



### 奖章背后的故事

在游人如织的前门大街，便宜坊鲜鱼口店生意兴隆。在顾客品尝皮酥肉嫩的烤鸭之时，便宜坊第20代焖炉烤鸭技艺传承人白永明正在幕后埋头忙碌。创于明朝永乐年间、有近600年历史的北京便宜坊，至今兴盛。2009年被文化部命名为烤鸭技艺代表性传承人的白永明，也在发掘整理焖炉烤鸭传统技艺方面，通过自身的不断努力，为企业创造了良好的社会效益与经济效益。

#### 练习徒手测水温 每天都被烫掉皮

1978年，上山下乡回京的白永明，被分配到便宜坊工作，师从当时便宜坊焖炉烤鸭技艺传承人唐春姿学艺。

“我们那时候没有喜欢什么干什么一说，就是干什么就喜欢什么！当时被分配到哈德门店，没想到这次分配改变了我的一生。”白永明回忆道。

刚进烤鸭店的白永明勤奋、认真，得到师傅认可的同时也得到了师兄、师姐们的帮助。外界环境的影响再加上自身的努力，白永明的烤鸭技艺有了飞速进步。两年后，他从师傅手中接过了烤鸭店的担子。“当时的压力非常大，毕竟论资排辈还有师兄师姐，但师傅信任我，我就必须把它做好。”白永明说。

焖炉烤鸭看似简单，工序却十分复杂，包含了许多学科的知识。那时的烤鸭店还没有配置温度计，屠宰褪鸭毛时的水温全是用手试出来的，而按便宜坊的规矩，褪鸭毛一定要用58摄氏度的水，多一度少一度都不行。“手摸三下，第四下不敢摸了，温度就到了。”为了练习准确拿捏水的温度，白永明的手几乎每天都被烫掉皮。如此艰苦的条件都不能动摇他钻研焖炉烤鸭制法的决心。

在1988年举办的北京市第一届烤鸭大赛上，已从业10年的白永明一路“过关斩将”获得烤鸭大赛金奖。但获奖的喜悦并未冲昏他的头脑，却使他陷入了深深的反思之中。

白永明认为，比赛和实际的烹制是有一定差距的。“竞赛毕竟只是对某些技能技法的考察，并不全面，即使拿到金奖也绝不

- 他练习徒手测水温多次被烫伤
- 他创新烤鸭品种获得国家专利
- 他就是全国劳动模范、便宜坊焖炉烤鸭技艺传承人白永明

# 让食客天天吃到好烤鸭的白大师

□本报首席记者 边磊 文 记者 于佳 摄



代表自己的焖炉烤鸭技术已经达到最高境界。现在来看，那时候也就是学到了一个皮毛。”时至今日，回想起那段历史，白永明依然表情严肃。

#### 改进鸭坯制作工艺 机器传送代替人工

在便宜坊，从领导到职工，对白永明有个统一的称呼——白大师。他不但熟知烤鸭技艺，更对烤鸭的设备不断创新，使食客一年365天都能吃到好烤鸭。对此白永明的观点是：当厨师没有那么简单，需要动物、植物、美学、物理、化学等方方面面的知识。

“你看现在吃完后盘子里基本没油，为什么？现代人注重健

康养生，一咬一口油的时代过去了。要想做到这点，一是鸭坯在风干时有讲究，二是烤制时鸭皮膨化充分。”白永明夹起一起鸭皮，边展示边讲解。

焖炉烤鸭技艺传承至今，一直都是手工模式进行鸭坯制作，制作环节多，重复工作量大，手工操作出品质量误差较大，难以规模化生产，不利于传统技艺的发展与推广。为了适应集团的飞速发展，白永明对集团配送中心制坯车间进行了技术升级，结合现代生产技术，研发出了自动喷淋烫坯打色一体机及链条式传送设备。改变了制坯过程中烫坯打色环节的手工操作模式，保证了质量的统一性，在节省30%人工的同时，生产能力提升了600%；研发链条式传送设备，提高制坯

环节生产机械化程度，改变了原来人工传送的传统手工模式。鸭坯之间不粘贴，不磕碰，有效提升质量，免除了大量的重复体力劳动，有效节省用工80%；在此基础上，研发旋转式晾鸭间，提升晾坯质量，节省配套设备费用25%。一系列的技术升级，既节省了人工，又改变了焖炉烤鸭传统手工作坊制作的模式。

#### 创新鸭炉建造技艺 研发出“DIY”鸭炉

2003年以来，便宜坊集团公司成立，提出了“振兴中华老字号，创造精品便宜坊”发展目标，使老字号走上了飞速发展的道路。新开直营店加盟店32家。

在为这些店建造鸭炉的过程中，白永明发现传统鸭炉已不能全方位的适应新的发展需要，“店中店”的经营模式已经非常普遍，由于传统鸭炉自重大，单个鸭炉自重就有10吨，承重问题严重制约了店面的选址工作。为此，他反复设计，不断研究新型材料的搭配，成功研发出了轻型鸭炉，在保证烤制效果的前提下，将鸭炉重量缩减为0.8吨，单个鸭炉为集团节省承重费用6万元。为了让传统鸭炉更好地体现绿色节能环保的理念，白永明又历时半年对鸭炉燃烧器进行技术改造升级，使新的节能燃烧器比原来的节约20%的燃气量，为集团节省了大量的生产成本。

