲁菜如何跨越历史厚度,融入现代日常。“发扬鲁菜,首先要打破‘历史滤镜’和‘官府菜’的沉重印象。我们需要用现代语言和传播方式‘翻译’它。”他提出一系列构想,用短视频记录“油旋”在手中翻飞成形的动态美感;深度讲述“济南把子肉”背后的市井温情故事;将孔府菜的饮食礼仪转化为有趣的传统文化体验;甚至打造“鲁菜轻食”概念,突出其讲究食材本味、善用蒸煮技法带来的健康属性。

“未来,我会继续探索‘新鲁菜’的多样面孔。”侯磊展望,“鲁菜可以是酒店中一碗清可见底却滋味无穷的清汤,是海边大排档嘎气十足的辣炒蛤蜊,也可以是咖啡馆里一块融合了胶东花饽饽技艺的黑芝麻软欧包。它的边界可以很广,只要内核不变——对食材本味的尊



鲁菜的地位在中华饮食文化中举足轻重

“八大菜系之首”“北方菜代表”“官府菜”等称号,奠定了其在饮食文化中的特殊地位。青岛酒店管理职业技术学院烹饪学院教师刘雪源在教学中格外强调,鲁菜的精神不仅在于技艺,更在于其承载的文化内涵。

刘雪源从事职业教育教学工作已20年,是学院“双师型”骨干教师。他擅长餐饮职业教育、餐饮管理、烹饪工艺研究及非遗美食研究,是山东省烹饪工艺与营养专业核心课程教材《鲁菜制作》的编委之一。

鲁菜的教学需要系统性传承。在刘雪源的课堂上,学生从最基本的刀工、勺工开始学起,逐步掌握焯水、过油、上浆、挂糊等基础技能。制作一道经典鲁菜如“葱烧海参”,学生需要先学习高汤的制作,这是比赛中对健康饮食的追求,具有很大的推广价值。

刘雪源采用“理论讲解+现场演示+学员实操”的多元化教学模式。针对不同学生的特点,他会调整教学方法,有时甚至一对一指导,确保每位学生都能掌握鲁菜“咸鲜醇厚、技法精湛”的文化内涵。

鲁菜在发展过程中形成了多个流派,各具特色。刘雪源在教学中会详细解析这些流派的特点。济南菜以汤菜著称,讲究清汤和奶汤的调制。清汤清澈见底,奶汤洁白如玉,制作工艺复杂,需要长时间熬制和多次过滤。名菜“奶汤蒲菜”就是旺火猛煮、颜色乳白的奶汤与蒲菜制成。胶东菜则以海鲜烹制见长。山东的海产品,不论参、翅、燕、贝,还是鳞、虾、蟹,经当地厨师的妙手烹制,都可成为精鲜美味之佳肴。胶东厨师对海珍品和小海味的烹制堪称一绝。孔府菜作为官府菜的代表,融合了宫廷菜和民间菜的特色,讲究排场和饮食礼节。刘雪源特别指出,鲁菜宴席如“四席”“十全十美席”“四季席”等,尽显“好客山东”的热情真誠。

“随着名路菜系后来居上、烹饪技术不断创新,鲁菜地位确实受到了一定冲击。川菜、东北菜、湘菜中比较平民的菜品热度更高。”刘雪源告诉记者,面对这种挑战,他认为鲁菜需要创新,但不能失去本色。他指导学生在保持鲁菜核心技

饪技法和调味原则的基础上,进行适当改良,以适应现代人的口味和健康需求。

在刘雪源看来,鲁菜的创新可以从以下几个方面入手:精简烹饪程序,缩短出菜时间;开发适合外卖和家庭制作的简化版鲁菜;结合现代营养学理念,调整油盐使用量;利用现代烹饪设备,提高效率等。

鲁菜的传承不仅限于课堂。刘雪源积极参与各种鲁菜推广活动,将鲁菜文化带到更广阔的舞台。2022年7月,中国华文教育基金会实景课堂《千年鲁菜》开课,来自49个国家58279个登录点的师生跟随镜头了解鲁菜文化。这种跨文化传播让刘雪源看到了鲁菜的国际潜力。他认为,鲁菜“咸鲜为主,突出本味”的特点,实际上很符合国际上对健康饮食的追求,具有很大的推广价值。

刘雪源采用“理论讲解+现场演示+学员实操”的多元化教学模式。针对不同学生的特点,他会调整教学方法,有时甚至一对一指导,确保每位学生都能掌握鲁菜“咸鲜醇厚、技法精湛”的文化内涵。

鲁菜在发展过程中形成了多个流派,各具特色。刘雪源在教学中会详细解析这些流派的特点。济南菜以汤菜著称,讲究清汤和奶汤的调制。清汤清澈见底,奶汤洁白如玉,制作工艺复杂,需要长时间熬制和多次过滤。名菜“奶汤蒲菜”就是旺火猛煮、颜色乳白的奶汤与蒲菜制成。胶东菜则以海鲜烹制见长。山东的海产品,不论参、翅、燕、贝,还是鳞、虾、蟹,经当地厨师的妙手烹制,都可成为精鲜美味之佳肴。胶东厨师对海珍品和小海味的烹制堪称一绝。孔府菜作为官府菜的代表,融合了宫廷菜和民间菜的特色,讲究排场和饮食礼节。刘雪源特别指出,鲁菜宴席如“四席”“十全十美席”“四季席”等,尽显“好客山东”的热情真誠。

作为教育者,刘雪源认为,未来鲁菜的传承关键在人才。职业教育需从“技的传授”升级为“人的培养”。学生不仅要精通煎炒烹炸,还需理解饮食科学,懂得餐饮管理、具备文化解读和产品创新能力。这意味着课程体系需融入营养学、管理学、市场营销乃至美学知识,培养出既能扎根厨房、又能洞察市场的复合型人才,成为鲁菜薪火相传的“火种”。