

周末人物·中国新闻名专栏

从厨50载，从帮厨到中国烹饪大师，始终坚守鲁菜阵地

程伟华：一生传鲁味

□ 本报记者 杨秀萍 本报通讯员 孙兆丰

从帮厨、厨师到教烹饪的老师，从厨师长到总经理、董事长，程伟华在餐饮行业已经摸爬滚打了50个年头。如今，要在名片上印完他的全部头衔已经非常困难，择其要者有：中国餐饮行业最高奖——金爵奖获得者、首批中国烹饪大师、中国鲁菜特级大师、餐饮业国家一级评委……

“其实，我这一生，做的只有一件事，就是传承弘扬鲁菜，今后也将继续做下去。”程伟华说。

“厨艺人生”

烟台地处山东半岛东北部，南邻黄海，北濒渤海，北纬37度的黄金纬度、暖温带大陆性季风气候、充足的阳光和低山丘陵地貌，造就了这里依山傍海的绝对优势，海河两鲜、特色果蔬、时令山货应有尽有。丰饶的物产为烟台厨师提供了广阔的施展才华的天地，同时也赋予了这里“中国鲁菜之都”的美誉。

程伟华就生长在这里，听着海涛入眠，吃着海鲜长大。1973年，程伟华这个身高1.86米，体重75公斤的魁梧小伙儿高中刚毕业，就背上铺盖卷，来到烟台火车站饭店（即后来的烟台饭店），正式开启职业生涯。

一入厨道，程伟华便把“民以食为天，我以厨为荣”“烹艺无止境，贵在肯攀登”作为自己的座右铭，时刻告诫自己，一定要认真踏实做事，立誓要凭手艺吃好厨师这碗饭。1975年，程伟华拜初立健为师。初立健来自鲁菜故乡烟台福山，1958年入行，以炉火纯青的技艺享誉业界。

厨师出彩没有捷径，程伟华凭着坚韧、勤奋、诚恳和聪颖，很快成为厨房里的一把好手。那时候，程伟华学徒的饭店离家不远，可他为早日出徒成才，住在饭店，很少休假。“刚开始学厨，常常白天在厨房做菜，晚上学习烹饪理论，第二天再将自己学到的东西运用到做菜中。”据程伟华回忆，为掌握切肉技巧，他经常一站就是几个小时，手上的旧伤尚未愈合，又添了新伤；为了练好雕刻技术，他一个月要刻几百斤萝卜；为掌握挤茄子的技术，他用湿泥巴代替原料练，直至每分钟挤出100多个符合标准的丸子……就这样，反反复复，不断尝试，程伟华终于练就了一手硬功夫。1977年，他获得烟台地区饮食服务系统烹饪比赛凉菜第一名、热菜第二名；1981年夺得山东接待烹饪技术比赛第一名。

20世纪80年代，程伟华以诚恳的品行、优秀的厨艺走上教师岗位，成为烟台市烹饪技工学校最年轻的班主任。当时，学校以培训厨师技能为目的，实行“前店后校”模式，要求教师不仅手艺娴熟，还要理论过硬，程伟华以丰富的实践经验、理论积累和高尚的厨德，深得学员的好评。在这里，他一千就是近十年，先后担任烟台地区班、全省班、全国班班主任和教研室主任，他将书本和实践有机结合，言传身教，把为厨之道带给学生，培养了一批批优秀烹饪人才。他还利用业余时间加强自身学习，参加了地区、全省乃至全国多项烹饪比武，成绩优异。

1983年，山东省派队参加全国首届烹饪大赛，由济南颜景祥、青岛杨品三、烟台初立健三位名厨和唯一助手程伟华四人组成的参赛队伍，在神圣的人民大会堂捧起金光闪闪的“优秀工艺奖”。对于此次经历，程伟华感慨：“既是对我从厨10年的一次大考，又开启了我人生的新篇章。”

那时，和程伟华一起从事厨师工作的同行，改行的改行，跳槽的跳槽，下海的下海，许多人跳出烟熏火燎的厨房，追求新的目标。程伟华却始终如一地坚守着厨房，从厨师到教师，从教师到厨师，他崇尚技艺，匠心制作，从未动摇过。

