



獲得國際奧林匹克 烹飪金獎的華人

——訪前紐約客家會會長詹煌君

【本報記者朱江採訪報導】2008年10月20日，前紐約客家會會長詹煌君在德國國際奧林匹克世界烹飪大賽中，一舉獲得“冷菜食雕廚藝”金獎，填補了華人在奧林匹克烹飪大賽摘金的空白。但有誰能想到，詹煌君是忍著膽結石的劇痛參加此次比賽的。筆者有幸採訪了這位金獎得主。

不想讓華人在奧林匹克烹飪金牌領獎臺上缺席

從德國返美隨即住進醫院開刀的詹煌君，明顯消瘦許多，他說，瘦了40磅。三月前診斷出膽結石的他，雖然醫生多方勸告，他還是懇求醫生等他參加完奧林匹克大賽再開刀，因為他已經為此等了八年，四年前因差錯他獲銀牌，此後立志一定要拿下金牌。膽結石的痛苦是非常可怕的，有時痛得他在床上打滾，一直靠止痛劑維持，但他咬牙堅持，不願放棄。詹煌君說：“這是我一生中經歷的最大一次苦痛之後，得到的我夢寐以求的榮譽。”迄今為止，他在歐美頂尖世界廚藝大賽獲獎共十二金二銀，創下中國名廚在國際職業烹飪賽中摘金最多的記錄。

是甚麼力量使得他忍受這麼多痛苦，拿下金獎？詹煌君說：「所有的奧林匹克華人拿過金獎，就烹飪還沒有拿到」。他說最大的動力是不想讓華人在世界烹飪領獎臺上缺席，要讓西方人對華人的廚技認可和讚嘆。

吃苦中苦

詹煌君說，做餐館廚師多數都是在華氏100度的高溫的廚房裡工作，當年他經常工作超過14小時。熱油、滾水及菜刀等，都是廚師每天必須面對的功課。他是做事認真負責的人，忙起來時，通常一天要連續站十多個小時。

但吃那麼多苦都不及今年拿金獎前忍受的病痛的苦痛大，「像百萬支針紮在身上一樣」，但對於一生的願望，奧林匹克金獎，不願放棄。他透露，他在極痛時發願懇求神佛，讓他參加完比賽獲獎後，再讓痛苦來臨，他說：「神佛真的顯靈」，真的讓他好好的參賽，等到裁判給他戴上金獎勳章時，疼痛襲來，他已站立不住，裁判扶住他，注意看他的神情，關心緊張的問他：「ARE YOU OK？」他隨即被送進法蘭克福的醫院緊急就醫。

付出別人沒有付出的心血

詹煌君出生於臺灣偏僻山村的農家，從事廚師行業43年，他說做甚麼都要鑽研，比如他鑽研將蛋松從碎碎的做得細細長長的，就花了三個月的時間，將蛋清加多加少，火候的大小等等，對比琢磨，才滿意。

他說當年他對基本功非常重視，從刀工、調味、火候，到熬、燴、燉、煨、溜、爆、蒸、烤等烹調方法，以及食品雕刻、冷盤才藝和南北點心、中西糕點、日本料理與國宴酒席等，他都用心學習，靈活運用。

他將南瓜挖空當盛放料理的器皿，瓜皮上再以刀工雕刻細緻的中國山水與吉祥圖案，挖空部份再擺上一道道佳餚。

詹煌君說，這個不是練習三五年就可以的，還要有智慧，任務艱巨。不說雕刻的苦功，而且將菜做



成冷菜放入食雕中，把名貴的食材如龍蝦、魚翅、乾貝、鮑魚等絞碎包好，再捏成鳳或其他美形美狀，外皮也有講究，是蝦做的皮。糕點餡有棗泥、蓮蓉，不僅造型栩栩如生，而且全部是熟食，色香味俱全。

