“你这雕刻的不是凤头像鸡头”，陈宝明边说边从徒弟手中拿过刻刀上下修饰了几下，一只活灵活现的凤头展现在人们眼前。

团队每一位职工对待自己的作品都精益求精力求完美。

餐桌上的雕刻艺术

□本报记者 周美玉/文 周世杰/摄

推开国家会议中心后厨备餐间的门，记者立刻被琳琅满目的糖艺造型、面人造型和果蔬雕刻吸引了。这边摆着直径达一米的“八仙过海”，细看每位“神仙”的表情栩栩如生。那边是“孔雀迎宾”，张开的孔雀屏直径接近一米，尾巴颜色绚丽多彩。一旁的架子上，还摆放着各种“小糖艺”，形象多种多样，有用于婚宴的喜字，象征长寿的仙鹤，还有“节节高”寓意的富贵竹。

刚刚荣获北京市劳动模范称号的国家会议中心会议运营部中餐厨师长陈宝明向记者介绍，这些小的糖艺用作盘头装饰，根据不同的宴会主题或者菜品来摆设。“比如寿桃或者仙鹤可以用作寿宴，姜太公钓鱼一般为菜品‘太湖两鲜’当盘头。”

在餐饮行业，长期以来盘头都用鲜花代替。“有点太普遍了，而且鲜花是一次性使用，需频繁更换，成本比较高。”陈宝明说。去年，在陈宝明的带领下，技能创新研发室开始研究制作糖艺饰品。“可以使用多次，比如那边摆放的‘孔雀迎宾’和‘八仙过海’都是在去年APEC会议上摆放过的原品。只要存放得当，使用两年没问题。”

厨师梁岩正在雕刻果蔬制品，随着他拿着“心里美”萝卜的左手一转，右手的雕刻刀不停的旋下去，一分多钟，一枝月季花便雕成了,六层花瓣，一层层压下去，非常逼真。这可需要基本功的，“只要有一刀位置不对，一片花瓣掉了，就前功尽弃。”

正在做糖艺的厨师刘朋把熬制过的白砂糖块在糖艺灯上烤软，然后用手使劲一擀，再捏几下就成了一个花瓣的形状，递给厨师吴乡雨，他们在合作一个大红色的“太阳花”。

被烤过的糖达到120度左右，记者体验了一下，即使戴上塑胶手套也非常烫手，“必须趁热捏成各种形状，因为大约十秒钟后温度下来了，糖就会变硬，再去捏就会碎掉。而戴太厚的手套会影响操作。”吴乡雨说他刚开始做糖艺时，手指被烫的都是水泡，“现在没感觉了，水泡破了都变成茧子了。”

国家会议中心餐饮团队不但经常组织糖艺、面塑和果蔬雕刻造型的培训，厨师还会出去学习各种制作技巧。“从中国古典故事中汲取灵感，学习形象的构造、神态、颜色搭配等，还定期开展中西餐菜品烹饪技能比赛，不断创新菜品，让顾客在享受美食的同时，还有更美的视觉感受。”陈宝明说。

聚焦一线

行进京华大地　讲述精彩故事

线索征集邮箱：ldwbyw@126.com

徒弟们制作好的直径达一米的“八仙过海”。

他们制作的面人“福、禄、寿”栩栩如生。

在创新研发室陈宝明和他的同事不断学习寻找创造灵感。

在陈宝明的带领下，技能创新研发室不断制作新的糖艺饰品。