



## 人物简介:

魏刚强,邢台市南官人。“中国烹饪大师”“亚洲厨艺金尊大师奖”“2005年国际美食大赛金奖”“法国蓝带勋章”等荣誉获得者,央视《厨王争霸》栏目全国唯一三届总冠军,曾在多家北京顶级酒店和“百年老字号”餐厅中担任厨师长和行政总厨。

1977年出生的魏刚强,少年时期离乡闯荡,凭借勤奋和悟性,在餐饮界打下一片天地。成名后的他心系传统厨艺,在抖音、B站等新媒体平台,以“特厨魏味”为名发布探店、品评美食的短视频,因其坦诚风趣的风格和专业细致的点评,迅速在全网吸引了200余万粉丝,成为全网最受欢迎的美食评测博主之一。

天南海北邢台人

## 魏刚强:锅铲“闯”天下 视频“传”技艺

邢台新闻传媒中心记者 刘哲

A

## 拜师中国“十大名厨”,成《厨王争霸》三届冠军

在工作期间,魏刚强不时能见到被誉为中国“十大名厨”的孙立新先生,并得到对方指导。

孙立新作为国内顶级厨师,在收徒方面非常严格。魏刚强连续多年,不间断地登门向孙立新请教,坚持探望这位自己崇拜和尊敬的名厨。有一年,为拜访孙立新,魏刚强在楼下大雪中等候了一个多小时,见到孙立新时他全身落了厚厚一层雪。魏刚强的实在厚道以及对厨艺的执着追求,最终打动了孙立新。1999年,孙立新正式收魏刚强为徒。

到北京后,虽然魏刚强一直通过夜校、自学等方式坚持学习,然而拜师孙立新后,他才对厨艺有了系统性的认知,同时对中国餐饮文化的理解更为深刻。

“拿粤菜来讲,牛柳汁、OK汁、鲍汁、鱼汁、浓汤等的调配,就是门复杂学问,其中既有中餐技艺,也包含西餐理念。”谈起厨艺,魏刚强的话就多了起来。“四干、四鲜、四蜜饯,凉菜、头菜、主菜、炖品……如何搭配,既要让客人视觉享受、

吃饱吃好,还要让客人吃出滋味、吸收营养、品出文化,这期间有很多的讲究。”

随着厨艺不断提升,魏刚强也受到百年老字号独一处饭庄、好世界海鲜大酒楼、渔阳饭店、天伦王朝酒店、亚龙湾俱乐部等北京盛极一时的酒楼饭庄邀请,担任主厨。并且为泰国、美国等多国重要外宾主理过餐饮宴会。2012年,魏刚强接到央视邀请,参与《厨王争霸》栏目,连续拿下三届冠军,并成为在意大利米兰站,唯一战胜米其林厨师的中方厨师。

“当时参赛的,都是各地著名酒店和老字号的主厨,竞争非常激烈。”魏刚强说,有次在云南参加录制时,自己由于高原反应上吐下泻、双腿哆嗦,但还是咬着牙坚持到深夜,用奶酪、米线、牛肉等食材做出了几道精致菜肴。

2000年,魏刚强获得北京电视台《八方食圣》栏目冠军。

魏刚强获得第19届国际美食大赛第一名。



图为魏刚强和团队拜访中国鲁菜泰斗王义均大师。左一为《特厨魏味》编导肖富祚,左二为王义均,左三为《特厨魏味》总运营梁杨,左四为魏刚强,左五为王义均徒弟王太震。

B

## 入行从择菜做起,曾为五毛钱“上愁”

1993年,16岁的魏刚强就离开家乡邢台南官,到北京闯荡。“当时在北京便宜坊当学徒,从最基本的洗碗、择菜做起。”回忆起为何选择学餐饮,魏刚强笑着说:“没什么‘高大上’的理由,因为饭店一般管吃住,能解决自己最基本的生存问题。”

当时的北京,比较流行传统鲁菜,粤菜也逐步受到消费者青睐。而魏刚强在厨房除了干最基本的杂活,也很留意各种烹饪技巧,抽空练习些切菜颠锅的基本功。

由于勤奋好学,两年后,魏刚强被北京老字号饭庄“祥聚公”的一位店长看上,转到这家门店工作。而他的月薪也从150元涨到了300元,对当时的他来说,真是“了不起的进步了”。

此后,魏刚强愈加勤奋,他一步

步从干杂活儿的小工,累积切菜配菜、腌料等“打下手”的经验,逐步成长为能掌勺的厨师。而后再从只能炒“尾锅”的厨师,逐步升级到炒“二锅”“头锅”的厨师。

“那时候竞争也特别厉害,自身厨艺不够精,可能晚上八点还炒着菜,十二点老板就让你走人了。”魏刚强说,那时候由于没有稳定收入而囊中羞涩,虽然见惯山珍海味,也要“为省五毛钱”选择刀削面来填饱肚子。

在各家饭庄、星级酒店间辗转工作的时间里,魏刚强坚持学习,始终没停下提升自身技艺的脚步。他练就了过硬的基本功,擅长的菜系也从鲁菜逐步拓展到川菜、粤菜等。同时,谦虚好学的他,也得到了多位京城知名厨师的赏识和指点。

C

## 化身“特厨魏味”,用短视频传承中华美食文化

魏刚强通过对行业观察发现,现代的年轻人,“正在逐渐遗忘对传统美食的记忆”。而且他感到,随着预制菜兴起以及餐饮企业对“短平快”的追求,许多传统美食、地方菜都在逐步消失。他一直在思考:“如何能更好地把中国的传统美食文化传承下去?”

短视频平台的兴起,给了魏刚强灵感,也让他找到了回答这一问题的答案。他给自己起了个名字“特厨魏味”,当起了美食评测的短视频博主。

抖音短视频中的魏刚强,非常的真性情,有时在山东大集上跟老乡们共饮,有时在“苍蝇馆子”里对着一道美味小菜感慨不已。他和搭档走遍全国许多城市,坚持对菜品真实评价,同时自费为每餐买单。很多次因为他的探店,一些餐食美味、有着传统手艺但原本生

意一般的小店,迎来了大批闻讯而来的食客,经营状况也大为改善。

魏刚强在对餐馆美食进行点评时,更带着浓浓的人情味,主张“消费标准和体验相匹配”。在小餐馆时更专注于食材味道,对米其林餐厅和大酒楼就会同时关注环境和服务。

2024年,魏刚强在全国探店行途中,还专门来到邢台,在南官、任泽区和襄都区,品尝了熏菜、老炒肉、饼卷肉、老豆腐等家乡美食,并录制发布了视频。“回到家乡倍感亲切,而且邢台很多美食都非常有滋味,有很大潜力可挖掘。”魏刚强说,自己很愿意为家乡的对外宣传贡献一份力量,让邢台美食更为人知。

(照片由受访者提供)



扫码收藏