

淮揚菜大師 韓春華

獅子頭上博鰲掌勺佔鰲頭

在江蘇揚州餐飲界，擔任2016年博鰲亞洲論壇行政總廚被認為是揚州廚師韓春華的人生巔峰，但他本人卻搖頭否認，只認可這段經歷不過是他今年中的「一段風光」。的確，從揚州到香港、歐洲，再回到揚州，韓春華在人生的每一階段都「出盡了風頭」，尤其是推出以自己名字命名的獅子頭菜式品牌，做到了廚師輝煌的頂峰。他最喜歡說，「我這個人一向不怕舞台大，有多大的舞台，我就能做多大的事」。

■香港文匯報記者 陳旻 揚州報道

■揚州豬肉肥而不膩，肉香四溢。

記者 陳旻 攝

■韓春華工業化生產的淮揚名菜「金蔥扒鴨」。

受訪者供圖



■韓春華工業化生產的獅子頭廣受好評。 記者陳旻 攝



■韓春華表示，「勤奮拚搏」是自己的家訓。

記者陳旻 攝

韓春華在17歲那年進入廚師界，憑藉勤學苦練，最終得以進入當時揚州最好的飯店「萃園」，不僅跟隨淮揚菜大師邵金海學習，後來又獨自闖到海外傳播中華美食，開闊眼界，受到了當地食客與媒體的一致追捧。

考察市售品 反覆做改良

韓春華坦承，「自己總是『不安於現狀』，再輝煌的狀態，一旦成為重複很快就索然無味」。2010年，他從國外回到家鄉揚州，並不再想當廚師，「我就想做自己的事，前提是不開飯店，就想做淮揚菜。」他發現淮揚菜雖為四大菜系之首，但一直做不大，就是因為手工程序太複雜、服務面太小，而能改變這一現象的，唯有工業化生產。於是，將淮揚菜端上更多民眾的餐桌，便成為他給自己定下的新目標。

每天去市場轉悠，韓春華發現揚州市場上「滿地都是」獅子頭，光是生產廠家就有十多家。他一家一家地品嚐，感覺「咬不動，嚼在嘴裡像麵疙瘩。」韓春華說，「後來我就在想，這個東西如果讓我來做，肯定會跟他們的不一樣」。他亦表示，「並不是所有的菜都適合工業化生產，獅子頭重火功，通過高溫殺菌

後能放得住。」於是，韓春華便從獅子頭入手，對其進行一遍又一遍的實驗。

名字「作保」銷售火爆

2012年，他將首批工業化生產的獅子頭投放市場，結果銷售火爆，供不應求。韓春華還用自己的名字來命名產品，他表示做食品是做良心，以名字作為品牌，是「告誡自己不能瞎來。」

今年初，揚州市烹飪協會專門發文稱，經專家考察評議，「韓春華」獅子頭的質量、口味在同行中名列前茅，並決定將其定為揚州市烹飪協會制定產品和推薦產品。

揚州大學旅遊烹飪學院教授馬健鷹指出，「工廠化生產是中國餐飲界的未來走向，但這條路很難走。在滿足便捷與快捷需求的情況下，要保證產品的標準以及風味的純正，目前真正成功的僅韓春華一家。廚師若沒有深厚的功底、長期的研究與琢磨，是無法做到的。」

在「獅子頭」初戰告捷後，韓春華繼續研發新的工業化產品。如今已經成功生產出來的有：揚州傳統名菜「金蔥扒鴨」、杭州的「東坡肉」以及揚州豬頭肉等地方名菜。

澳門烤肉(食譜)

原料：海南黑豬肚腩五花肉

要求：肥瘦均勻、層次分明

製作：前一日將肉醃製，次日取出，先用開水焯，再以老滷醬之，之後爆油，待炸得皮脆肉嫩之時，放入冷庫冰凍

後續：將肉切成長片，在鐵板上煎烤成金黃色，再撒上椒鹽、孜然，上碟



國際盛會展藝 各路猛人垂涎

今年3月22日，博鰲亞洲論壇於海南開幕。忙碌穿梭於會場的嘉賓，也被第二屆「海南風情美食園」深深吸引。在每天12個小時的開放時間裡，美食園中總是人頭攢動，賓客滿堂。直至3月25日閉幕，食園裡在短短的4天當中，總共接待了參會的62個國家和地區的2,100名嘉賓。

「掌勺」這個美食盛宴的行政總廚便是韓春華，作為該論壇中炙手可熱的人物之一，除了有電視台直播他「現場表演」的澳門烤肉外，韓春華還不停地被各路媒體記者追訪，時常無法脫身。

