

青春派·青春奋进新时代⑬

中华饮食文化源远流长,丰富多彩。经历了几千年的发展与沉淀,各地饮食在食材、菜式、烹调、服务、习俗、审美等方面形成了独特的风格。本版推出4位青年厨师的故事,他们在烹饪技艺方面各有所长,在成长发展方面也各具特点。而走上一方灶台,绽放青春光彩,自觉推动中华饮食文化的传承和创新,是4位青年的共同追求。——编者

传承中华饮食文化的年轻人

北京鸿宾楼行政总厨周艳宾:

为老字号餐饮增添新元素

本报记者 易舒冉

在传统饮食文化中,能成“全席”或“全宴”的菜肴,往往都是一家饭店的招牌菜,甚至是一个地方的代表菜式。做“全席”或“全宴”,也最见厨师功力。北京鸿宾楼饭店的青年厨师周艳宾就能以羊为主料,通过烧、溜、烩、笃等烹饪方法,为食客呈上一桌“全羊席”。

“探灵芝”“迎风草”“鞭打绣球”……翻开周艳宾递过来的全羊席菜单,却发现菜品名称不见“羊”字,取而代之的是一个形象生动、优美文雅的别称。详细询问才知道,“吃羊不见羊、食羊而不觉羊”是全羊席的特征之一。为了达到这种境界,有的原料仅加入高汤、上屉蒸制的过程就

要经过七八次的反复。菜名则是根据菜肴样式特征而定。“我有幸加入了全羊席研制小组,跟着师父一起传承发展全羊席制作技艺。”周艳宾说。

2004年,刚满23岁的周艳宾进入鸿宾楼饭店工作,从最基础的切菜、配菜干起。早上,周艳宾提前到岗,取食材、备材料、收拾案板;晚上9点下班后,他又用厨房里的剩料练习刀功、勺功。在师父的指导下,周艳宾边学边琢磨,进步很快。

全羊席中有一道重要的汤菜叫“余千里风”,其主料是羊耳朵。据说羊耳朵能听千里,所以这道菜得名“余千里风”。

做好这道菜可不容易,要将非常脆的羊耳朵切成极细的丝,再用“余”的手法配入鲜美的汤汁,这对厨师的刀工和熬制清汤的能力都是不小的挑战。周艳宾苦练刀功,最终,他切的羊耳丝可以穿过针孔,配制的清汤也独具一番风味。

然而,周艳宾不满足于烹饪现成的菜品,如何推陈出新,吸引更多食客,是他经常思考的问题。经过反复尝试,周艳宾和同事们将烘焙中的裱花、西餐中的果汁调味等工艺融入了传统的全羊席中,赢得了食客们的好评。“烘焙中的裱花常用奶油,我们将适合与羊肉搭配的鱼肉泥装进裱花袋中,也可以做出各式好看的花型,‘鱼’和‘羊’在一起刚好配成一个‘鲜’字。”周艳宾说。

近年来,餐饮消费市场不断发展变化,在激烈的竞争中,许多“中华老字号”面临挑战。深耕传统酒楼中餐18年,周艳宾希望通过学习和借鉴餐饮同仁的烹饪技法,大胆革新,提高技艺,为老字号餐饮增添更多新元素。



①

安徽合肥刘鸿盛特色小吃技艺非遗传承人胡伟伟:

与城市的味觉记忆对话

本报记者 游仪

揪住面团,揉成长条,握紧面刀,切成小块。动作熟练的胡伟伟左手拿着面剂子,右手掌着擀面杖,边转边擀,很快,一张中心厚两边薄的面皮展开在案板上。紧接着,他一手托面皮,一手取馅料,两手捏合边缘向上微提,捏出褶子挤压打圈。包子成了型,往秤上一摆,“正好80克。”

作为刘鸿盛特色小吃技艺非遗传承人,擀面、烙大饼、做糕团,对34岁的胡伟伟来说全是基本功。可在10年前,他从未想过自己会与白案结缘。“我家过去开大排档。下雨天,摆着摊,父母就在灶台、桌椅间来回转。”小小店铺,喧嚣不断,炉膛里的火苗直往上蹿,家人忙着炒菜装盘的场景,胡伟伟至今记忆犹新。在他看来,学厨累,不轻松,起初并不想走这条路。

