

郭凤华

同仁堂安宫牛黄丸传统制作技艺首席工作室带头人

传承传统技艺 打造一流精品

□本报记者 唐诗 文/摄

手工搓丸、裹金、沾蜡、打金戳……在北京同仁堂安宫牛黄丸传统工艺展示区内，透过玻璃展窗可以看到，身着橘黄色统一工作服的一线工作人员们正在不同的工作间里制作安宫牛黄丸。“安牛班”班长郭凤华介绍，“比如纯手工裹金这一环节，传统制作技艺可以让药丸外裹的金层更加均匀亮泽。”

郭凤华的祖父和父亲均在同仁堂工作，1988年，郭凤华接了父亲的班，17岁入厂开始工作，2005年来到亦庄分厂，现为北京同仁堂股份有限公司同仁堂制药厂亦庄分厂传统工艺展示线“安牛班”班长，工作至今已满三十年。作为同仁堂安宫牛黄丸传统制作技艺首席工作室带头人之一，郭凤华工作中除了一线生产制作安宫牛黄丸，还负责向徒弟们传授制作技艺和同仁堂文化。在师带徒过程中她常对徒弟们说，先做人才能做好工作，同仁堂有古训“炮制虽繁必不敢省人工，品味虽贵必不敢减物力”，我们做的是老百姓的放心药。

刚参加工作时，郭凤华被分到制丸班，她想着要一直干下去，就一定要把技术学好。郭凤华回忆，当时就接触到了安宫牛黄丸，安宫牛黄丸可以说是同仁堂十大名药之首，距今已

有200多年的历史。听着师傅们渗透相关的知识，感知上就觉得与众不同。那时候，大工作间内有两块案板和两块手搓板，开始学习合坨、搓丸时会给师傅们打下手，师傅们讲的动作要领，郭凤华全都清楚记在脑子里。

“比如打条儿，打好的条儿要滋润无裂纹，长度也要与搓板几乎相同。所以就一定要用手掌而不是用手指，慢慢地摊开揉好的药坨，而不能急于求成用手力去硬拉。师傅和我说过，接下来上搓板的师傅们不用再搓，能直接使用，就说明条儿打得到位了。师傅轻松的话语，一语道出了其中的奥妙。”经师傅点拨，郭凤华总结出了搓丸的关键点，即两只胳膊的用力不同，会造成药条两端的丸药重差不一致；搓板的回力太快，会使丸药的外形不圆。于是，她慢慢地体会着这其中的“门道”和“力道”。功夫不负有心人，经过细心揣摩，终于有一天她找到了“感觉”，不仅可以一次搓上三至五条，而且搓出的丸药无论是重差还是外形，一次成型率几乎都达到了100%。

作为亦庄分厂对外宣传展示的窗口之一，手工搓丸是展示线上受关注程度和回头率最高的工序之一，每当来宾经过展示线时，都会被郭凤华行



云流水般的搓丸绝活所折服。有的人参观完一遍又再次返回时，仍会站在她工作的玻璃窗外仔细观看。台上一分钟，台下十年功，成绩的背后，饱含着郭凤华的辛勤汗水与执着努力。

师傅们的传授，郭凤华记到现在，亦是如此传承给自己的徒弟们，作为班长，她也严格要求徒弟们制作安宫牛黄丸时一定要认真，使制出的药丸圆光亮。“制作安宫牛黄丸大体有5道工序，包括研配、合坨、制丸、内包、以及沾蜡、打戳，每道工序都很关键。比如研配，我们按照领料单分料时要双人复核，是非常严谨的。不能铁路警察各管一段，配料如果出错则追悔莫及。”郭凤华用朴实的话语说道，“安宫牛黄丸的细料之间在数据上是相关联的，我教给徒弟后会让徒弟们记

在小本子上，冷不丁还会抽查一下。因为徒弟们来到这个岗位上，就必须掌握好每道工序，我要求干出的活一定要百分之百合格，做出的药必须是优质的。”