改餐飲佈局 主打家常菜

說起這段經歷，韓春華睜眸閃亮。他表示，在確定擔任此屆論壇的行政總廚之後，他把歷屆論壇的餐飲資料全部研究一遍，發現往年論壇餐飲多以海南地方農副產品及食材展示為主，缺乏「聲色動感」。於是，韓春華全面改進論壇餐飲佈局，整合海南傳統名菜與特色小吃，並糅合西餐板塊；開放自選美食區，改變以往按時統一就餐的模式，令美食園每天開放12個小時，使嘉賓自由選擇，隨時就餐。

他得意地說，那幾日在美食園裡，中國總理李克強和其他國家元首紛至沓來，還經常看到馬雲、莫言等精英名人津津有味地大快朵頤。

韓春華續指，在籌劃佈局餐飲時他主打了家常菜，因為「家常菜最能觸動人情感中最為脆弱的地



■韓春華在博鰲亞洲論壇開餐期間現場製作拿手絕活「澳門烤肉」。

受訪者供圖

方」。果然，海南文昌雞、嘉積鴨、東山羊和樂蟹等壓過了珍饈菜餚，觸發賓客們的味蕾，使人垂涎欲滴。

製澳門烤肉 現場亮絕活

儘管每天要調度700名廚師，統籌3,000餘名服務員，忙碌有序的韓春華也會親身前來美食園，熱情地為賓客現場製作自己的強項——西式燒烤中的澳門烤肉。

韓春華說，澳門烤肉以甘香酥脆著稱，中餐的原料，西餐的做法。他選擇海南黑豬身上靠近肚腩的下五花肉，肥瘦均勻、層次分明。製作方法為：前一日將肉醃製，於次日取出，先用開水焯，再以老滷醬之，之後爆油，待炸得皮脆肉嫩之時，放入冷庫冰凍。現場製作時需將肉切成長片，在無煙鐵板上煎烤成金黃色，再在肉片上撒椒鹽、孜然。

韓春華得意地說，「這個肉太好吃了！我就站那兒做，一天十幾個小時都停不下來。」

入行因「嘴饞」 學徒遇恩師

今年50歲的韓春華是地道的揚州人，並不避諱自己僅為初中畢業的學歷。他說，在1983年時自己感覺「讀不下去書」，就回家了。父親是個小生意人，手頭比較「活套」，經常會邀上三五好友下館子「搓一頓」，每次總會帶上他。韓春華回憶道，當年父親常去的飯店是揚州的「菜根香」、「汶園」。「我一聞到飯菜的香味就饞得很，吃每一道菜館都覺得特別的香，覺得廚師做的菜太好吃了，長大了我也能做個廚師就好了。」

韓春華十七歲那年，居委會送來揚州市勞動局首屆廚師就業培

訓班通知，問他要不要去，韓春華說，「這正好打中我的心思！那多好啊，我就想學個廚師嘛，去去去！」

勤奮刻苦 不負眾望

在為期一年的廚師培訓中，韓春華比其他學員更為刻苦。功夫不負有心人，在培訓結束的考試中，韓春華拿到理論與實踐兩個第一名，順利進入當年揚州最好的飯店「萃園」，又稱揚州市政府第一招待所。他表示，「全家人都為我高興了好長時間。當時，能進政府接待單位是很難的，鄰居都認為我吃上了皇糧，

高人一等。」

「進去後，我就遇見了命中的貴人——淮揚菜大師邵金海」。韓春華說，曾為許世將軍做過菜的邵金海長期擔任西康賓館廚師長，其獨門廚技無人能及，在萃園飯店所創的三大菜：清炒蝦仁、生炒魚片、滑溜雞片風靡揚州。八十年代至九十年代期間，曾有上百家的同行單位前來學習。韓春華就跟著師傅學藝，並隨之走南闖北，兼收並蓄，廚藝日臻見長。他感歎道，「我從一個小廚工能幹到今天的廚界風雲人物，這跟師傅有着直接的關係。」

中菜西做 揚威歐洲

饌，創造性地中菜西做。

進駐聯合國會議廳

韓春華比劃著說明：「我用雞胸做香酥雞，切大片，用椒鹽醃製，在油中沖炸。刀一切，配點沙土醬，鴨也這樣做。老外一看覺得新奇，飯店天天被擠爆，店裡生意額翻了三倍，我也跟着出名了。」

德國之聲把韓春華請到廣播大廳現場製作菜餚，並做現場實時報道。韓春華在當地報紙、電視、電台、雜誌上頻頻露面，一些廚具經銷商蜂擁而至，紛紛請他做形象代言。不僅如此，他還被作為中餐大廚進入維也納聯合國會議大廳，為大會代表現場烹飪並分餐。



■在匈牙利工作時，不少拜訪者慕名前來與韓春華合影留念。受訪者供圖



■歐洲雜誌刊登的韓春華專訪(二)。受訪者供圖