



精致的菜肴摆盘让村民赞叹不已。

聚焦一线

行进京华大地 讲述精彩故事

线索征集邮箱: ldwbgy@126.com

古镇村民学厨艺

□本报记者 边磊 文于佳 摄

五月刚来,位于东太行山脉伯延古镇一座颇具旧时风貌的两进院子里突然热闹起来。虽非节假日,但小院里不时有锅碗碰撞的声音传来。

天气转暖,这座千年古镇即将迎来大批游客。为了提高服务品质,伯延镇镇长冯振军特意请来了在北京工作过的大厨刘正东,给农家院的饭菜提升一个档次。

伯延古镇位于河北省邯郸市武安市,最初建村于北宋时期,因村形如大雁,故名伯雁,后将“雁”写作“延”,后发展成镇,是中国历史文化名镇。随着京津冀协同发展的推进,有北京参与建设的武安市青兰高速至南二环高速连接线将在年内完成立项,建成后串联起伯延古镇、磁山文化遗址、洺湖新区等景点,促进武安旅游开发和南部经济发展。这座有着百年古建筑群的小镇也渐渐进入人们的视线。

近几年伯延镇政府出资,对古建筑群进行了修复,并开放了部分院落。去年,伯延古镇还开张了两家农家院,都在百年建筑之中。古朴的建筑、幽静的院落吸引了不少游客前来。农家院里有镇政府免费配备的卫生间、垃圾桶、路灯等设施,硬件可说一顶一的棒。不过在服务这个软件上,总觉得还有差距。

请在北京工作过的“高手”来指导农家院建设,是送给村民的

一份厚礼。

这不,老板娘马二其听说有在北京工作过的厨师支招儿,骑着电动自行车就过来了,还把农家院所有的工作人员都招呼来,一起取经。

乡厨赵书本已经71岁,是伯延古镇“三道饭”的传人。不过面对北京来的大厨,他还是特别虚心:“我们就是做村里的饭菜,人家是城里的,不一样嘛!”

刘正东厨师科班出身,在这行做了二十多年,是名副其实的一级厨师。在北京工作过,现在在武安市的三河大酒店工作。

俩人分别炒了一道菜,交流起了心得。

“这个蒜苗炒肉味道不错,肉嫩、蒜苔鲜,放木耳颜色搭配好;要说缺点,就是油有点大,城里人现在都比较讲究养生。”刘正东说。

“科班大厨刀功好,菜炒出来挑不出毛病。”赵书本还是特别虚心。

闻讯赶来的村民也在一旁听得津津有味。京津冀协同发展的大背景下,家乡发展越来越好,不少人也动了开个农家院的心思。学习经验是他们迈出的第一步。

“今年我们准备支持村民开民宿,让游客在百年建筑里感受历史。但是都没有经验,所以学习、培训是第一步,以后按照北京的农家院标准服务游客。”冯振军说。



在农家老宅院里,大家品尝专业厨师的手艺。



古镇村民来到宾馆练习客房服务。



模拟考试环节,村民向“游客”讲述古宅的历史。



乡厨老赵要给专业厨师露一手。



一个“请”的手势足足练了半个小时。