直到2012年,当得知刘鸿盛传统小吃制作技艺快要失传,自己又有机会跟着刘鸿盛的师傅学习手艺时,怀着留住一代合肥人味觉记忆的念头,胡伟伟下定决心拜师学厨。

早上6点,天还未亮,胡伟伟就到了岗。先制馅,肉切条,去筋膜;再制皮,面粉堆,温水和。冬菇鸡饺这道招牌菜,他足足学了两年半。“一开始手抖,刀都不敢碰。有时去筋膜时,片着片着刀钝了,还得拿到磨刀石上磨。”胡伟伟回忆,师傅站在一旁,手把手教,哪个步骤稍不合格,就会被打回去重做。

日复一日,持刀的虎口磨出了一层厚茧,心中对水和面的掌握却更加有数。一碗汤饺,黄白分明。黄的是鸡汤,浓香四溢;

白的是饺皮,薄如蝉翼。勺子一舀,还能看见冬菇和鸡肉。功夫不负有心人,冬菇鸡饺在胡伟伟手中终于可以娴熟而又完美地呈现。

刘鸿盛是个老字号,胡伟伟却是年轻人。在学习传统小吃制作技艺的过程中,他也萌生了不少新点子。“有一回,听到食客闲聊,鲜肉馄饨吃多了怕胖,要是素菜馅的就好了,还健康。”这给了他启发,他尝试着将荠菜煮熟,菜秆细,容易切,再混合少许肉馅,素菜馄饨这才顺利做出。从荠菜馄饨到蛋黄烧麦,胡伟伟这个青年厨师,给老字号注入了不少新活力。

当地人喜咸,胡伟伟店里不少小吃都注重以盐提味。“一方小吃有一方特色,我们会根据大伙儿的口味,在保持健康的前提下,不断调整配料,以求健康又入味。”胡伟伟说,千百年传承下来的小吃,是一方水土的历史标记,里面也承载着大家的乡愁。通过制作小吃与这个城市的味觉记忆对话,胡伟伟乐在其中。



②

四川成都小雅菜馆厨师邓玉红:

把热爱真正用在手艺上

本报记者 王永战

剁碎的鸡胸肉和鸡蛋清混合一盆,邓玉红拿出小碗一舀,往热锅里一倒,熟练地翻炒起来。锅下,旺火直扑;锅里,搅动之下,主菜逐渐呈现出雪花状。

“起锅!”一声大喊,邓玉红转身,将一勺“雪花”盛入盘中。紧接着,起火,生粉倒下,翻炒勾芡,不一会儿,拌料也倒上。“这就是川菜名品——雪花鸡淖。”身着白色厨师服,头戴厨师帽,邓玉红将菜品端上前来。

灰墙、黛瓦、木梁、浮雕,在成都市东门外井街,古典与现代风格建筑交错,小雅菜馆便坐落其中。晚间的食客络绎

不绝,90后厨师邓玉红忙着为喜好川菜的主顾们,奉上一碟碟品相俱佳的美食。

从2016年回四川学习川菜,到2020年来小雅菜馆担任主厨,邓玉红的学厨之路走得颇为踏实。“小时候就习惯吃川菜。”出生在四川宜宾,喜好大河帮川菜,邓玉红,也曾烹制过不少河鲜和家禽,“慢慢就爱上了做菜”。

可喜欢做菜与做好菜,还有很长距离。初学做川菜,年轻的邓玉红发现和之前的经历完全不同,“本以为我都算个大厨了,没想到做川菜还得从零开始。”于是,他跟着师父李军先后在宜宾和成都多

家餐馆工作,一点点琢磨做菜精要。

厨房噪音大、油烟味儿重,有时忙了,邓玉红一站就是好几个小时,连一口水都来不及喝。学习压力大,工作辛苦,眼看着一些同事慢慢转行,他却没有退缩。“这个职业是我喜欢的。”对邓玉红而言,小小灶台,便是他挥洒汗水、成就梦想的舞台。

凭着一股子犟劲,再加上爱琢磨,时间久了,他抗压的能力越来越强,会做的菜也越来越多。麻辣豆腐、鱼香肉丝、回锅肉……一道道传统川菜,经邓玉红之手,成为色香味俱全的美食。

“做川菜厨师,除了要刀工好、味觉敏感、火候拿捏精准,关键还得热爱与坚持。”邓玉红常以师傅张元富为榜样,“他常常会为取得优质食材,跑到大山里仔细地寻找。”在邓玉红看来,年轻人学做厨师,就得有一股子拼劲,把热爱真正用在手艺上。