冷食的外殼是南瓜雕，一個瓜雕雕下來需要20小時，如果中途壞損，就需要從頭再來。

多年錘煉的技藝和頑強的意志力，歷盡千般苦，詹煌君終於如願以償，拿下奧林匹克世界烹飪大賽DI項「冷菜食雕廚藝」金獎。今年共有五十一個國家廚師參加此次大賽，個人獎項共五項金獎。

為贏得西方世界尊重 將中國菜精緻藝術化

東方文化重內涵，食品注重味美色香，廚師要兼有對食材的特點和對食者的明瞭，做出讓每一位食者滿意難忘的美食來。在《大長今》電視劇中，介紹了飲食養生的學問，也令人聯想到傳統中華飲食當初神形兼備的內涵。西方文化重外在形象，刀叉擺放和飲食禮儀豐富，食品的觀賞性也更高，多年來法式食品在宴會中地位很高，但更為博大精深的中華傳統飲食因為缺乏瞭解還未得到西方應有的尊重。詹煌君說中華傳統食品中美食美奐的食雕，多出現在宮廷國宴，在民間出現較少。

詹煌君說對於飲食，平時也是粗茶淡飯，但對於比賽，他下功夫精心準備，一定要把全面功夫展現出來，有把握拿到金獎，以精美和藝術性的美食改變西方認為中餐檔次低的印象，提升中華飲食在世界的地位。

走遍臺灣、中國大陸和世界各地，學習研究世界烹飪大賽後的詹煌君研究設計出自己的參賽作品，將冷菜和甜點精緻化藝術化，在一次國際烹飪大賽中，詹煌君的作品讓西方人可以管窺中華文化之一二。

今年詹煌君獲獎的瓜雕的內容分別是祥龍獻瑞、松鹿長春、雞啼春曉、雄鷹獵鼠、群鶴覓食、雙獅戲球、彩鳳飛舞、鯉魚戲水、竹報平安、喜鵲捕蝶。每個約兩手掌大小的南瓜，瓜面是浮雕圖案，每刀雕刻都一絲不苟。挖空的瓜腹內放色彩繽紛的八樣中式點心，分別是雪花龍蝦、年年有魚、馬到成功、賀壽延年、鴛鴦雙味、金鐘四寶、天鵝芝麻糕、鳳凰蓮酥、菊花三寶、八寶湯盅。

今年同行的紐約大廚協會經理Janet Monique評價詹煌君的作品說：「他的冷菜瓜雕實在太漂亮了。」

未來他希望集中精力將多年烹飪經驗整理印製成書，正在醞釀出版 中英文對照的食譜名為《狀元食譜》。

呼喚重視傳統廚技： 新唐人舉辦中國菜廚技大賽有很大功效

詹煌君說現在重視傳統廚技的風氣越來越少。

他還說，廚師職業在西方的地位和收入都很高，由於中餐館華人餐飲業者競相壓價，導致美國人普遍認為中餐價位便宜，中餐地位不高。無論在中國大陸還是在臺灣，不少傳統中華飲食的食譜還是失散了，新唐人舉辦全世界中國菜廚技大賽非常好，在宣揚廚技方面有很大功效，讓人重視廚技的重要，讓西方和華裔的人們重視傳統中國菜，是非常難得的活動。他說紐約廚師藏龍臥虎，呼籲華人廚師踴躍出來參賽，共同提升中華美食的地位。



HAIR SALON

www.kimsunyoungnj.com

最受歡迎的韓國發廊

新澤西：201 945 5858
201-945-6301
曼哈頓：212-695-8152
法拉盛：718-359-2857

韓國名髮師，為您打理春天的全新形象



彰顯個性 精典時尚

Kim Sun Young

一剪就知不同

KIM SUN YOUNG

118 Broad Ave. N-1 Palisades Park, NJ 07650



週一至週六：9：30(上午)--8：00(下午) 週日：10：00(上午)--7：00(下午)