

# 奋进新征程 建功新时代·北京劳动者之歌

## 将老字号200多年的技艺发扬光大

——记北京市劳动模范、北京月盛斋国家级非物质文化遗产第七代传承人李广瑞

□本报记者 周美玉 文/摄

老字号餐饮企业月盛斋做的烧羊肉一直是老北京人的心头好，在240多年的发展过程中，闻名遐迩的酱烧羊肉技艺是月盛斋的一大亮点，这门技艺的保留与传承，离不开一代代月盛斋人付出的心血和努力。李广瑞是月盛斋的第七代传承人，工作近30年来，他一直从事肉制品加工工作，不断推动月盛斋产品推陈出新。2010年他荣获北京市劳动模范。

### 勤学苦练成为中坚力量

1994年，中专毕业的回族小伙李广瑞走进了月盛斋，成为一名煮制部不锈钢加层锅车间的工人。“那时，公司的煮制车间分为两个，楼下车间采用传统的煤火和铁锅加工工艺，楼上采用的是新型加工工艺。”他回忆说，当时，公司正在尝试用新型工艺烹制出与传统工艺口味相同的产品，新型工艺需要由锅炉房制作蒸汽，通过管道将蒸汽加入到加层锅中来烹煮食物，所以开节门的方式是有技巧的。

最初进入车间时，师傅们都不让动锅上的节门，只让李广瑞在旁边自己观察学习。可一直不上手，是学不会的。为此，他就央求师傅边学边干，最终慢慢掌握了方法。“出锅也是有技巧的。”李广瑞告诉记者，一锅肉成熟后可达一百斤，但如果按以前的方式，用钩子加拍子一块块捞出，锅太大，最后的肉就不容易捞出。所以改为箬篱，还要注意顺着方向，从锅里慢慢捞出。

李广瑞潜心钻研业务，虚心学习，学会了羊肉的剔骨和选裁，还学会了制作北京烧鸡、炸松肉、白水羊头、牛肉松以及香叶鸭等熟制品制作。除此之外，他还跟师父学会了许多羊肉的



相关专业知识的，为日后的实践应用提供了大量的理论帮助。

就这样，边干边学，李广瑞很快成长了起来。也正是凭着自己的勤学苦练，在1997年时，他第一次与师父满运来有了交集。那年，月盛斋第六代传承人满运来打算开发新产品，但需要与对加层锅技术熟练的工人合作完成。因此，李广瑞出现在了满运来的视野里。“我和另一个同事马强一起与满师傅搞开发。师父非常好，对我们非常爱护，还在工作中传授我们技艺。当时，我们开发出了红枣牛肉、咖喱牛肉、骨髓杂碎汤等10个新品种。”2003年，月盛斋经历了一次重大变革，许多老师傅都走了，可李广瑞留了下来，作为煮制班班长的他，成为公司的中坚力量。

### 肩扛重任当选新一代传承人

2016年，李广瑞迎来了他人生中的一件大事——拜师。“公司为了保证200多年的酱烧羊肉技艺不失传、不断档、不走样，特意为我们师徒三人举行了隆重的传承仪式。”成为传承人，是对李广瑞最大的鼓励。

这些年来，李广瑞的全部精力都放在了传承技艺上。拜师初期，满运来从200多年老汤的使用，如何酱烧，怎么下料等方面，手把手地传授。那时，考核李广瑞掌握传统技艺的程度，成为满运来的一个重要工作。有一次，李广瑞就在师父的考核中犯了一个大错误。那时，没在家做过饭的李广瑞，对燃气灶的使用不是很熟练，

加上师父在旁边监督，所以心里有些紧张，就把制作的次序弄乱了。“正确的方法是，肉下锅后，要等锅开了，把配好的佐料倒进冒泡的地方。这样放的料不易沉淀，还易散味。可我一紧张，就把肉和佐料一起下了锅。”看到徒弟出现了失误，满运来在旁边立刻指了出来。“很可能因为这个失误，佐料就都粘在了锅底，肉也不能要了，这种错误一定要避免。”李广瑞说。打那以后，李广瑞时刻牢记制作流程，再也没出现过错误。

“师父说，既然你当了这个传承人，就要把技术学精学透，不论遇到什么困难都要努力克服。因为技艺是国家的，不是个人的，你只是个传承人。”李广瑞说。这一教诲，成了李广瑞的信条，也坚定了他学习传统技艺的信念。

### 遵循古法并不断开发创新产品

月盛斋的酱羊肉多年来广受消费者好评，其原因与秘传配方有着重大的关系。酱烧羊肉过去曾是贡品，宫中太医对配方作了科学合理的改进。

这个流传至今的秘方，也经历过数次改进。作为第七代传承人，李广瑞对于配方格外珍视，因此在酱烧羊肉制作上，他严格遵守着古法的要求，选用好的辅料配方。在他看来，传承不意味着死守，创新也不是全盘地颠覆，沿用传统配方，就是对传统技艺最好的保护。同时，他也在不断创新，开发更加适合现代人口味的新产品。

李广瑞提出产品要由“傻大黑粗”向“由粗变细、由大变小、由小变精”转变，要使产品实现包装化、系列化。他还参与公司清真菜肴工业化技术与产业化应用项目的研究与开发，优化清真菜肴食品加工工艺，开发改造相关

加工设备，将月盛斋传统酱卤技艺与新的消费习惯相结合。他还经常到市场上研究消费者喜欢的品种。“大城市的生活节奏较快，我发现即食性、方便性的食品很受欢迎。”他说。为此，他带领团队研发多味牛肉粒、五香牛蹄筋、香辣牛板筋等熟食产品，吃起来方便又卫生，满足不同消费者需求。

