

第2届北京大工匠

敬业·精益·专注·创新

北京需要千千万万大工匠

出过国、下过海,在社会上摸爬滚打数十载,拥有高超的烤鸭手艺;对每道工序都坚持传统技法,容不得半点糊弄,一板一眼中透着对老味道的炽热情怀和对老一辈的尊重和传承,这就是北京嘉里大酒店区域京菜总厨袁超英。2021年,他荣获第二届“北京大工匠”荣誉称号。

传承京菜老味道 让烤鸭四方飘香

——记北京嘉里大酒店区域京菜总厨袁超英

□本报记者 任洁/文 万玉藻/摄



精湛技艺 袁氏烤鸭做味道聚人心

“我就是个普通人,只想做好本职工作……”初次见面,一头银发梳得整整齐齐的袁超英客气地一摆手,连声说自己没什么可写的,但真正聊起来,在老朋友、嘉里大酒店工会主席胡国庆的启发下,他的话匣子逐渐打开,不经意间道出一个个职场故事,展现出他的个性,让人不禁感觉:这个人,很有故事。

袁超英是北京人,1978年进入烤鸭名店“全聚德”,23年间靠悟性和勤快学得一手过硬的中菜烹饪技艺,尤其擅长做烤鸭。后来,他自己创业,开了一家“鸭缘”餐厅。2011年,袁超英受到老主顾香格里拉集团创始人郭鹤年先生三顾茅庐之邀,关了自家店,成为嘉里大酒店海天阁烤鸭“掌门人”。

海天阁的烤鸭卖得可不便宜。在袁超英坐镇这里后,疫情前一只烤鸭要卖328元,饼酱价格另算。这样高价的烤鸭却从不愁销量,店里经常出现等位的情况,销售额成倍增长,最多的一天能卖出145只鸭子。

工作40多年,袁超英的好手艺积攒了一批老“粉丝”,跟着他走过几家店,甚至有人长达30多年只爱吃袁氏烤鸭。有的老人上了岁数来不了店里,子女就来海天阁打包烤鸭带回去。有的“老饕”甚至从外地跑来,就为了尝这一口。对于这些老朋友,他熟知每个人的饮食爱好,做出来的菜贴心润肺,双方不仅是厨师和食客的关系,更处出了感情,对方生病住院,他得知后会赶去探望。

精心制作 把牢烤鸭每一道关卡

袁氏烤鸭有什么过人之处?北京烤鸭一般烤个45分钟即出炉,但袁氏烤鸭却要烤70分钟左右,出炉时的烤鸭色泽红润,“滋滋”流油,鸭肉的清香扑鼻而来。行话管长时间叫“嫩”,为的是“逼油”,让油脂渗透到鸭皮与鸭肉中,这样鸭皮吃起来才更加酥香脆,鸭肉在油脂的加持下鲜嫩不柴。

这只是袁氏烤鸭的制作步骤之一,在袁超英这里,烤鸭的每一道工序都不能有丝毫马虎。选料,他只进与酒店合作的养鸭基地送来的特级鸭,每只都在4.6斤到5斤左右,而且要一只一只过目,看看鸭子有没有破皮等瑕疵,因为皮破了烤制时会提前滴油,导致鸭皮变苦;还要观察鸭子的充气情况,充得不好、看着瘪瘪的也要退回。

鸭子收入厨房后,厨师先洗膛,把内脏收拾干净,不然会在晾胚时造成腥臭。然后给鸭子充气并放上撑子,让鸭体丰满起来,接着烫皮、打色、晾胚。此后鸭子

被放入冷库冷冻,几天后拿出来风干,如此反复操作两三次,才完成制胚。

入炉前,厨师要给鸭子上第二次糖色,并灌进开水,行话叫作“外烤内煮”,为的是肉质鲜嫩、回味无穷,即使放凉了鸭肉也一样好吃。对于这些工序,食客可以通过设置在烤鸭档里的摄像头实时查看。负责酒店安全工作的胡国庆解释,厨房里有明火,打造开放式厨房,既是为了消防安全,也便于食客了解烤鸭工艺,增加体验感。

精准把控 40余年功力打造过硬烤鸭工艺

有一次,一位京城知名餐馆的老板来海天阁做节目吃烤鸭,看到烤鸭档里热火朝天的工作场景,他冷不丁问了一句:“你这炉子里有多少度?”袁超英脱口而出,“250度左右”。这位老板不信,居然拿出一个电子温度计开始测量。

谁来吃饭会带个温度计呀?周围人不禁为袁超英捏了一把汗,这要是测量结果差得太多他可就要下不来台了,袁超英却微微一笑,镇定自若。很快,温度测出来了:炉内温度251-253摄氏度,几乎与袁超英报出的数值无差。老板顿时惊呆了,周围人情不自禁发出“哇”“真牛”的感叹声。

“炉子里的空气如果浑浊,说明温度烧得不够,鸭子进炉容易抽;必须看上去很清澈,才是合适的温度,然后靠手上的鸭杆掌握鸭子的成熟度。”他平静地解释道。这些数字源自袁超英40余年的工作经验,什么是最恰当的火候早已深深印刻在脑海里。

