

“大暑”日 “与建筑工人比,我们幸福多了!” 走近厨师

□晨报记者 郑常鹏 夏国锋 李鹏

炎炎夏日,持续的高温天气让人对高温炙烤、油烟弥漫的厨房望而却步。于是,越来越多的人选择走出家门,到酒店或饭馆就餐,饭店的厨师便成为炎热夏天受“热捧”的人。

7月23日是我国二十四个节气中的“大暑”,我市最高气温高达34℃。当天,记者兵分三路走进新区多家饭店的厨房,亲身体验大厨们在高温环境下作业的艰辛。

【体验地点:
好百年饭店】

10分钟 让人汗流浹背

当天上午9点半,记者来到位于兴鹤大街的好百年饭店,在值班经理张经理的引见下,记者跟随饭店的厨师长刘振兴来到了二楼的操作间。一进入厨房,感觉像进了蒸笼一样,热气扑面而来。与楼下用餐大厅的凉爽相比,在这里可真是受“热捧”。刘振兴告诉记者,他有6年的厨师从业经历,在好百年当厨师长1年了。

“每天9点半上班后,要将一些常用的菜肴做成半成品,该过油的过油,该过水的过水,顾客点到相应的菜肴后只要再过油翻炒即可,这样做是为了不让顾客等得太着急。”刘振兴说,“但这些备份的菜肴不会准备太多,因为夏天高温不宜存放太久,像鱼头我们一天只卖3个,甲鱼一天就卖两只,而像鱼香肉丝、宫保鸡丁等常见菜肴,一般30秒就要出锅。”

难得有机会进饭店厨房,记者忍不住来到灶前看刘师傅做好百年的特色菜肴——大烩菜。只见刘师傅翻炒用的铁锅比平时家用的铁锅要大很多,他说这锅有7斤多重,记者费了很大力气才能单手将它拿起,更别说抡起它翻炒菜肴了。但刘师傅抡起大铁锅,看起来是那么轻松。

“这都是练出来的,刚做厨师那会儿,我拿这锅也挺费劲,但时间长了就习惯了。我们这里最轻的锅也有5斤重,像这道大烩菜稍微费事一些,需要用文火慢炖20分钟左右,这样味道才能出来。”刘师傅说。

烩菜做好后,刘师傅的工作服已经湿透了。记者在厨房不到10分钟,已是脸发红后背全湿了。刘师傅告诉记者,这还不是最热的时候,因为就餐高峰还没到,11点半至12点才是最忙的时候。



御花园酒店后厨操作间。晨报记者 郑常鹏 摄

【体验地点:御花园酒店】

“与建筑工人比,我们幸福多了!”

记者10点半从好百年饭店出来后,赶往了御花园酒店。在肖艳伟经理的引见下,记者来到该酒店的后厨操作间,看到这里共有27位后厨工作人员在工作。

来自许昌的李伟从事厨师行业已15个年头了,在御花园酒店做厨师3年。“11点半左右,顾客多了起来,厨房内的温度也逐渐上升。5个炉灶同时打开,灶台附近的温度估计有50℃到60℃。”他告诉记者,“用餐高峰期,厨师们根本没时间停下来休息。”

“我们这里的排风设施比较完善,操作间温度大约为45℃左右,对于一般人来说,这个温度也是很难忍受的。”李师傅对记者说,“冷拼间有空调,因为凉菜拼盘要在低温下才能保持新鲜。如果实在热得受不了,我们会到冷拼间或操作间门口降降温。”

记者跟随李师傅分别来到冷拼间和主操作间,明显感觉到两个操作间的室温差别很大。“我们的分工很明确,一天工作8个小时,多半时间都挨着火炉,所以夏天是厨师最难熬的季节了。”李伟告诉记者。

“我们每天差不多要做30桌菜,5名大厨每人每天要做上百道菜。”来自江苏的厨师长陈亮告诉记者,他擅长粤菜等南方菜系。

当记者问及忙碌一天下来,抡铁锅的胳膊是否会感到酸痛时,陈亮说:“从事厨师行业已经12年了,早已习惯了,所以感觉还好。比起那些在外作业的建筑工人,我们算是幸福的了。”同时他建议,市民夏季饮食应以清淡为主,多吃海鲜、蔬菜和水果,油腻的食物要少吃。

