



全国劳动模范、北京萃华楼餐饮集团出品研发总监王培欣:

## “老字号复兴推手”的“奋斗滋味”

□本报记者 边磊

王培欣是北京萃华楼餐饮集团出品研发总监、国家级非遗项目“萃华楼京味菜制作技艺”传承人，更是京城餐饮界公认的“老字号复兴推手”。今年，王培欣荣获全国劳动模范荣誉称号。

### 从灶台小工到非遗传承人

“学徒第一天，师傅让我削十斤土豆皮。”王培欣至今记得掌心磨出的血泡，以及老厨师长那句“刀工是厨师的脸面”的训诫。为了练出“稳准狠”的刀功，他在青石板上切萝卜丝，直到每根丝都能穿过针眼；为了掌握鲁菜“吊汤”的精髓，他连续3个月每天凌晨3点守在灶台前，观察汤头从混沌到清透的微妙变化。

“那时候觉得，做菜就像解数学题，每一味调料的比例、每一秒火候的掌控，都藏着最佳答案。”王培欣回忆起学徒时光，眼中仍有光。凭借着这股子钻劲，他22岁便拿下北京市烹饪大赛金奖，28岁成为萃华楼最年轻的主厨。当同龄人还在翻炒家常菜时，他已能熟练烹制九转大肠、醋溜鳜鱼等鲁菜经典。

2012年，当“萃华楼京味菜制作技艺”被列入东城区非遗名录时，王培欣毫无悬念地成为传承人。但他清楚，非遗传承不是固守陈规。在一次赴台交流中，他发现当地老字号将传统糕点与文创结合，销量增长数倍。“我们的京味菜难道只能躺在老菜单上？”这个疑问，成为他后来一系列创新的起点。

### 当非遗技艺遇上时代味蕾

“2015年，萃华楼饭庄的营收下滑了17%。”王培欣翻开泛黄的笔记本，第一



页记着这个触目惊心的数字。当时的老字号普遍面临困境：年轻人嫌传统菜“老气”，外地游客觉得“贵且不好吃”，连本地食客也抱怨“菜单十年不变”。“只靠情怀活不长，老字号也不能一‘老’永逸。”他立下军令状，要让百年老店重新“年轻”起来。

王培欣做的第一件事，是带着团队跑遍北京20多家网红餐厅。在一家主打分子料理的餐厅里，当看到厨师用低温慢煮技

术处理牛排时，他突然灵感闪现：“传统鲁菜的‘煨’法，不就是低温慢炖吗？”回到厨房，他立刻尝试用真空低温慢煮技术改良“坛子肉”，原本需要文火煨制3小时的五花肉，在65℃的恒温中慢煮12小时，肉质酥烂却不失形，油脂被逼出后更显清爽。这道“新派坛子肉”推出后，成为年轻食客必点的招牌菜。

真正让萃华楼“破圈”的，是2020年那场轰动京城的“中轴线美食计划”。为助力北京中轴线申遗，王培欣带领团队耗时半年，以永定门、正阳门、景山等14处地标为灵感，创作了14款创意点心：用翻糖制成的“永定门箭楼”酥皮点心，内馅是老北京绿豆沙；以景山万春亭为造型的抹茶慕斯，顶部点缀可食用金箔……这些点心不仅在口味上融合南北，更在摆盘上融入水墨意境，一经推出便刷爆社交媒体。“有个上海游客吃完后说，这哪里是点心，分明是能吃的文化遗产。”王培欣笑着说。

在重塑老字号品牌的路上，他更是展现出商业智慧：为森隆饭庄引入“明档厨房”概念，让顾客亲眼见证扬州炒饭的炒制过程；给瑞珍厚饭庄设计“非遗体验套餐”，包含菜品制作教程和传承人签名菜单；将传统婚宴与国潮元素结合，推出“京味新中式婚礼宴”，预订量同比增长300%。如今，这三大品牌年营收均突破亿元大关，成为京城老字号转型的标杆。

### 从灶台到讲台的“双向奔赴”

在萃华楼后厨的角落，挂着一块“非遗技师工作室”的铜牌。

“握刀要像握毛笔，指节用力才能

稳。”他手把手纠正学徒的姿势，如同当年老厨师长教他一样。至今，他已培养出32名高级技师，其中最年轻的徒弟李响，25岁便拿下全国烹饪大赛银奖。

“传承不是复制，而是让年轻人找到属于自己的‘光’。”王培欣深知，传统技艺要想延续，必须打破“传内不传外”的旧规。他主动与职业院校合作，开设“京菜非遗班”，将自己总结的《京菜烹饪技术规范》作为教材。在课堂上，他既讲传统技法，也教营养搭配、食品安全等现代知识。“有次一个学生问，为什么传统酱牛肉要用黄酱而不是酱油？我当场煮了两锅肉对比，让他们从色泽、香气、口感三个维度分析。”这种“沉浸式教学”，让年轻厨师真正理解了老字号的“讲究”。

脱下厨师服，王培欣还有另一重身份：公益践行者。2018年，他发起“老字号帮扶计划”，先后在阿尔山、郧阳等地建立食材基地，将当地的野生菌类、有机蔬菜引入北京市场。“阿尔山的口蘑炖出来的汤，比普通蘑菇鲜三倍。”他带着团队实地考察，不仅解决了当地农产品滞销问题，更让老字号菜品获得了优质货源。在郧阳结对帮扶中，他免费为当地厨师提供培训，帮助300多名农民工实现就业。“做菜和做人一样，不能只想着自己盘子里的东西。”王培欣说。

