



翔达刀王争霸赛 新手参赛信心足

□本报记者 陈曦 文/摄

近日，北京翔达投资管理有限公司工会举行了“2015年厨师刀工技术比赛”，来自晋阳饭庄、南来顺饭庄、吐鲁番餐厅、美味斋饭庄……的青年骨干人才纷纷参与，上演了一场精彩的“刀王”争霸赛。

新手参赛想锻炼 磨练技术信心足

当天上午8点40分，选手检录处已经排起了一溜长队。有意思的是选手们，左手一块榨菜，右手一块鸡胸肉。

“榨菜4.9斤、鸡肉5.2斤”工作人员大声报告着。原来，与以往的比赛不同，赛前，选手们要自己挑选所用材料：半斤左右的榨菜块和半斤左右鸡胸肉，然后上称称重。

翔达工会主席刘红生介绍说，“我们的这个比赛，在考察选手技术的同时，还考察他们成本核算的意识。无论是榨菜、还是鸡肉，切丝的时候，都会有损耗。如果损耗严重，会直接影响企业的效益。”

上午9点，随着裁判员发出“比赛开始”的号令，参赛选手们都铆足了劲，提起了手中的菜刀。眼看着，半斤重的一个个榨菜块，在他们的手中先是变成了薄厚均匀的片儿，然后又变成了清爽利落的“帘子棍”。

9点08分，一位选手已经率先举手，向裁判员示意，自己切完了。

“我刚到我们饭店3个月，还在学习配菜。这次参加比赛，没有拿名次的想法，就是想锻炼一下。”第一位切完榨菜丝的选手，来自吐鲁番餐厅的职工刘志军诚恳地说。

刘志军的老家在甘肃，4年前来到北京。多年来，他一直在餐饮行业工作，但以前干的是服务员，做厨师完全是“新手”。虽然资历尚浅，但他表示，有信心能学好这门手艺。

烹饪大师当评委 评判严格有讲究

记者了解到，除了选手是翔达各家餐馆的主力，当天的4位评委也都“大有来头”。杜有岱、

王佩强、周志来、黄凯，个顶个的都是中国烹饪大师、烹饪高级技师、行政总厨。

此次比赛，选手们除了切榨菜丝，另一个比赛内容就是切鸡丝。选手们要在20分钟的时间里，将自己选好的半斤左右的鸡胸肉切成细丝，然后焯水才算完成。

比赛过程中，记者发现，每位选手的习惯和方法并不太一样。在将鸡胸肉片开过程中，有的人是从上到下片，有的人则是从下到上片。将鸡片切成鸡丝的过程中，刀法就更加多样，有的是直接剃；有的一刀下去后，再向回拉一下；有的则是切下的同时还向外撇一下。

“其实，剃刀是比较快的，您听那声音，哒哒哒，就跟缝纫机一样。”周志来评委说。果然，距离比赛结束还有12分钟，一位选手已经切好，准备去焯水。而他使用的，就是剃刀的方法。

“刚切完的鸡丝，都粘在一起，不太好评判，所以我们要求选手将鸡丝焯水，这样比较容易判断，能很容易看到鸡丝有没有连刀，有没有粗细不均匀的情况。”杜有岱评委细心地给记者解释着。

“2号，出成率95.8%，鸡肉周边就剃掉了一点点边。”焯过水的鸡丝被工作人员端到裁判们面前，立刻引来了“围观”。“这一看，就很舒服。”“小火柴棍啊。”“会切，还得会烫。”几位裁判纷纷议论着。

“不光这切是一套功夫，这焯水的火候也大有讲究。”黄凯评委介绍说，“水温如果低，焯出来的鸡丝容易含水，显得粗。水温如果太热，焯出来的鸡丝容易变柴、打卷儿。水七八成热的时候，焯最好。”

企业培养外来工 陕北小伙成主力

“今天比赛，我有点紧张，直哆嗦，没有在家切得好。”赛后，来自晋阳饭庄的周社会说。

这个来自陕北米脂的小伙子，已经在晋阳饭庄干了12年。“我们这里保险上的全，而且一个月能休息4天。以前，在小饭店工作的时候，每天凌晨4点就

起床，一直干到晚上八九点钟。一年到头，根本就沒休息天。就连感冒发烧了，都得硬扛着。所以，在现在的单位干，我很知足。”周社会说。

聊起到晋阳饭庄工作的经历，周社会直说“曲折”。原来，他以前在附近的一个小饭馆工作。平常就是做饺子、肉饼。虽然天天打晋阳饭庄经过，可是从来没想过还能去那里上班。直到有一天，和他一起干活的服务员看到一份晋阳饭庄的招工启示，于是他们俩一起去报了名。

“我不敢想能去晋阳当厨师，就报了服务员，然后留了小饭馆的电话。晋阳的领导后来告诉我，他们给我打过两次电话，可是老板都没说。最后，还是我们一起去的那个服务员直接来找我，我才顺利地到晋阳饭庄上了班。”周社会介绍说，刚到晋阳时，他在伙食团工作，给员工们做饭，后来调到了开牲间。“开牲间只有半天活儿，没事的时候，我就到别的地方帮忙。师傅们看我勤快，也愿意教我。一年左右，饭店里的菜我就都学会了。现在，我已经是主力了。我觉得，出来打工，必须得踏实干活，偷奸耍滑走到哪里都吃不开。”

