



看着自己做的饭菜，职工们个个吃的香甜可口，孙国军脸上露出了笑容。



刚出锅的酱肘子是职工期盼的两周一次的外卖。



每天的重头小炒菜，孙国军都亲自上手。

职工故事
行进京华大地 讲述精彩故事
线索征集邮箱: ldwbyw@126.com

职工食堂大厨

□本报记者 周美玉/文 周世杰/摄

昨天中午11点半，在北京北水食品工业有限公司的食堂，乱炖、酱爆鸡丁、素炒油菜、鸡蛋胡萝卜丝，四个热气腾腾的菜已经摆放在餐台上，还有白米饭、南瓜粥、烤得焦黄的白薯。职工陆续前来就餐，看到每个人都盛上满满的饭菜，刚刚忙碌完的大厨孙国军在一旁幸福地笑着。

孙国军是公司职工食堂的负责人，职工们都亲切地喊他“大厨”或者“孙师傅”。说起孙师傅，今年46岁的他已经干了27年厨师，获得过国家颁发的烹饪证书“特三级”，值得一提的是，他还是个“海归”，在波兰做过8年厨师，在泰国也呆过。职工食堂于去年年初成立，机缘巧合，孙师傅来到这儿为职工服务。

包括孙师傅在内，职工食堂有四个人。每周五，孙师傅把下周的食谱列出来，早餐有油饼、包子、鸡蛋、豆浆等，午餐每天四个热菜，荤素搭配好，粗粮细粮都齐全。到了传统的节日还有应节的食物，立春有春饼、冬至上饺子，元宵节给职工煮汤圆。另外，还有职工期盼的两周一次的外卖：麻酱花卷、素丸子、酱肘子、猪蹄……“口味特别好，去晚了这外卖就没了。”职工田颖说。

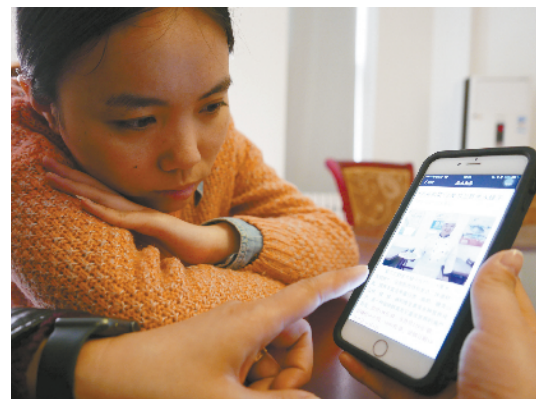
“以前公司没有食堂，职工一到吃午餐就发愁，不是订盒饭就是周边随便吃点儿。”北京水产有限责任公司工会主席董艳华说。职工食堂的成立和孙师傅的到来，改变了职工吃午餐的“纠结史”，解决了包括北京北水食品工业有限公司和其所属的北京水产有限责任公司80多名职工的就餐问题。

“口味好，像吃自家饭。”这是职工们一致的评价。这不，经过评选，公司工会颁发了“职工最喜爱食堂”的牌匾。要说起这口味，大锅饭毕竟不好做，锅大菜多，炒出来的菜口味会差一些。对此，孙师傅自有诀窍：“分着炒，同一个菜分成两、三次炒，让味道接近小炒。”孙师傅还经常看电视的美食节目，“比如看了‘美食地图’，空闲时我就去节目中的小店品尝一下，把好的经验‘偷师’回来。能让职工吃的满意，就是我最大的幸福。”

公司微信公众号“北水食品”还开了“老孙说菜”栏目，野生蛏子、冷冻海螺肉、红烧黄鱼……孙师傅定期亮相为大家讲解海鲜菜式。公司微信公众号2015年5月成立以来已经有600余个粉丝。



孙国军是厨艺大腕，还经常买书提高厨艺“充电”。



他为大家讲解海鲜菜式的微信公众号“老孙说菜”已经有600余粉丝。



孙国军向同事安排当天职工的菜谱。