在继承传统保留精华的同时，他还成功研发出可移动组装电气两用鸭炉和“DIY”鸭炉。可移动组装电气两用鸭炉自重轻，拆卸组装方便，便于运输，电力与燃气都可使用，适用于展会及外省市加盟店。“DIY”鸭炉可建造在包房内，小巧美观实用。客人可尝试自己烤制烤鸭带来的乐趣，零距离感受600年焖炉的文化魅力与深厚底蕴。

说起这些成就，白永明又是微笑，又是摇头：“这就是我的工作，我就是负责这个的，没什

么大不了的。”但实际上，为了实现这些目标，白永明早就开始了不断学习，在最紧张、压力最大的时候，他从没在深夜1点半前睡过觉，经常看书到天亮。

#### 倾囊相授培养新人 带出国家级考评委

韩威今年24岁，已经是便宜坊烤鸭甜水园店后厨的主管。2007年他来到便宜坊，看到独门烤炉烤制的烤鸭，焖烤过程中不见明火，不染烟灰，鸭香酥嫩，便产生学习这门技艺的念头。私底下，他请同事帮忙引见白永明，没想到白永明一口答应，毫无保留地将技艺传授给他。

白永明知道，集团要想长久发展，一支技术素质过硬的队伍必不可少，所以，他对技术毫无保留，倾囊相授，现有徒弟30余人，分布在便宜坊集团各直营店和加盟店，担任烤鸭厨师长或烤鸭主管。其中多人在全国和北京市餐饮技术大赛中获得金奖，培养出国家级考评委两人，烹饪高级技师5人，烹饪技师13人。“当然，真要学好，个人的悟性还是很重要的。”白永明说。

现在的白永明是便宜坊烤鸭店总厨师长，兼任创新工作室烤鸭传承部负责人。创新工作室主要负责传统技艺与文化创意、现代科技有机结合。经过潜心研究，凭借高超的烤鸭操作技术和多年积累的经验，坚持守在烤鸭炉旁，详细记录每一组数据，细心观察、比较、筛选。为了解决出炉的烤鸭既入味，又能保持色泽枣红、鸭皮酥脆、肉质细嫩特色的问题，他进行了大量细致的总结、分析与论证，一次次的试制，一次次的推翻，又一次次调整，终于找到了鸭坯入味的最佳配比浓度，以及保证出炉烤鸭色泽和质量的最佳烤制方法，达到了理想的标准，终于成功研制出“花香酥”、“蔬香酥”两个系列的新品种烤鸭，并获得国家专利，成功投放市场。



## 创新地基施工技术获大奖

——记北京建工博海公司建造师郭剑飞

□本报记者 付少玮/文 通讯员 郭益民/摄

今年36岁的郭剑飞，已在北京建工博海公司工作了15个年头，自2000年参加工作以来，郭剑飞主持领导的工程项目共有50多个获得公司级、集团级、市级、国家级的奖项，获奖范围涉及科技、管理、企业文化多个门类。

刚参加工作不久，郭剑飞担任北京电视中心工程项目的技术员，此项目是北京市60大重点工程之一，技术复杂，要求也极为严格。几乎零经验的郭剑飞一有时间，就向专家、前辈学习自己不知道的东西。

每天连续在宿舍和工地之间往返的郭剑飞，他的艰辛换来了巨大进步。2004年，工程尚未完工，他就因为“超深基坑支护与地基综合施工技术”应用，获得建工集团科技进步二等奖。在该项目和他参与的“顺义农业生态综合楼工程”（建筑面积是4.5万平方米，造价近1.3亿元）分别获得“北京市结构长城杯”后，公司两次授予他“质量进步特别奖”。

当年6月，经国家工程建设质量奖审定委员会审定，郭剑飞参加的QC质量管理小组获评

“国优”，这一年，郭剑飞成了获奖专业户。参加工作仅仅几年时间，他就用自己的辛勤汗水和智慧为企业带来众多的荣誉，公司开始对这个新来的大学生另眼看待，着力培养，破格任命他为公司第九项目经理部主任工程师。

目前，郭剑飞正在施工的项目“呼和浩特金隅环球金融中心工程”，建筑面积超过15万平方米，造价3.4亿元，工程体量很大，建成后会很壮观。施工队伍全部入场后，高峰时人数达到800人左右，超过管理队伍人数20倍。他说：“这个项目不算

小，我要竭尽全力把这个工程做好。我的追求没有止境，梦是未来的现实，我必须继续走下去。”

**技能之星**

协办：北京市职工服务中心  
（北京市技术交流中心）