多年的实践以及对烹饪理论的钻研，让程伟华的烹饪水平不断提升。几年后，他成了全省最年轻的中国烹饪大师、特一级厨师。

程伟华在34岁那年成了烟台市第二饮食服务公司副总经理兼烟台会宾楼饭店的总经理。二十世纪八十年代的会宾楼，在烟台可是一块响当当的招牌，正宗的鲁菜、适合大众口味的面点，至今让许多老烟台人记忆犹新。接手会宾楼，程伟华并没有安于现状，他有一个更远的目标，那就是“振兴鲁菜，在餐饮企业的体制上不断创新，适应时代发展的需要”。



机遇总是青睐有准备的人。1991年11月，由烟台第二饮食服务公司同香港华艺公司合资成立的烟台（香港）粤鲁酒楼有限公司天天渔港正式挂牌营业，这是当时山东省第一家合资的餐饮服务有限公司，程伟华担任合资公司的董事长、总经理。正是这家公司，给当时省内的餐饮业带来了巨大的冲击，也在烟台烹饪行业创造了多个第一。

1999年，企业改制的大潮冲击着饮食服务业。顺应国企改革的工作思路，程伟华和几位老职工合计，共同出资买下天天渔港，成立了烟台天天渔港实业发展有限公司。此后，中国烹饪大师、中国鲁菜特级大师、中国鲁菜特级面点师等“国”字号的大师们，常年在这里经营传统鲁菜、烟台海鲜、家常菜点等，满足了不同消费层次、不同口味食客的需求。天天渔港，成为引领烟台餐饮业的风向标。

事实上，无论是在学厨的初期，还是在之后厨师培训的教学活动中，乃至后来成为董事长，程伟华始终是一个懂得用脑思考、肯花心思琢磨事情的人。几十年间，他始终坚守鲁菜这一阵地，思量着如何与新的历史形势相结合，将鲁菜发扬光大。

“鲁菜作为资深菜系，要使其发扬光大，培养人才是第一位的。”程伟华说。感恩师恩，他用最好的方式——厨艺代际传承延续职业传统、弘扬美食文化。2014年12月，耳顺之年的程伟华在师傅初立健、特邀大师董振祥的见证下开门纳徒。截至2022年底，他作为省级非遗项目的领军者已有嫡传弟子103人，他们均为鲁菜高厨、企业厨师长或高级管理者。

“从拜师到2016年师傅去世，40多年老传授技艺、指导烹饪的点点滴滴我始终铭记于心，我愿不吝所学，言传身教，让鲁菜味更香、名更响。”程伟华说。

将“鲁菜之都”升级为城市名片

鲁菜文化源远流长，鲁菜以形成最早、影响广泛被誉为四大菜系之首。烟台是鲁菜

的重要发祥地之一，也是驰名中外的烹饪之乡。千百年来，经历了探索形成、完善提高、成熟发展、鼎盛辉煌几个历史时期，烟台菜为鲁菜成为中华四大菜系之首发挥了重要作用。

在餐饮商海中取得不俗成绩的程伟华将眼光投向更深更远处：烟台餐饮业整体提升，鲁菜文化发扬光大，将“鲁菜之都”升级为烟台城市名片。

2003年，程伟华担任烟台烹饪协会常务副会长，机遇降临，责任更大。2004年，烟台开始举办中国国际美食节，并成为每两年一次的盛会。此时，程伟华关注的不仅是美食节表面的红火热闹，还有美食节对整个烟台饮食服务业和烟台经济的拉动作用。“第三届中国国际美食节后，我将自己的调查与思考写成《加大支持力度，把中国国际美食节做成烟台品牌》，提交烟台市委主要领导。没想到，这份建议受到市委主要领导的高度重视，作了200多字的批示，并邀请我到他的办公室，听取我对办好美食节的意见。”程伟华说。

如果评选2006年度烟台餐饮界的热门话题和年度盛事，鲁菜精品展示行动无疑会名列前茅。这年9月，来天天渔港就餐的顾客突然比平时多了起来，原来，这里正在举办鲁菜精品展示行动。这项活动的发起人正是程伟华。活动推出以来，许多散佚多年的正宗精品鲁菜重新呈现在餐桌上，在餐饮界及消费者中引起了广泛关注。业内专家指出，鲁菜精品展示行动打破了鲁菜多年来波澜不惊的沉闷局面，成为烟台发扬光大鲁菜行动的“报春燕”。这次活动规模之大、菜品之