在北京市工业系统中药塑丸工技能大赛中，郭凤华两次获得第一名，目前，郭凤华带着“安牛班”的10位徒弟，而说起一共带过多少徒弟，郭凤华“还真是数不过来了”。郭凤华认为，除了向徒弟们传承技艺，也要让徒弟们有责任心、有担当，这就在于文化的传承，“徒弟们来到我面前就像一张张白纸，我会告诉他们，师傅在与不在、有没有人监督，都要一个样。要遵循着‘修合无人见，存心有天知’的同仁堂古训，生产制作时丝毫不马虎不得。”

屈德森

柳泉居总经理、京菜制作技艺代表性传承人

不会激励徒弟就当不好师傅

□本报记者 陈曦

“企业搞好了，绝对不是经理的事，是我们每一名职工共同的责任和成绩。”柳泉居总经理、京菜制作技艺代表性传承人屈德森告诉记者。

柳泉居是北京著名的八大居之一，始建于明代隆庆年间，距今已有400多年的历史。在漫长的发展过程之中，柳泉居不断“集南北烹饪技艺之长，取京城人口味习俗之好”，创出了独具特色的京味菜，逐步发展成为一家经营北京风味菜肴的特色饭庄，其特色以鲜、嫩、酥、脆为主。2009年，柳泉居京菜制作技艺入选北京市级非物质文化遗产名录，屈德森就是该项目的代表性传承人。

餐饮行业从业人员流动性大，这跟这个行业的工资待遇偏低，工作量又大不无关系。但是在柳泉居，很多职工跟着屈德森一干就是十几年，甚至是几十年，这跟屈德森对职工的奖励政策以及贴心关怀不无关系。

“很多餐饮企业是不给职工加班工资的，我们不但给，而且还多。比如，如果规定加班工资是300元，我就给400元。像端午节、中秋节这种3天小长假，如果规定是发1200元，那我就给职工发2400元。”屈德森豪爽地说。

为此，很多人都说屈德森大方，但他直言，“过节谁不想回家啊？这



些职工能在节假日放弃休息，放弃跟家人的团聚，坚守岗位，我们就要奖励。而且，国家规定必须要给的，那不叫奖励！”

餐饮行业一线职工很多都是外地来京务工人员。往往是职工自己在北京工作，爱人却在老家生活。为了解决职工的后顾之忧，让他们感受家庭温暖，只要职工提出意愿，屈德森就会帮职工的爱人在北京安排工作。不仅如此，职工在外租房，他还会发放房租补。

屈德森是京菜制作技艺非遗项目的传承人，所以也格外注重职工专业技能方面的学习。“获得职业资格证书或者参加技能比赛获得名次，我们都有奖励。希望通过这些奖励措施，让职工明白专业技能的重要性，激发



这些年轻职工积极向上的精神。”屈德森说。

柳泉居副厨师长董中宁到柳泉居工作已经16年了。2002年，17岁的他第一次离开河南老家，来到北京就进了柳泉居。刚开始，他在厨房切配菜、练刀工。那时候，他切鱿鱼卷，总是切不好，不是切断了，就是打不好卷。屈德森手把手教他如何在鱿鱼上打麦穗花刀。“屈经理告诉我，要先在鱿鱼上打斜刀，要45度角，深度为三分之二，然后再打直刀，深度为五分之四，这样打出的鱿鱼卷才够漂亮。”

2005年，董中宁开始上灶炒菜了，开始先做简单的素菜和汤，后来才开始做其他菜品。让他印象最深的就是学做焦溜肉片。“刚做出来的时候还行，但是等到上桌的时候，肉片就软

了，塌了，不好看了。后来屈经理从开头一点一点地教我，从切肉开始，肉要切多厚，然后怎么挂糊，再到炸制，火候掌握到什么程度，要炸制几次，最后怎么兑汁，教得特别细致。”

2014年，董中宁考取了中式烹调技师，2016年考取了中式烹调高级技师。“不仅工会给了奖励，屈经理还给我涨了工资。”董中宁说，“屈经理在工作上很严厉，对我们的厨艺、厨德，要求都比较高，但是生活中，却特别和蔼，特别关心我们。像我们住的宿舍，夏天给我们安了空调，冬天还集中采购了棉被。”

“家里人都说我，虽然社会经验少，但是却进了一家好企业，跟了一位好师傅。我要好好学手艺，在这里好好干下去。”董中宁说。