“做菜要悟性,必须沉得住气,踏实地干。”年过三十,邓玉红希望未来自己也能烹制出更多川菜精品。



③

广州酒家青年厨师苏志君:

让更多年轻人喜欢粤菜

本报记者 洪秋婷

“锅起焦,菜不焦,火候是关键,小炒一定要有‘锅气’才香!”说话间,苏志君熟练地抛锅、翻炒,眼睛紧盯着锅中食材的状态,靠着经验把控着火候。不一会儿,一盘地道的广府小炒就出锅了,冒着火燎味儿,热气腾腾,又干又香。

苏志君今年25岁,干厨师7年,目前是广州酒家富力盈通店的一名青年厨师。从普通学徒开始,做到如今主管之下的位置,苏志君最为拿手的绝活就是他的“锅上功夫”,这功夫来自长期脚踏实地的钻研与坚持不懈的努力。

从学校毕业后进入广州酒家工作,苏志君从学徒开始做起,在厨房的各个

粗加工岗位轮岗。苏志君常常利用下班后的空闲时间练习,搜集厨房剩原材料,不断钻研粤菜的刀工、煮法还有食材原料的处理技巧。粤菜烹饪讲究味道的鲜美,其中火候的掌握是关键。用心学、专心干,苏志君练出了“用眼睛看油温”的本领,很快便在后厨加工制作中脱颖而出。

烹饪大赛是对厨师烹饪技巧和菜品设计的综合比拼。入厨以来,苏志君积极参加各种比赛,享受与同行厨艺比拼的乐趣。

在2021年的粤港澳大湾区“葡葡杯”国际烹饪联赛中,苏志君荣获个人特

金奖。四个前菜、三个热菜、一个汤菜、一个点心,一整桌宴席就是比赛考题,不同的原材料需要设计不同烹饪方法和菜式菜品。“难点在于菜品设计,突出表现广府红棉华宴的文化主题,这样才能拿到高分。”苏志君负责莲蓬羹,用鱼肉加蔬菜蛋白打成浆,做成绿莲蓬形状,再封上保鲜膜煮熟、定型。嫩滑的口感需要用火候控制,蒸4分钟不多不少,下面放进一些菇片和木耳的煮汤,色香味俱全,吸引眼球,看上去让人很有食欲。最终,凭借这道别出心裁的美食,苏志君获得评委的认可。

对于未来,苏志君充满憧憬:“人们常说,食在广州。希望自己能更加努力工作,脚踏实地,传承好粤菜文化,同时创新和发扬独特的广府风味,让更多年轻人喜欢粤菜。”



④

青春之声

把青春奋斗融入党和人民事业⑨

“新时代是追梦者的时代,也是广大青少年成就梦想的时代。希望你们心系祖国,志存高远,脚踏实地,在奋斗中创造精彩人生,为祖国和人民贡献青春和力量。”日前,习近平总书记给中国单板滑雪运动员苏翊鸣回信,向他和中国冰雪健儿在冬奥赛场取得的优异成绩表示祝贺,并对大家提出殷切期望。习近平总书记的回信,在中国冰雪健儿以及广大青年中引发热烈反响。

志存高远、脚踏实地,是青年成长成才的正道。在树立远大理想的同时,只有脚踏实地、稳扎稳打,一步一个脚印地努力奋斗,才能最终成就自己的梦想。

脚踏实地、成就梦想,首先需要打好基础、增长才干。短缆难汲深井之水,浅水难负载重之舟。任何人都不能轻轻松松地成才,要想干成一番事业,必须积极主动学习新知识新思想,练就过硬本领。当今时代日新月异,知识更新不断加快,社会分工日益细化,新技术新模式新业态层出不穷。新时代青年正处于学习的黄金时期,应该把学习作为首要任务,作为一种责任、一种精神追求、一种生活方式,树立梦想从学习开始、事业靠本领成就的观念,让勤奋学习成为青春远航的动力,让增长本领成为青春搏击的能量。

