



奖章背后的故事

做舌尖上的艺术家

——记北京市劳模、北辰国家会议中心中餐厨师长陈宝明

□本报记者 周美玉 文/摄

陈宝明是北京北辰实业股份有限公司国家会议中心中餐厨师长，从事餐饮行业30余年。他在平凡的工作岗位上刻苦钻研厨艺，在菜肴创新之路上追求“最好”，定期研究试验推出精品创新菜品。他带领中餐师傅们共同经历了一个个挑战，如北京市政府主办的高规格盛会、APEC（亚太经合组织）非正式高官会、京交会、国际500强企业SAP中国商业同略会等诸多具有全球影响力的重要活动，打造了许多独一无二的主题宴会。他被贵宾称赞为“舌尖上的艺术家”。2015年，他荣获北京市劳动模范称号。目前，他又带领团队在杭州备战G20峰会，为接待好会议做充分的准备。

奋战APEC会议每天工作16个小时

国家会议中心每年接待上百万的展会客人，拥有着总面积达到5500平方米的特大厨房，比10个篮球场还要大，可满足1万人同时用餐。作为中餐厨师长，陈宝明率先垂范。在他带领下，中餐团队工作热情高，比手艺，拼菜品，积极进取，协同奋战。

2014年APEC会议意义不同寻常。在6天的时间里，习总书记两次莅临，21个经济体领导人出席会议并进行频繁密集的双边会见。会议期间，中餐团队经常在临用餐之前才接到就餐人数增加、菜品变更的通知，餐饮量常常多得忙不过来。陈宝明忙而不乱，积极地想办法，统筹协调中餐团队分工，在短时间内完成保障工作，确保会议的顺利进行。

为了更好地接待APEC会议，中餐需要负责出早餐，为了保证宴会的顺利进行，陈宝明连续十几天每天都和同事们奋战到凌晨，第二天又早早地进入厨房，安排一天的工作，每天工作时间长达16个小时，两只脚不停地在厨房里走来走去，休息时间有限。在他的带领下，中餐在菜量陡增的情况下，没有一个人休



息，陈宝明晚上睡在倒班宿舍，第二天继续工作。厨房的高温，使他时常汗水浸透衣背，腿站得酸软，胳膊都抬不起来，但他始终毫无怨言。

辛勤的努力会换来丰硕的回报。会议期间，参展外宾特别喜欢中国美食，烤鸭、宫保鸡丁、春卷、扬州炒饭、麻婆豆腐、北京小吃驴打滚等极具中国特色的美味受到了外宾的格外欢迎。陈宝明带领团队，在APEC上创作的作品多次在央视新闻、腾讯新闻、微信上被报道转载。陈宝明这位“舌尖上的艺术家”，不仅为APEC会议锦上添花，更向世界展示了中国传统美食文化的精致与大气。

研发菜品满足五湖四海宾客

国家会议中心是一个会展综合服务接待场所，客源结构复杂，来自五湖四海，用餐口味广泛，用餐形式多样，要想做好接待服务工作，必须有丰富的专业素养，过硬的更广泛的专业知识。

“人无我有，人有我优，人优我精。”说来容易做起来难，要真正实践这句话，不是一件容易的事情。为了提高烹饪技艺，了解当今餐饮市场，陈宝明经常带领厨房骨干利用闲暇时间，到特色餐厅聚餐。醉翁之意不在酒，他的心里有别的打算。陈宝明说：“作为厨师，吃饭也要吃出点新意。”可这新意思，透着一股子的专业味儿，国家会议中心厨房的菜品没少增加，味道没少改进。吃一顿饭，长的是知识，学的是技术，出的是新品。陈宝明经常说：“对菜品首先要有一个虚心好学的良好心态，多问多学，及时了解本地、外地市场动态，加强与采购沟通以及对市场的创新原材料的尝试，加强厨师之间的沟通，取长补短，才能不断充实自己。”

陈宝明在国家会议中心组织了“菜品研发工作室”，一是为保证菜品的推陈出新，制作出精美菜肴，适应客人的不同要求；二是让厨师们学到更多技术，更能为职工创造学习和增长技能的机会。他经常和中餐的师傅们一起研发菜品，大家把自己

好的想法拿出来，互相学习借鉴，最后通过评比的形式选出一批受欢迎的菜品，提高了菜品质量，丰富了菜品品种。

他还和冷菜师傅们在一起研究现在非常流行的“糖艺技术”，支持鼓励冷菜师傅去东北学习糖艺技术，在学成归来后运用到国家会议中心菜肴出品中。像“孔雀迎宾”、“二龙戏珠”、“天坛”、“南国风光”等大大小小上百件糖艺作品，就是成功运用到APEC会议中的精品，将中国文化栩栩如生地体现出来。他们快乐的工作，也快乐的研发，每个月研究出一到两个新菜品，让工作不只是工作，而是创意百出。

一直做同事的职业明灯

陈宝明非常注重对年轻职工的培养。平时，无论是菜品研发工作室还是日常工作，他都尽可能的给年轻职工提供学习和发挥的机会，给予提升空间和支持帮助。他亲自督促年轻职工参加“英语培训”，组织“厨师技能等级培训”。在他的鼓励下，师傅们不辞辛苦，为了更好地提高自己的技术水平，在业余时间组织学习报名，给自己充电。下课大家互相交流心得，分享自己的经验。功夫不负有心人，国家会议中心中餐团队8名人员取得技师证书，25人取得高级厨师证书，持证上岗率达到百分之百，成绩喜人。陈宝明将娴熟的技艺与无限创意相结合，通过努力更是荣获了高级技师证书。

