

她苦练基本功,进入京城老字号全聚德开始制作面点,一千就是25年;她不满陈规,不断提升技艺,让面点更具观赏性,在北京APEC上大放光彩;她既能做顶级国宴,又能做家常餐肴,不管面对什么样的顾客,她追求精美品味的匠心从未改变——她就是全聚德王府井店面点厨师长、全国五一劳动奖章获得者张景宇。



脊梁 首都劳模英雄谱

张景宇:名厨的背后是“匠心”

□本报记者 盛丽/文 周世杰/摄

改行学厨艺 苦练基本功

上午9:30,虽然距离中午开餐还有一段时间,但是全聚德王府井店面点厨师长张景宇已经开始忙碌起来了。五楼的面点操作间是张景宇忙碌的“小天地”,大约30平方米的空间中冰箱、和面机、电饼铛等工具摆放井然。

身穿白色厨师服的张景宇像往常一样打开冰箱门,仔细地查看着各种原材料。眼睛扫过食材的同时,心里也计划着一天的面点用量。或许没人会想到,眼前这位忙碌的京城老字号的名厨,曾经差点与面点行业擦肩而过。

1990年初中毕业后,张景宇来到技校继续学习。因为当时社会需要一批面点专业的毕业生,学校建议她从服务专业改学面点制作,在征得家人的同意后,张景宇正式踏上面点制作的学徒旅程。

提到面点制作,一般人都会认为不过是蒸蒸馒头、擀擀面条的活儿,上手会比较简单。中途改行的张景宇却不这么认为,“磨刀”这个入门基本功就给她来了个下马威。要将厚厚的刀片磨薄,对于初学技艺的张景宇来说并不容易。但是这个十五六岁的小女孩,就是不服输。“我就不信,磨不好。”

凭着一股子韧劲儿,经过刻苦的练习,两周后张景宇逐渐掌握了磨刀的基本功,切报纸、切土豆、切榨菜等一系列的刀工练习也随之拉开大幕。对于面点厨师来说,除去要掌握刀工,和面的接触自然不会少。为了将抻面的技艺掌握扎实,拉出又细又长的面,即便是在实习的日子,张景宇会从早练到晚对着冰箱门反射的光影来观察自己的抻面动作。

经过三年的勤奋刻苦练习,1993年,张景宇毕业后来到全聚德王府井店,正式成为了一名面点师。

业务不守陈规 实现面点创新

张景宇喜欢面点制作,不论是在工作中还是在生活中,她的脑子里想的、装的都是和面点有关的东西。她的手机中保存着不少面点的图片和资料,只要有空就会翻看琢磨。即便是在上下班

坐在车上,脑子里想的还是传统面点如何翻新。

在日常生活中,细心的张景宇注意观察各种事物的造型,并且想方设法应用到面点的制作当中。1999年,张景宇准备参加一个北京市技能大赛的比拼。经过思考,她确定了参赛作品——萨琪玛。“这款面点大家都非常熟悉,怎么才能做出与众不同的造型,我想了很久。”张景宇回忆说。最终,她决定将传统印象中的方块形萨琪玛改做成菊花造型。

想法产生,实践起来却并不容易。为了让面点达到设计的要求,家人还帮她出谋划策。“我家邻居养了不少菊花,婆婆听说我要做菊花型的萨琪玛,就跑去帮我借花让我观察。”

花瓣的层次、叶子的形态、花枝的走向……对于菊花的每个部分,张景宇犹如画家写生,一点一点地观察、记录。

不仅如此,她还用饼干制作出花盆,用砂糖熬成翻砂,模仿制作成花盆中的土。就这样,一盆可以食用的菊花萨琪玛完成了。“这也太像真的啦!”看着张景宇制作的这盆菊花萨琪玛,婆婆又惊又喜。最终,这个作品在比赛中获得铜奖。

在日常工作中,张景宇还结合实际需要,不断拓宽面点制作技巧,让自己制作的面点更加多元化。

以引进糖艺进入面点制作为例,张景宇介绍:“制作糖艺的环境温度特别高,灯泡发出的热量差不多要有200多度,就算是戴着手套有时也会烫伤。”张景宇回忆,自己刚刚学习这项技术时,手上常常烫出各种大泡小泡。“那时候,我不太会掌握糖的温度,越心急越做不出型。手被烫起泡泡,我就会用针挑破,没想到二十分钟后,泡又起来啦,我就再挑。就是痛也坚持练习,没放弃。”