刘红生告诉记者，现在，企业里外地户籍的员工非常多，已经占到了90%以上，尤其是一线员工，大都是外来务工人员。“我们在为这些员工提供工作岗位和各项生活保障的同时，也很注重对他们的培养。不仅每个门店会给予他们学习专业技能的机会，工会也会搭建平台，通过举办各类技能培训活动、技术比武，帮助他们打通职业晋升通道。”



“兵”“将”同台 比拼剪绿篱

□本报记者 张江艳 文/摄

9月8日一大早，在朝阳区四元桥西南角的一片绿地上，一群园艺工作者正在认真地修剪着绿篱，旁边还有人为他们指导、加油。原来，他们都是来自北京城建金都园林公司的职工，正在进行一年一度的技能比赛。除了平时参与绿篱修剪的一线职工，此次参加比赛的选手中，还出现了中队长、工程师等中层管理人员的身影。

按照比赛规则，每位选手抽取号牌后会分到一块20平方米左右的未经修剪的绿篱，选手需要在一小时内完成绿篱的修剪。随着一声哨响，选手们拿起剪刀开始为绿篱“理发”。“咔嚓”的剪刀声此起彼伏，绿篱的杂枝碎叶应声便落到了地上。虽说当天正是白露节气，可是在大太阳下，长时间的体力活还是让选手们忙乎的汗水滴滴答答地掉，可每个人都没有放松，一个比一个剪得快、一个比一个剪的好。

来参加比赛的职工一共有30多名，与往年不同的是，这次参加比赛的选手有了新面孔。他们就是平时在旁边观战的中层管理人员。而今年，十多名中层管理人员要亲自上阵参加比赛，通过双手证明自己的实力。“将”与“兵”同台竞技，大家都感到了压力，更有动力。

刚过半小时，一个选手的绿篱已经修剪好了。仔细一看，横平竖直，非常清爽，就连专家也给予了高度认可。原来，这位选手可不简单，他是曾获得过北京市绿化修剪技能大赛冠军的王水清。王水清是金都公司绿化三大队养护组组长，平时要负责天安门广场、观礼台两侧以及长安街沿线的绿化养护工作，正在忙着阅兵后天安门广场绿植恢复任务的他，抽出时间赶来参加这次绿篱修

剪比赛。“我觉得这是一次特别好的技术交流机会，每个人的劳动成果展示出来，大家能互相提高，也能学一些技术经验，比如说怎样的工序能够提高修剪速度等。”王水清说。

王静是参加比赛的一个女选手。这位女硕士2008年毕业后来到金都公司，她不怕吃苦，从一线干起，现在是绿化三大队大队长助理兼养护中队副中队长，主要负责督导，保障绿化任务的完成。虽然修剪绿篱的活儿王静一直在干，但当天还是忙活地汗水打湿了衣服。只见她剪得非常细致，最后完成的活儿也是让专家都挑不出毛病来。

参加这样走心的比赛，王静觉得一个很大的好处就是能够让中层管理人员做到心中有数，“除了体会到大家平时的辛苦，再一个就是通过亲自亲为我们对绿篱修剪的时间、工作情况有具体的了解，这样我们在指导大家工作时会有个基准，而不是一味地去催他们。心里有了数，才能带好兵。”

随着选手们陆续完成了修剪任务，由公司资深的园艺专家为他们一一评分，最终要对优秀的选手进行表彰。

一直在旁边“观战”的金都公司副总经理田黎明表示，公司已经连续十几年举办技能比赛，除了有经验的职工，这几年也不断让年轻人参与进来，今年又让管理人员参与进来，活动效果非常好，也锻炼了一批技术人才。

为此次活动搭台的金都公司工会的工会主席张文朝介绍，这次活动的主要目的并不是比赛，而是让大家通过这个平台进行技术交流，带动公司的整体技术提升氛围，不断发扬公司技术传承的传统风气。

甘肃庆阳百万株苗木进京

本报讯（记者 边磊）9月11日，本市4家单位与甘肃省庆阳市所属林场、县区签约，协议采购大规格油松、国槐、楸树、杨树、柳树苗木共计110万株。这标志着在大规模支持北京平原造林工程后，庆阳又将有百万株绿化苗木进京。

市园林绿化局相关负责人介绍，庆阳市地处甘肃东部、陕甘宁三省(区)交会处，由于位于黄土高原的中心地带，土层深厚，气候适宜，是林木种苗的最佳适生地之一。目前，庆阳市育

苗面积达到20万亩，总栽苗量达到25.6亿株。今年可出圃油松、侧柏、杨树等50多个树种9.7亿株，可向市场供应大、中、小各类规格的苗木7.2亿株。

在北京近4年百万亩平原造林工程中，庆阳市持续为一、二道绿化隔离带和“五河十路”绿化带提供苗木，并有望继续为永定河、温榆河、潮白河等重要干线、廊道两侧绿化带加宽加厚、废弃砂石坑、藕地生态修复和世园会、冬奥会周边绿化等继续提供苗木。

聚焦一线
行进京华大地 讲述精彩故事
线索征集邮箱: ldwbjw@126.com

牛栏山 中华老字号 绿色放心酒

订购电话: 69412536
登报咨询电话: 63522410