

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

“我就是一个普通人，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。行话管拉长时间叫“燉”，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、回味甘甜，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。老板顿时惊住了，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道步骤

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，与经理、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，心理压力大，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，对得起自己的良心，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、糟溜肥肠等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。