丰、时间之长，首开胶东鲁菜先河，得到餐饮界和广大食客的推崇。展示期间，每20天为一个周期，每期推出6款传统经典名菜，受到食客的热烈欢迎。此次活动持续6个月，不仅轰动烟台内外，而且在国内业界传为佳话。

2007年，烟台烹饪协会换届，程伟华被推选为会长。他带领烹饪协会做文化、创品牌，让其成为烟台上镜最多、影响最大的行业协会。同年，作为评审专家组成员，程伟华到浙江舟山参加“中国海鲜之都”评审工作。在舟山，这位来自“鲁菜之乡”的烹饪大师深受触动：“舟山可以申请‘中国海鲜之都’，作为鲁菜主要发源地的烟台为什么不能创造条件，申报‘中国鲁菜之都’呢？”

经过深思熟虑，不久，程伟华便以烹饪协会的名义向烟台市政府提交了数万字的创建鲁菜之都的建议。他认为，烟台的饮食文化内涵丰富，积淀厚重，已经具备了打造“中国鲁菜之都”的各种条件和优势，希望烟台市政府能尽快创造条件促成此事。他的建议得到了烟台市委、市政府领导和有关部门的高度重视，并列入议事日程，开始进行大量的基础工作。

民间小吃是鲁菜的重要组成部分，但多年来面临失传。为了发掘整理民间小吃，2009年2月，经程伟华提议，由烟台市烹饪协会举办的“挖掘、整理、认定烟台传统名小吃活动”正式启动。在认定工作中，程伟华先后召集数十位民俗专家、烹饪大师、资深学者和年纪较大的老烟台人，召开了12次座谈会，并根据大家的意见挖掘整理出近百种烟台的传统名小吃。随后，经过广大市民的抽样评比和网上民意调查等，最终从预选的近百种小吃中选出烟台市首批“传统名小吃”29个、“烟台名小吃”20个。为扩大烟台小吃的影响，程伟华还请民俗专家编撰出版《烟台传统名小吃》一书，并在天天渔港举办山东省名小吃展示活动。

“烹饪是文化，是艺术，也是科学”。直到今日，程伟华依然清晰地记得，当年进京参加全国第一届烹饪大赛时，在人民大会堂举行的颁奖大会上一位领导说的话，并对烹饪文化建设常抓不懈。2010年3月，素有世界饮食界“奥斯卡”之称的世界美食图书大赛在北京颁奖，程伟华主编的大型饮食文化典籍《鲁菜之都——烟台美食》荣获“世界美食图书（2009年度）特别奖”。当程伟华从世界美食美酒评委会主席爱德华·君度先生手中接过证书时，禁不住热泪盈眶，这是对程伟华和他所做工作的莫大肯定，也是对鲁菜的肯定。那一刻，程伟华觉得所有努力都值得。

“这部装帧精美的大型图书，历时10个多月，由烟台41家酒店分别派出最好的烹饪大师现场烹制，详细介绍了182款菜点和雕刻的制作工艺，并配有14个小时的音像制品，图文并茂，中英文对照，堪称图书精品。”程伟华说。其实，这并不是程伟华主编的第一部鲁菜著作，早在1989年，他就主编出版了《鲁菜精选》大型画册，这在当时也是国内烹饪画册的精品。同年，他随团赴香港考察，还参与编写了《山东名菜》《中国菜谱》等。

2011年8月，在程伟华的号召下，山东烟台鲁菜研发中心、烟台名厨俱乐部同时宣告成立。20名烟台星级酒店的厨师长被聘为研发中心成员，约300名厨师成为烟台名厨俱乐部成员。成立不久后，应栖霞牟氏庄园邀请，山东烟台鲁菜研发中心开发出牟氏庄园宴菜品十余道，针对栖霞“全国苹果第一市”的特点开发出了苹果宴，进一步丰富了鲁菜品种。

功夫不负有心人。2014年5月30日，我国首个以菜系命名的国家级美食称号——“中国鲁菜之都”花落烟台，为魅力城市增添了最鲜活的内容。

让更多人了解鲁菜的魅力

在厨师这个行当，程伟华已经做到了极致。中国餐饮行业最高奖——金爵奖获得者、首批中国烹饪大师、中国鲁菜特级大师、餐饮业国家一级评委……程门弟子桃李满天下，按理说，今年68岁的程伟华，已完全可以“远庖厨”，乐享休闲生活。然而，程伟华并没有停下来，五年前他就给自己立下了规矩，每周都要做一道传统鲁菜，到现在为止，他已经不间断地做到了第268道。