如今，在短视频平台上，他的账号已有800多万粉丝。他穿着中式对襟褂子，在镜头前演示“赛螃蟹”的做法：“蛋白要炒得像雪一样蓬松，醋汁里得加半勺糖提鲜……”每条视频下，都有几万条评论——“原来鲁菜这么讲究”“看完想给爷爷做道菜”。有人统计过，他的视频累计播放量超过10亿次，相当于让10亿人次“尝”到了京味菜的魅力。

北京市劳动模范、东城区生态环境综合执法大队执法七分队副分队长马元生：

## 既守护蓝天 也温暖人心

□本报记者 边磊

作为东城区生态环境综合执法大队执法七分队副分队长、有着“煤改电”先锋称号的马元生用10年光阴，在青砖灰瓦间织就了一张清洁能源的温暖网络。今年，马元生被评为北京市劳动模范。

### 用脚步描绘胡同里的民生账本

2015年，马元生接手无煤化后续运维工作时，摆在他面前的是一堆“烫手山芋”：为数不少的居民不愿改电，老旧蓄能式电采暖设备故障率高，峰谷电表安装滞后导致电费补贴难落实……架起政策与民意之间的桥梁，让群众真正体会到惠民政策的好处成为当务之急。

“要破局，先得知道老百姓在想什么。”马元生带着笔记本，一头扎进胡同里。

在钟鼓楼旁的老旧小区，他蹲在墙根和晒太阳的大爷们唠嗑，听他们抱怨“电采暖白天不热乎”“半夜调温度太麻烦”；在金鱼池片区的拆迁滞留区，他踩着积水走进漏雨的平房，看着老人用煤炉烧水，浓烟呛得人睁不开眼。3个月里，他踏遍17个街道、40余个社区，记录下1446户居民的诉求，鞋底磨穿了三双，笔记本写满了270页。

这份用脚丈量出来的《“煤改电”遗留问题调研报告》，成为全市无煤化政策调整的重要依据。他提出的“分片施策、

精准服务”理念被纳入市级方案，针对滞留区居民的“过渡期补贴政策”更是直接解决了2000余户的燃眉之急。市生态环境局专家评价：“东城的相关调研数据，为首都无煤化工作画出了精准的‘民生坐标’。”

### 10万台设备背后的温度

2018年大寒那天，交道口街道的王奶奶拨通了马元生的电话：“小马啊，我家的电暖气突然不热了，这可怎么过冬啊？”当时正发着高烧的马元生，立刻顶着风雪往老人家里赶。检查发现是蓄能装置故障，他跪在地上修了两个小时，起身时膝盖早已冻得失去知觉。看着重新制热的暖气，王奶奶抹着眼泪说：“你比我亲儿子还贴心。”

这样的“暖心故事”，在马元生的10年工作中数不胜数。为了让老旧设备及时更新，他建立“网格化运维地图”，将全区划分为127个网格，每个网格配备“1名执法人员+1名技术人员”，确保故障2小时内响应。累计9万余台设备的更新工程中，他独创“错峰施工法”，在每个胡同口设置临时取暖点，让施工期间的居民有地方喝热水、烤暖气。

最让居民们称道的，是他牵头的“峰谷电表补装行动”。2020年，当得知部分高龄老人因行动不便未安装电表时，他带

着团队逐户上门，在零下10℃的户外调试设备。那些天，他的微信运动步数日均超过3万步，朋友圈里全是“马队长又在爬楼”的照片。10年间，1800余具电表的补装，让6万余户居民每年节省电费超百万元。

### 把群众的“急难愁盼”揣在心里

“接诉即办，关键在‘办’，更在‘解’。”马元生的办公桌上，摆着一面写着“百姓贴心人”的锦旗，那是2022年一位独居老人送来的。老人因户籍问题无法享受电费直补，跑了多个部门都没解决，抱着试试看的心态拨通了12345热线。马元生得知后，连续3天往返社区、派出所和供电公司，甚至自掏腰包为老人垫付了部分费用。“政策有边界，但服务不能有缺口。”他常说。

在处理“每月一题”的电费直补任务时，他遇到了更大的挑战：12.1万表户的信息核对，涉及拆迁、分户、产权变更等复杂情况。为了确保“一户不错、一表不漏”，他带领团队开发了“数据比对小程序”，将户籍、房产、用电数据三方联动，硬是在一个月内完成了原本需要3个月的工作量。当最后一笔补贴打进居民账户时，一位退休教师发来短信：“这笔钱虽不多，但让我们看到了政府的担当。”

最让人动容的，是他对困难群众的



“额外照顾”。在帮扶郧阳结对对象时，他发现当地孩子缺过冬衣物，便发起“暖冬行动”，自费购买200件羽绒服寄往山区；遇到社区里的孤寡老人，他定期送去米面油，陪老人聊天解闷。同事们笑他“管得太宽”，他却认真地说：“生态环境执法，既要守护蓝天，也要温暖人心。”

10年间，东城区平房区PM2.5浓度下降42%，清洁能源覆盖率达100%，这些数字的背后，是马元生磨破的鞋底、冻红的双手，是无数个凌晨的走访、无数次耐心的解释。当有人问他为什么这么拼，他指着胸前的党徽说：“老百姓的笑容，就是我最好的军功章。”