精心细作 守住传统工艺做好每一步骤

其实,袁超英的这套果木烤鸭工艺并不是他的独创,而是业界公认的传统制作方法,为什么他能受到众多食客的追捧呢?他总结出两个字:“用心”。他带团队说得最多的话就是教他们做事要用心,想偷懒凑合?他的眼里可不揉沙子。

袁超英每周都要去分店巡视,与管理、厨师长交流时必定会嘱咐烤鸭步骤“一个都不能少”。即使已年过花甲,功成名就,他依然保持着对菜肴品质的坚持。他说有一份责任摆在那里,心理压力,多年的失眠毛病正源于此。袁超英偶尔也想犯懒,但总会想到别人对自己的那份期待,“我得报答郭先生的知遇之恩,对得起自个的良心,于是又老老实实地回归自我。”话里透着老北京人的仁义劲儿。

曾经有人来和袁超英学艺,站在一旁观察他的举动,半年后自以为掌握了烤鸭的制作诀窍,拍拍屁股走了,出门后便开了一家烤鸭店,但做出的鸭子和袁超英相

比总差着味道,生意马马虎虎地吊着。消息传到袁超英这里,他微微一笑,“学个皮毛就能出师了?就他那敷衍劲儿,烫鸭子不按顺序,制胚恨不得一次完活,饼不用手擀而是机器压,干什么都想省事,做出的烤鸭能好吃到哪儿去?”

胡国庆对袁超英的理念非常认同:“我爱吃烤鸭,京城大大小小的烤鸭店几乎都去尝过,自从老袁来了集团后,我基本上不再出去吃了。老袁能够守住传统工艺,坚持做好每一道步骤,这么多年下来,不容易。”

袁超英对传统手艺的坚持,不仅在于烤制前后,就连酱料、葱、黄瓜条,他都要逐一过问,比如,葱段和黄瓜条要切成长0.5公分、宽0.2公分;黄瓜只用绿心部分,带籽那块不能要……说起来简单,但能坚持一辈子,没有一处糊弄,透着一股子“轴”劲,这就是他的独特之处。

对于袁超英坚持烤鸭的传统技法,业内不是没有不同声音,什么“不思改变”“老派做法,跟不上时代”……刚听到时,他觉得委屈、不忿,但冷静下来思考一番,再与老顾客聊上几句,他就把这些话抛到九霄云外,依然守着自己的那份坚持干活,“食客的喜欢就是我最大的满足。”袁超英说。

何况,袁超英只是对烤鸭坚持传统工艺,对于其他中餐,他的创新点子可是层出不穷,比如,推出古法清蒸炉肉和枣木挂炉烤鸡两道大菜。2021年,在第二届“北京大工匠”选树活动——中式烹调师挑战赛中,他凭借葱烧海参、锅塌豆腐、糟熘肥肠等4道菜的制作勇夺第一名,证明了他的中餐手艺。

市场对袁超英的充分认可,支撑着他就这样走下去。他曾多次前往日本、德国、菲律宾、印度尼西亚、中国香港、法国巴黎等地进行餐饮文化交流,向世界各地的食客展现传统北京烤鸭的风味。2015年以来,他先后获评“2015年度北京餐饮十大名厨”“中式烹调师高级技师”“中国烹饪大师”等称号。

袁超英的做法也得到单位领导的支持,10年来,他的工作没有被干涉过。胡国庆说:“所谓‘创新’要辩证来看,比如,有的厨师采取给鸭子灌花椒水、倒料酒的做法除腥,但这样会冲淡鸭子的味

道,这种创新不如没有。老袁的创新点恰恰在于那份坚持,‘守住自己’。”

悠悠四十载,不变烤鸭情。物转星移,不改初心,在袁超英的主持下,香格里拉酒店集团在中国北方陆续开出7家烤鸭餐厅,宝刀不老的他说自己要活到老干到老,传承京菜老味道,让北京烤鸭四方飘香。

职业（工种）

中式烹调高级技师

工匠档案

北京嘉里大酒店区域京菜总厨,2015年5月,获得“中式烹调师高级技师”证书;2015年12月,荣获中国饭店业协会授予的“中国烹饪大师”称号;2016年4月,荣获北京烹饪协会授予的“2015年度北京餐饮十大名厨”称号;2021年,荣获第二届“北京大工匠”荣誉称号。

匠人匠语

做事先做人,餐饮界的工匠精神,第一是要做好大写的“人”;第二是干好本职工作,对得起自己的良心,对得起别人的期待,对得起别人对你的信任。

技能绝活

坚持北京烤鸭制作的传统工艺,从选料、清洗、制胚、风干、上糖色到进炉,守住每一道工序,绝不将就糊弄,透着一股子“轴”劲。北京烤鸭一般烤个45分钟即出炉,但他却要烤70分钟左右,为的是让油脂渗透到鸭皮与鸭肉中,这样鸭皮吃起来才更加酥香脆,鸭肉在油脂的加持下鲜嫩不柴。