



▲空心琉璃丸子

本报记者 刘学

2023年12月31日,记者在聊城高级财经职业学校见到了高文平,他刚与有关人员商议完第二届聊城(东昌)运河文化美食节的有关筹备情况。

近日,山东省总工会公布了第一届“山东手造大工匠”名单,高文平上榜,为聊城市唯一入选的非遗传承人。

1971年出生的高文平,现任聊城高级财经职业学校烹饪专业教师、高级技师,系省级非物质文化遗产“鲁菜烹饪技艺(聊城义安成高氏烹饪技艺)”传承人,曾获中国烹饪大师、齐鲁首席技师、齐鲁工匠等荣誉称号。

谈及此次获奖感受,高文平并没有太多的惊喜,他说,只觉得肩上的担子更重了。

“希望学生多学一些实用技能”

在学校餐旅系实训室,学生们排列整齐,弓着身,在案板上练习刀功。高文平一边查看一边说,现在国家对学习职业技能的学生有扶持政策,这些学生到这里来,就是为了学习一技之长,希望他们珍惜学习机会,学到一些实用技能。高文平一边纠正学生的动作,一边重复动作要领,鼓励学生大胆尝试。

高文平出生于烹饪世家,除了面对面教学,他还想利用网络平台进行烹饪技艺演示直播,让更多人喜欢上传统烹饪技艺。几年来,他指导培养学生6000余人,其中大多成为业务骨干,部分优秀毕业生创业有成。如今,聊城高级财经职业学校已成为鲁西较具规模的餐饮行业人才培养基地。

高文平传承发展的“义安成”品牌,被山东省商务厅授予“山东老字号”称号。非遗烹饪技艺传习所成立6年来,高文平收徒60余人,他定期带领弟子和学生走进社区、学校、酒店进行非遗烹饪技艺巡回展演。作为考核机构,义安成鲁菜馆总店还积极履行职责,对聊城市中式烹调师、中式面点师等烹饪职业资格证书的考



高文平(右五)在为学生讲解菜品的制作方法

核进行严格把关。

“让非遗技艺有序传承”

高文平致力于收集老菜谱,并在此基础上进行创新,先后出版《东昌烹饪文化》《锅沿飘逸的千年醇香》《百年义安成》等烹饪专业书籍。他主编的聊城高级财经职业学校非遗校本教材《鲁西运河文化传统菜》一书即将出版,其中包含鲁西运河沿岸80余款传统菜品。

近几年,高文平开发了葫芦宴等几十种特色菜品,制定的13款标准化鲁菜被认定为山东省地方标准。他制作的空心琉璃丸子、浮油鱼片等被中国烹饪协会认定为“中国名菜”,经他革新的布袋乳鸽、高氏滑肉等也广受欢迎。

高文平还多次应邀到中央广播电视总台演播室现场表演菜品的烹制,在行业活动中表演“绸布切肉丝”“整鸽快速脱骨”等绝技。

“希望天南地北的朋友坐着高铁,来聊城品尝美食。”高文平说。

“时时不能忘肩上的责任”

两年前,聊城高级财经职业学校专门为高文平设立了齐鲁工匠创新工作室,他在这里完成了许多课题。

近日,高文平在学校的帮助和支持下,又建起了鲁西运河饮食文化博物馆。“一川碧水贯南北,两岸名城鉴古今”,运河沿岸的美食以及聊城的特色餐饮在博物馆得到充分展示。

前段时间,高文平刚从重庆彭水对接帮扶的学校回来。彭水有关部门邀请他帮助开发苗族菜,他欣然接受,表示将充分利用彭水当地食材,并结合其文化特点改进菜品,让苗族菜走上更多人的餐桌,加强聊城、彭水两地的饮食文化交流。

“折桂摘金新鲁菜,寻幽探雅义安成”,挂在义安成饮食文化博物馆门口的这副对联格外醒目,这里已成为聊城展示特色餐饮文化的窗口和名片。

烹饪技艺的基因已经渗透高家几代人的血液,高文平时刻谨记先辈们呵护传统技艺的艰辛和执着,以及对技艺传承的期望和嘱托。高文平说,技艺的传承,更是情感的传承,他要鲁菜烹饪技艺发扬光大。

(本文配图均为资料图)

▼布袋乳鸽



技艺的传承,更是情感的传承

——访“山东手造大工匠”高文平

公益广告



让我们行动起来 一起做文明餐桌的践行者