脚踏实地、成就梦想,还要不惧困难、顽强拼搏。“人才自古要养成,放使干戈战风雨”。人生的道路上不可能一帆风顺,年轻人很容易因受到挫折而气馁,但绝不能因此一蹶不振、自暴自弃。在北京冬奥会上斩获2金1银的谷爱凌曾经训练摔倒造成脑震荡,“记不起任何东西”,还曾右手粉碎性骨折、大拇指韧带撕裂,但仍坚持带伤参加比赛;苏翊鸣年仅18岁,多次骨折,但一次次受伤从未动摇他继续训练的决心;28岁的短道速滑运动员武大靖因常年训练脚上满是伤疤,老茧、骨头也变形了,他说“我有一双很丑的脚”,但网友说他是“中国最帅的奥运冠军”……中国冰雪健儿们的事迹告诉我们,面对挫折困难,要始终坚守希望、不惧挫折、迎难而上、坚持到底,才能获得成功,笑到最后。

脚踏实地、成就梦想,还应久久为功、接续奋斗。行百里者半九十。人类的美好理想,都不可能唾手可得,都离不开手胼足胝、夙夜继进的艰苦奋斗。我们的国家,我们的民族,在积贫积弱一步一步走到今天的发展繁荣,靠的就是一代又一代人的顽强拼搏,靠的就是中华民族自强不息的奋斗精神。以我国冰雪运动为例,从1980年第一次参加冬奥会无一人获得奖牌,到2022年北京冬奥会取得9枚金牌,这是一代代中国冰雪人久久为功、接续奋斗的结果。实现中华民族伟大复兴中国梦,需要广大青年锲而不舍、驰而不息的奋斗。

一代青年有一代青年的历史际遇。新时代中国青年要勇做走在时代前列的奋进者、开拓者、奉献者,毫不畏惧面对一切艰难险阻,在劈波斩浪中开拓前进,在披荆斩棘中开辟天地,在攻坚克难中创造业绩,用青春和汗水创造精彩人生,书写新的奇迹!

脚踏实地 成就梦想

姜浩

青春日记

抓住冬奥契机,研发体育设备——

创新突破无止境

龚佳乐

2022年北京冬奥会圆满落幕,看着赛场上运动员们一次次挑战极限、超越自我,作为青年创业者,我也一样心潮澎湃。

2015年,北京冬奥会申办成功。那一年,在东北大学读研究生一年级的我成立了沈阳森之高科技公司,初创团队是跟我一起参加全国大学生机器人大赛的老师和同学。那时,公司发展的目标还是工业自动化方向,冬奥与我们仿佛是两条平行线。

然而,工业自动化行业竞争大,公司的发展进入了瓶颈期。在一次交谈中,我了解到“科技冬奥”是2022年北京冬奥会的主要特色,我和团队决定抓住冬奥会这个契机,把目光转向体育。2017年,我们与沈阳体育学院合作,参与体育科研设备研发和数据采集。过去,想要研究运动员的动作,需要在运动员身上贴光学反射点,用摄像机采集影像,再进行后期数据处理,往往几分钟的影像就需要半天的数据处理时间。我们尝试通过在运动服中植入传感器,实现运动过程中数据的自动采集。

2018年,我们接触到了冬奥会自由式滑雪空中技巧这个项目。这项运动高速、高寒、高冲击,对植入衣服传感器的传感器也相应提出了无尖锐、耐寒、抗拉伸等苛刻要求。由于项目在户外进行,环境、气候条件复杂,运动员的训练时间又十分珍贵,我们经常为解决一个问题要同时准备三套方案。经过不懈攻关,我们将传感器从原来的9克重、橡皮大小缩减为0.9克重、小指甲盖大小,单点抗拉伸能力达到10千克。

体育竞技不断挑战极限,科技创新的突破也没有止境。为了满足运动员的夏季跳水训练需求,我们用大半年的时间攻克了可穿戴传感器的防水性能问题。随后,国家队教练又提出在运动员身体形态、关键角度等数据可视化的基础上,让“看不见的力”也可可视化,实现了力学数据的原生采集、实时显示,有效避免了雪上项目中远距离、雪地背景反光、落地扬雪等环境条件对数据采集的影响。

冬奥赛场上中国运动员不断刷新纪录,我们也通过这次冬奥会的契机实现了新的技术突破。这个时代不乏机会,但机会总是留给有准备的人。创新是企业的生存之本,有意义的事再难也一定要做。作为新时代青年创业者,惟有积极探索,不惧失败,勇毅前行。

(作者为沈阳森之高科技公司创始人,本报记者胡婧倩采访整理)