“这一步啊，我们要注意用刀把筋给去掉，刮干净，这样排骨炸出来后面肉吃起来才能离骨……”程伟华边做边讲解，将每一步的技术要点都仔细交代，268道菜制作的过程道道不落，都会被影像记录下来，制作编入“老饭馆、老师傅、老味道”这个程伟华自创的视频栏目中。每周视频上传网络后，程伟华还会将视频转发到朋友圈和自己的各种微信群，以便让更多人看到。

“不为别的，我就是要将传统鲁菜独特的烹调技法保存下来，让更多人了解鲁菜的魅力。”程伟华说。

程伟华坦言，如今能亲自烹调传统鲁菜的工匠大师级老师傅越来越少，加紧推动老师傅传授传承传统鲁菜文化和烹饪技艺迫在眉睫。

程伟华向记者展示了一张2000年首批中国烹饪大师名师的合影。“我们这一批，是唯一一批国家认定的大师和名师，你看，当时我是这群老师傅中年纪最小的，如今这张照片中很多人已经做不了菜了。”程伟华说。

如何加强传统鲁菜独特技术保护传承，弘扬鲁菜文化？程伟华认为，要访名厨、挖传统、录影像、记文字、留住根、厘清脉，留下宝贵的资料和遗产。他曾多次提出成立传统鲁菜烹饪技艺传承班，组织相关协会承办、制订传承传统鲁菜文化和技艺的计划并着手推动实施，同时，遍访摄录真正有权威、有技术的老鲁菜大师，留下他们高超且传统的烹调技艺，给传统鲁菜留下历史记忆，为传承和保护传统鲁菜烹调技艺留下宝贵财富。

近年来，山东省在鲁菜的宣传推介上也进行了积极探索，连续几年举办鲁菜创新大赛、齐鲁厨师艺术节，启动《鲁菜》纪录片的拍摄工作，为推广宣传鲁菜做了大量工作。

2018年和2019年，程伟华先后上交《抢救整理全球最早“孔府菜”影像资料的提案》和《关于创造性转化创新性发展孔府菜系将孔子饮食文化推向世界的建议》。而这背后，还有一段不为人知故事。

“孔府菜是鲁菜的一个重要组成部分，是中国三大官府菜之一，它始终遵循孔子‘食不厌精，脍不厌细’等饮食思想，浸润了千年儒家文化，在食料选择、菜肴烹饪、宴席设计以及饮食礼仪等方面都达到了很高的境界。”程伟华向记者介绍，1983年，山东省相关部门组织包括他在内的一批专业人员到曲阜，对孔府菜进行了历史性的发掘和整理，并拍摄了资料片。片中，现已去世的最后一位孔府菜世袭厨师，87岁的葛守田师傅在镜头前演示了最完整的孔府菜制作全过程。但是由于很多因素，这部资料片在制作完成后一直没能面世。

“葛师傅当时身体不太好，但还是坚持夜以继日地和我们一起把资料片拍好，给当时不到三十岁的我留下了非常深刻的印象。”程伟华说。作为主要编导，他将录像带小心翼翼地保存了下来。“孔府菜是中国的优秀文化，这个资料片没能流传，是一件非常遗憾的事情。”程伟华说。

2010年9月，由中国孔子基金会、山东省烹饪协会主办，“全球最早的‘孔府菜’影像资料首次公示”新闻发布会在山东大厦召开。作为山东省烹饪协会副会长的程伟华登台，向满座记者介绍这部资料片。资料片的发布，如程伟华所预料的一般，引发了全国乃至全世界对孔府菜的关注。但程伟华认为远远不够，“我们需要对孔府菜的保护传承倾注更多的心力，让孔府菜成为弘扬鲁菜文化、中国饮食文化，乃至中国优秀传统文化的一个重要窗口。”程伟华说。

如今，年近古稀的程伟华虽已在烹饪界声名远扬，但他仍在不断充电提升自己，继续投身于自己挚爱的鲁菜事业，向着更高的领域迈进。