名厨25年坚守一线 用心制作每道面点

今年是张景宇与面点制作结缘的第25个年头。在过去的9000多个日子中,张景宇不论从最初的面点厨师到现在的厨师长,每天都坚持自己动手,从不间断。“我喜欢做面点,喜欢我的职业。作为一名面点师,就是要每天都要做,不说的话手就会生。”



小鸭酥、乳酪酸奶冻、奶油龙须饼……全聚德王府井店大约有十余道面点,这些美食不仅满足着食客的味蕾要求,精湛做工还呈现出如同艺术作品的视觉体验。不少食客就是冲着这家店面点慕名而来的。

面点最为常规,所以,越是常规的东西要出新就越难。“有时候试验一个新作品,总是不成功的话,也会有点挫败感,但是我从没想到过放弃。”正是这股子韧劲儿,也让她一次次地突破自我、取得成功。

2014年亚太经济合作组织(APEC)领导人非正式会议在北京举办,全聚德承担了会议期间为“APEC会议”水立方国宴供应烤鸭并现场展示片鸭技艺的服务任务。在为贵宾们提供的鸭肉和烤鸭卷盛放在如意盘中,片鸭师将8片鸭肉摆成扇面,旁边码放一枚鸭卷。

值得一提的是,摆盘的点睛之笔在于鸭肉和鸭卷的上方摆的“乳鸭戏水”糖艺盘饰:两只洁白的小鸭子浮在蓝色的湖面上,尽情地戏水玩耍,配上中间盛开的荷花,整个造型惟妙惟肖,灵动俏皮,清新可人,得到了外国嘉宾的啧啧称赞。这个糖艺盘饰

的作者正是张景宇。

其实,这个精美盘饰制作的背后,张景宇曾经煞费苦心:“其实造型设计几经变化,比如鸭子的造型。要注意每个部位的制作,拿眼睛来说,睫毛都要能看得到才行。又比如说湖面,最早是绿色的,后来改成了蓝色,这样更有蓝色天鹅湖的韵味。”张景宇介绍,“整个盘饰用的是拉丝糖的糖艺技术,主要是为了让成品达到一种晶莹剔透的感觉。”

2016年9月,张景宇参加了在荷兰鹿特丹举办的“第八届中国烹饪世界大赛”,她设计制作的“奶油龙须饼”和“乳酪酸奶冻”两道面点菜品,在展示她高水平技艺的同时,还融入了多元化西餐面点的元素,最终获得个人及团体金奖。

如今,不管是制作顶级国宴,还是为普通老百姓制作日常餐点,张景宇都会同样用心对待。“我热爱这个职业,我会继续在这个平凡的岗位上,用双手为每位食客奉献精美的品味,让中国的味道回味在每个顾客的心上。”张景宇说。

短评:

业精于勤永不过时

□周兴旺

张景宇的经历堪称平淡无奇,她毕业于技校,从学服务改学面点,在全聚德一千就是25年,如今虽然做了厨师长,依然每天工作在一线,为食客操持面点。

但张景宇的成就又堪称不简单:她制作的灵动逼真的糖艺盘饰“乳鸭戏水”在北京APEC会议的国宴上精彩亮相,让各国领导人赞不绝口;她凭着面点绝艺还曾获得中国烹饪世界大赛个人金奖,成为驰名京城的面点名厨。

在平凡的不能再平凡的岗位上,如何焕发职业的光彩?让笔者联想起了两千多年前的庖丁,技艺精湛的庖丁留下了“庖丁解牛”的经典美谈。

庖丁的成功就在于其通过反复实践,摸清了事物的规律,然后自然得心应手。

作为面点师的张景宇,并不满足于行业的老三样,下决心要搞出一些新造型出来,为此,她

殚精竭虑,反复试验,有时坐在车上,脑子里琢磨的还是厨艺,终于开发出了很有艺术范的新产品。

古人云:业精于勤荒于嬉。立足本职岗位,勤学苦练,不走捷径,不好高骛远,不做则已,一做必精。体现在历代中国学者与工匠身上的这种勤奋敬业精神,在今天看来,不但没有过时,还应当发扬光大。

习近平总书记说:人类是劳动创造的,社会是劳动创造的。劳动没有高低贵贱之分,任何一份职业都很光荣。所以,习近平希望广大劳动群众要立足本职岗位诚实劳动,无论从事什么劳动,都要干一行、爱一行、钻一行。

如果我们的职工队伍中出现越来越多像张景宇这样专心钻研业务、以匠心对待每一件产品的劳动者,首都制造与中国制造的牌子就一定会越擦越亮。