“为了让厨师们感受到企业的人文关怀,我们酒店也会时不时地为他们送上啤酒和凉茶以降温解暑。”御花园酒店经理肖艳伟告诉记者。

【体验地点:淇河宾馆】

厨房降温设施虽齐全,但灶台附近仍烤人

上午11时,记者在淇河宾馆餐饮部负责人李顺平的引见下来到该酒店后厨操作间。

“这里的室温大约27℃,考虑到夏季炎热,为给厨师们创造一个舒适的工作环境,我们在厨房安装了空调和排风设施,保证厨房室温不高于30℃。”李顺平对记者说,“排风扇在将大量油烟排出后,还能降低厨房温度,让接近灶台的厨师不会太热。”

尽管厨房的温度不是很高,但记者发现忙着做菜的厨师们还是满头大汗。灶台炉火正旺,站在旁边着实烤人。记者看到,一名厨师忙碌一阵子后走到操作间门口,用手帕擦了擦汗。“厨师要为顾客的饮食安全负责,一定不能让汗珠滴到菜品上。所以在厨房内,厨师不能随意擦汗。”该厨师对记者说。

【体验地点:国成第一刀削面】

饮食多样化有助增强抗暑能力

中午,记者来到位于新区黄山路的“国成第一刀削面”体验。店内空调开放冷气十足,与室外的高温桑拿天相比,简直是“冰火两重天”。虽然此时早过了正午用餐高峰期,但仍有不少顾客在就餐,后厨操作间内的厨师们自然还在忙碌着。

记者注意到,虽然店内的后厨操作间只有30多平方米,而且操作间内的炉灶都没闲着,但给记者的感觉并不是太热。张师傅对记者说,操作间内的进气扇、排气扇和大型抽油烟机对降低室温有很大作用,更重要的是操作间和就餐区相通,排气扇排风的同时,会把就餐区的冷气“拉”进来,从而降低操作间的温度,所以操作间的温度始终保持在30℃多一些,让人感觉不是太热。

“我们一天能卖一二百碗面,但并没有感觉到操作间很热。”穿着整齐的厨师马红露笑着告诉记者,不过到中午或晚上的就餐高峰期,操作间还是比较热的,忙碌时衣服会完全湿透,这种情况下我们会站在厨房门口吹空调降温。

【体验地点:
鸿源大酒店】

天热易急躁, 自我调节很重要

在鸿源大酒店的后厨操作间,已有21年厨龄的厨师长柯汉飞来自广东茂名市,他在接受记者采访时说,酒店内每天的大小宴席都是由现在的20多位厨师共同完成的。大家每天早餐从6点半工作到9点,中餐从9点到14点;晚餐从17点到21点,因为一年四季都在灶台前忙碌,所以时间长了就慢慢习惯了操作间的环境。

当记者问及在操作间工作热不热时,柯汉飞笑着说,夏天确实难熬,对后厨师傅们的身心都是严峻的考验。

“虽然有中央空调、抽油烟机、排风扇,但高温仍是不可避免的。烧菜的师傅们距离灶台比较近,温度可能有40度左右;择菜人员由于靠近洗菜池子,感觉相对凉爽;冷菜区为了保持菜品新鲜,空调一直开放,工作在那里的师傅们夏天感觉最舒服,但到了冬天就会比较难熬。”柯汉飞说,如果将来改造后使用水冷抽油烟机,情况可能会大有改观。

记者在操作间看到所有人员的着装都很规范,头戴一次性高边厨师帽、身着干净的厨师工装,没有一个师傅因为热而着装不整。

“天热体力消耗大,自己一天不吃肉就没有力气干活。”柯汉飞开玩笑地说,因此在适当提高营养的同时还要学会自我调节。因为天热易急躁,稍不注意就会用错配料,导致做出的饭菜不可口。

来自湖北潜江的邢巍师傅是面点类的主管,别看年龄不大,可已有7年的厨龄。他所在的面点操作间,由于有蒸笼、烤箱等设备,一到夏天就会特别热,站一会儿啥也不干就会冒汗。喝一些绿豆汤、冰镇矿泉水等防暑饮品,基本上可消除燥热的感觉。

“除了饮食调节外,自我调节同样重要。”邢巍说,下班后到外面散散步,在装有空调的宿舍内睡个好觉,或到酒店内的KTV唱会儿歌,天热浮躁的情绪就会大大减轻。

记者感言:

“民以食为天”,对于中国人而言,饮食就是生活。不论什么人,从事什么职业,都离不开“吃”,“吃”在人们生活中的地位不可撼动,可现实中多数人很难体会终日“战斗”在高温环境中的厨师们的艰辛。

当我们坐在餐桌前吹着冷气,享用着美味佳肴时,厨师们却正挥汗如雨接受高温的考验。再简单的一道菜,都是厨师们辛勤付出的成果。所以,我们要心怀感激地享用他们烹饪出的每一道美食。在享受美味的同时,让我们为这些辛劳的厨师送上最真挚的祝福。