很多新来的同事对厨房的操作程序不熟悉，不知道从何下手，陈宝明都一一耐心指导和演示，让同事们很快就能上手。他竭尽所能，做好带头作用，让新来的同事们感受到家一样的温暖。

年轻职工吴乡雨酷爱糖艺制作，在陈宝明地激励下，潜心学习，专心研究。陈宝明看他非常刻苦上进，在下班后也特别给予

细心指导。三个月过后，吴乡雨和同事们一起构思、设计，制作出了“孔雀开屏”、“飞龙在天”、“海南风光”等令人称赞的糖艺精品。这些赏心悦目的面塑曾在2013年的孔子学院大会和第37届国际证监会年会的晚宴上精彩呈现，中华美食文明的巧夺天工倾倒了中外宾朋。当小吴看到自己的成果受到大家的好评，他说：“陈宝明师傅是我生命中的一盏灯，他让我感受到大家庭的温暖，更让我的理想和目标得以实现。”

他将北京美食推向世界舞台

机遇总是会眷顾有准备的人。2014年9月11日，国家会议中心受邀参加第三届布鲁塞尔美食节，陈宝明和他的同事精心挑选了代表北京和中国特色的数款美食在美食节期间进行展示。美食节期间，他们展示了宫廷豌豆黄、老北京芸豆卷、艾窝窝、北京驴打滚、北京烤鸭等老北京风味美食，以及春卷、饺子、刀削面等中国特色美食，吸引了众多国际游客和食客前来品尝。陈宝明和同事们在展台后忙个不停，展台周围聚满了当地游客，人气兴旺。布鲁塞尔大区负责人以及中国驻比利时大使馆和北京旅游委的领导高度评价了代表北京出征的国家会议中心。将北京美食和北京文化推向世界，陈宝明和他的同事功不可没。

“人就像蜡烛，只照亮自己，你的前途一片黑暗；如果燃烧自己照亮别人，你的前途将一片光明。”这就是陈宝明的座右铭，也是他真实的人生写照。他深深热爱着这份职业，这份事业，他说：“相比付出，我在国家会议中心得到了更多。”陈宝明陪伴国家会议中心一路成长，他与同事们完成了一个又一个看似不可能完成的任务，他带领一名又一名年轻职工成为企业主力军……他将自己的热忱奉献给美食事业，将自己的理想汇聚到

■首都工会人

工会业务的一把好手

——记北京丰房建筑工程有限公司工会干事赵璐琪 □本报记者 余翠平 文/图



“为了庆祝七一，我们公司党委和工会合作，组织职工，分三批，赴平西抗日战争纪念馆参观。”北京丰房建筑工程有限公司工会干事赵璐琪说，今年28岁的赵璐琪干工会已经5年多了。这5年，让她得到了很多锻炼，自身也有了成长。

工会工作内容丰富，涉及面广，每次工会开展活动，赵璐琪都能成为领导的重要参谋，给出非常实用而中肯的意见，在活动现场，她的身影也一直忙个不停。5月初，公司党支部及工会决定组织全体职工赴平西抗日战争纪念馆参观。租车、协调职工时间、分批次等具体的工作就落

到了赵璐琪头上。

“先是联系好活动的车辆，然后党支部和工会确定分三批次去参观，一批是党员，另两批是职工，我就跟科室、各部委联系，协调参观的时间，并确定了每批次带队的领导，将每次去的人员分成三个小组，方便联络和管理。”5月底到6月初，公司100多名职工先后去平西抗日战争纪念馆进行了参观。

赵璐琪告诉记者，纪念馆里大量的文物和鲜活的图片让大家感受到了平西人民在艰苦卓绝的抗战中所表现出的斗争勇气、斗争智慧和斗争毅力，也深深感受到了党在抗战中所发挥的巨大作

用。

“大家一边参观，一边相互交流感想和体会，真正从思想上受到了一次深刻的革命传统教育。大家纷纷表示，烈士们具有的崇高信仰是我们所缺失的。此次参观使心灵接受了一次革命传统的洗礼。意识到自身既要有‘牢记历史、珍爱和平’的感悟，又要体现在‘努力工作、甘于奉献’的行动上。团结奋进，勇往直前，为开创公司业绩新局面贡献力量。”赵璐琪自豪地说。

“工会干部要通过不断地学习，查找工作中的不足之处，才能提高自身素质，更好地服务于企业和职工群众。”赵璐琪告诉

记者，公司职工经常会自编自导自演一些小品和舞台剧，送到施工一线给工人们表演，这样一来，既展示了职工自我的风采，又为一线职工的生活添了很多乐趣。但是文艺方面自己不是强项，她只能靠学习来补课。

“因为大家平时的工作很忙，所以文体活动对职工来说就特别有吸引力，像这些小品、舞台剧，都是职工利用业余时间编排的，而施工一线的工人其实更苦，当我们每次带着作品走到他们中间，给他们带去欢乐的时候，作为一名工会工作者，我觉得特别有成就感。”赵璐琪激动地说。