

让世界品尝“中国味道”

——记全国劳动模范、北京市民族饭店餐饮部面点厨师长赵会连

□本报记者 盛丽/文 孙妍/摄

他不断提升厨艺，将翻糖、面塑、抻龙须面等各种技法“修炼”得炉火纯青；他尝试改革创新，推出的灯笼酥、山竹酥、柿子酥等各类象形中式面点，不仅造型精美且口感纯正；他传承发扬技艺，通过创建工作室为饭店培养更多面点人才……从业30年来，北京市民族饭店餐饮部面点厨师长赵会连践行工匠精神，深耕传统中式面点的研发与制作，让“中国味道”香飘世界。

机缘巧合踏入“面点世界”

在北京市民族饭店提到“赵会连”三个字，大家都会竖起大拇指称赞道：“赵厨师长的面点技艺太棒了。”如此精湛的厨艺，只有赵会连自己清楚都源于“苦练”两个字。“我是偶然学面点的。”赵会连回忆，一天，家中来了位同村的村民串门。“他说北京有个很有名气的饭店在招工，我一听能来北京工作机会难得，就答应了。”

服务员是赵会连来到北京后工作的第一个岗位。不久后，因为缺人他被临时调配到后厨帮忙。在帮忙的日子里，他被面点师精湛的技艺所震撼。不知不觉中，成为一名面点师的想法在他的脑海中产生。但后厨并不长期缺人，他的想法没能马上实现。

然而，念念不忘，必有回响。那年中秋节将近，面点组急需人帮忙制作月饼。就这样，他又来到了后厨帮忙。珍惜机会的他，认真跟着师傅学习广式月饼饼皮和面制作。“小赵，做得不错。上手很快，是个做面点的料儿。”师傅的夸赞成为他前进的动力。“我下决心一定要学好面点技艺。”这次出色的帮忙，也实现了他进入后厨面点组的愿望。

作为一名面点组的新人，赵会连深知要想赶上大家的水平就要多学、多练。工作时，他注意观察师傅们的制作步骤；下班后，他守在厨房里不断练习。“制作面点没有想象的那么简单，要想做出出色的面点，就要将基本功打扎实。就拿这个擀饺子皮，看着是个小活儿，其实很考验基本功。”

说话间，赵会连拿着擀面棍开始操作示范。“擀面棍中间厚两边薄，形状很像枣核。这种两边翘的擀面棍是我们面点师专用的棍型，擀出的皮四周薄中间厚，容易入馅。但用好这个形状的擀面棍也是要经过苦练的。”

“技术娴熟的面点师，用这种擀面棍擀4下就能出一个皮。”赵会连回忆，自己还是个面点制作新人时擀个六七下才能出一个皮。“不仅擀的慢，擀出的皮质量也差。”怎么办？只能练。下班后，他和上几斤面就开始练。擀皮、和面、再擀皮、再和面……就这样不断重复着动作，让肌肉形成正确的记忆。一个星期，他擀皮的速度提高了、质量也合格了。



人物档案：

赵会连，北京首旅酒店（集团）股份有限公司北京市民族饭店餐饮部面点厨师长，中式面点高级技师，深耕中式面点30年。获批国家级技能大师工作室领办人，曾获得“国际烹饪技术大师”“全国技术能手”“中国烹饪大师”“北京市劳动模范”“北京大工匠”“北京市有突出贡献的高技能人才”“首都劳动奖章”“北京市经济技术创新标兵”，多次获得国家级及北京市级烹饪技能大赛金牌。享受国务院政府特殊津贴。于2025年荣获“全国劳动模范”称号。

3个月后，赵会连掌握了象形面点的制作。经过一年的各种基本功苦练，他的面点技艺得到了飞速的提升。

创新推出多款象形面点

灯笼酥、山竹酥、柿子酥……多年来，赵会连不断尝试创新面点技艺，推出了各类象形中式面点。为了让象形面点拥有精致的外形，平日里他仔细观察生活，琢磨着面点的造型。“我的很多面点灵感都来自日常生活。”看足球比赛时，滚动的足球会让他萌生将面点做成足球形状的想法；陪儿子逛动物园时，他的目光注意到憨态可掬的动物身上，大脑中琢磨着动物形状的面点。

“这核桃酥做的也太逼真了，你看这纹路栩栩如生。”在北京市民族饭店大堂一角，展示着赵会连制作的几款象形面点。经过的顾客，看着这些造型逼真的面点不由得感叹着。经过了解，顾客们发现原来这些核桃酥的纹路都是赵会连用小镊子一点点捏出来的。“每个核桃酥大

概要捏80到100下，才能达到理想的纹路效果。”赵会连介绍。

这款让顾客感叹的核桃酥的诞生，也有赖于赵会连认真观察生活。在潘家园古玩市场闲逛时，看到有人把玩核桃，他也买了一对，盯着核桃的纹路，思考能不能把手中的面点做成“文玩核桃”……经过一番练习，最终逼真的核桃酥诞生了。

熟悉赵会连的人知道，他制作的点心不仅拥有美味的口感，造型上也很讲究。在他看来，每款点心不是简单的面点，其中也蕴含着匠心。“所以在研发前，我就要学习相关的历史知识、感受其中的文化底蕴。”

赵会连以富察皇后糕举例说明。“这款面点是我受电视剧的启发。”他回忆，自己看到一部电视剧深受人们喜爱。“我也看了几集，其中有个人物口中提到了一款宫廷面点，我很想复刻它。”想法产生后，他开始查阅资料。现存资料对此没有过多的描述，形状不知、配方不知，仅仅查到了这是款牛奶制作的白色糕点。

凭着仅有的资料，赵会连开始摸索制作。第一版的牛奶食材，没有成功。“没什么味道，不好吃。”他思考现在人们大都喜欢酸奶，于是改为采用酸奶制作。就这样，经过反反复复多次尝试，最终确定了配料。

为了让这款面点拥有美观的造型，赵会连也做了很多功课。“我去了故宫，买了窗棱、镶嵌花纹、雕刻纹路的书学习。”在制作时，他还进行了创新。“我没有简单复刻史料记载的制作方法，结合了现代人的口味，食材中加了蔓越莓和青梅干，这款面点收获很多顾客的好评。”

用心传承中国面点技艺

2020年，北京市民族饭店成立了“赵会连大师工作室”。“不断创新、研发、用心传承中国面点技艺”这是工作室成立时定下的目标。2021年，北京市人力资源和社会保障局授予的北京市技能大师工作室——“赵会连工作室”正式成立。在北京市民族饭店，更多的职工来到工作

室，和赵会连一起在面点的世界里不断创新、研发。

“成立大师工作室，让我也拥有了一个中式面点研发、创新的队伍。我会在这个平台中，带领大家一起精进面点技艺，针对不同人的特点来安排工作，发挥大家的特长。”5年中，工作室培养出不少面点技艺人才。在赵会连“传帮带”下，一大批成员成长为北京市民族饭店的技术能手、创新好手，不少人在各种烹饪大赛中斩获各类奖项，这间工作室为企业培养了大批高技能人才。

不仅培养出很多的面点技能人才，工作室也为企业带来了更多经济效益。2022年8月，北京市民族饭店决定推出民族传统茶食品牌“饽饽时光”，成立“饽饽时光”外卖站。为此，工作室陆续推出外卖产品百余种，实现了企业经济效益与社会效益的双丰收。

“择一事，匠一心，终一生，成一作。”赵会连表示：“向世界传播‘中国味道’是我毕生所追求的事业，我将继续把中式面点深厚的文化底蕴发扬光大。”