### 做好老字号产品的“传帮带”

为了更好地保护和传承非物质文化遗产，月盛斋在熟制品加工基地建立起北京市企业技术中心和国家级非物质文化遗产传承工作室。李广瑞在这里解读配方、钻研工艺，对产品精雕细琢，在确保非遗技艺产品口感口味不变的情况下，对原有产品进行深度挖掘。

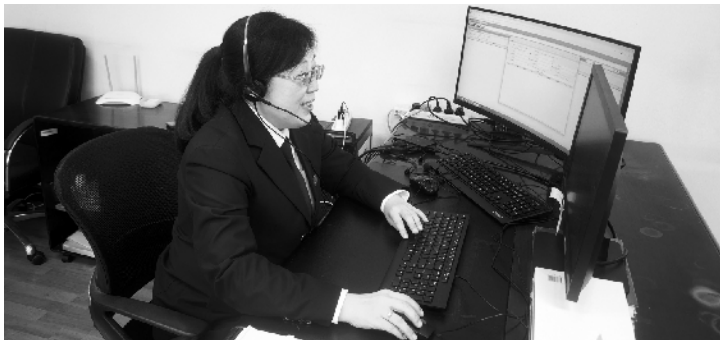
月盛斋产品是以“师带徒”的形式传承下来的。李广瑞与月盛斋第六代传人面对面请教，实地参加生产加工，将工艺持续传承。同时，作为第七代传承人，他认真做好对新职工的“传帮带”，当遇到技术难题时，职工们都愿意向他咨询，而他总是耐心地进行解答。同时，对职工提出的新想法和特色创新，他也虚心的与职工进行沟通交流，并将好的产品创新点应用于产品的生产加工过程中。

几年来，随着月盛斋的不断发展，一批批年轻人走进企业，李广瑞把这些年轻人看作月盛斋发展的未来，他把自己从老一代技师中学到的熟肉加工技艺，毫无保留地教给年轻人。从半成品下锅老汤使用，温度的控制，下锅的程序，看锅的温度等，他都毫无保留。李广瑞的付出，使年轻职工迅速成长，有的成为独当一面的骨干，有的已经成为生产部门的领导。

北京市第一中级人民法院诉讼服务办公室副主任黄璇：

## 坚守一线三十载 架起法院与群众间“连心桥”

□本报记者 盛丽 通讯员 张云飞 方硕



官、书记员正在法庭开庭审理案件，因此未接到电话。于是，她再三叮嘱法官所在的庭室内勤一定要将老人的撤诉请求第一时间

转告法官，诉服办也会协助老人写好撤诉申请书并派专人及时送到法官手里。当老人听到烦心事基本得到解决后，情绪慢慢稳定

下来，身体状况也逐渐好转，连声表示感谢。

为进一步发挥12368主渠道作用，解决联系法官难的问题，诉服办建立专门工作团队，由黄璇带队，完成诉讼服务一体化应用系统接收、派单、督办和回访工作。她深入诉服大厅窗口接待来访、接听12368热线电话、开展诉讼服务一体化应用系统信息督办等工作，及时对发现的问题进行数据统计、分析现状及原因，结合工作实际，制定工作方案。为让每位法官提升工单办理质量，她还牵头制定《中院诉讼服务一体化应用系统工单办理指南》，并积极在全院范围内组织开展培训。

在黄璇的带领下，诉服办探索形成“四驱动、双反馈”工单办理模式，成为全市法院推进“接诉即答、接单即办”的模板，在全市法院诉讼服务线上培训班进行专题经验介绍。

黄璇始终坚持“服务群众诉讼、服务法官办案、服务科学决策、服务审判管理”的工作理念，以热心、耐心、真心的“三心”原则，主动服务保障审判执行工作，力争为参与诉讼的老百姓解决实际问题。

今年5月，根据新冠肺炎疫情防控政策要求，首都法院采取线下和线上相结合的方式开展审判工作，为当事人提供诉讼服务。群众通过12368热线电话和移动微法院等线上方式进行咨询、联系法官的需求激增，每日的电话接听量大幅上涨。黄璇带领热线坐席员和平台工单处理人员，耐心倾听每一位来电者的诉求，认真解答每一个诉讼咨询问题，查看督办每一个投诉工单，遇疑难复杂问题及时与相关审判部门和法官联系协调，畅通当事人与法院联系渠道。

她长期坚守在法院一线，一干就是30年；她通过12368热线，让人民群众感受司法温度；她用执着和担当，架起法院与群众之间的“网络连心桥”……她就是北京市第一中级人民法院诉讼服务办公室副主任黄璇。

一日上午，黄璇作为带班领导在诉讼服务大厅巡查。她发现一位60多岁的老人在窗口办理联系法官业务时，身体发抖、情绪激动。于是，她便走上前了解老人哪里不舒服。老人手捂胸口，说难受要歇一会儿。黄璇随即为其倒水，了解是否携带相关药品及家属的联系方式，是否需要拨打120急救电话。老人一直摇头，只是小声说：“我喝点热水，歇一会儿就好。”

在此间隙，黄璇向窗口工作人员了解老人为何情绪如此激动。原来，老人决定撤诉但当天未联系上法官、书记员，老人担心如果撤诉不成功要维持原判的话自己将要承担近十万元的诉讼费用。

了解到事情的原委后，黄璇主动多方联系，得知该案承办法