

炉火旁边烹美味 汗如雨下湿衣鞋

□记者 王春生 文/图

上午11点多至下午1点多的两个小时,是赵小兵一天中最为忙碌的时段之一。

7月22日近12时,市区光明路南段信阳鱼乡酒店,食客在凉爽宜人的餐厅享用美食、轻声交谈;酒店后厨内,赵小兵和其他几位厨师站在自己的灶位前炒菜,炙热的火焰不时从锅底蹿起。一些配菜人员、传菜生不时走动,厨房里热气腾腾。

后厨如同“桑拿房”

头戴高高的厨师帽,身着整洁的灰色厨师服,接水、洗锅、倒油、放配料、放青菜,几个动作在一气呵成,赵小兵一手端着铁锅,一手执铲用力地快速翻炒,炙热的火焰不时从锅底蹿起。

一道青菜炒完,他迅速装盘,由传菜生将菜品端出。

接下来的十几分钟,赵小兵又接连烧了一道红烧茄子和一道炖菜,随后开始做客户预订的60多份焖面。他把配菜员准备好的20斤豆芽和10斤芹菜倒入锅中,开始不停地翻炒。不一会工夫,他脸上满是豆大的汗珠,衣服大部分已经湿透。

“夏天天气热,厨房里更热,特别是中午,真的就像是蒸桑拿一样。”用毛巾擦拭了一下汗水,赵小兵说,天热时活儿也多,“有时候中午会接连干上一个多小时,不仅身上湿透,鞋里都能倒出(汗)水来。”

对赵小兵和其他厨师来说,夏天的一天都是“熬”过去的。一般情况下,这个季节后厨里温度为40多摄氏度,灶前温度则高达50多摄氏度。同时由于后厨油烟大,不适合安装空调,他们身上厚厚的厨师服往往是湿了干、干了又湿,贴在身上非常难受。

记者靠近赵小兵所在的灶

台,灼热气浪扑面而来,烘烤着面部,令人十分不适。

看到记者的表情,今年39岁的赵小兵笑了,他从事这行已20多年,早已习以为常。

有苦有累亦有乐

赵小兵是信阳人,初中毕业后离开淮滨农村老家,来到平顶山市区,开始在一家饭店后厨打工。

“当初做学徒时,刷碗拖地啥都干,慢慢地开始跟一些老厨师学习做菜,不断积累经验,加上自己多研究琢磨,几年时间下来就成了一名厨师。”赵小兵这样谈及他的从业经历。

记者注意到,赵小兵胳膊上有一些明显的伤疤。他说,这都是前些年做菜时不小心烫伤的,“我们当厨师的,每天都有被火烫伤、被油溅到的风险,几乎每人手上、胳膊上都有这样那样的‘后厨印记’”。

“不管干啥,干一行要爱一行。”赵小兵说,抱着这样的想法,他走过20多年的历练路。如今,除了信阳家乡菜,他还能做川菜、湘菜。

对于高温下的辛苦劳作,赵小兵说他和店里的很多厨师一样,在全心烹制好每一道菜的同时,也很注意防止劳累过度、中暑等情况的出现。天气过热时,店里会早早地准备好淡盐水等饮品,以备厨师们及时补充水分。

“作为一名厨师,可以说是有苦有累也有乐。我最大的愿望就是让每一位食客吃得开心,能听到他们说一句‘好吃’就够了。”赵小兵说,言语间充满了对厨师这份职业的爱。

夏天客人多,厨师们有时会遇到客人催菜。对此,赵小兵说:“一刻都不能耽误,我们会争取以最快速度把顾客的菜做好,希望客人们能多些理解。”



张志强(左)和沙佳浩在烤炉旁烤羊肉串

烧烤炉旁 51℃ 一晚喝水近4升

□本报记者 高红侠 文/图

他们躲过白天的暑气,夜晚却要经受50多摄氏度的炙烤;虽然与手中的食材一样久经“烤”验,但他们最怕的却是下雨。他们就是烧烤师傅张志强和沙佳浩,和他们一起感受烤炉旁的高温。

烧烤炉前狂出汗

下午5点半,市区园林路西段京行铜锅涮肉店,张志强和沙佳浩开启了他们的夜班生活。穿厅走进后厨,一阵阵热浪迎面扑来。记者随身携带的温度计显示,此时后厨温度为36摄氏度。“这会儿正凉快,一会儿你就会体验到烤炉的热情了。”张志强打趣道。

随着后厨排风净化系统开启,室内顿时凉爽了许多。切羊肉、穿串、称重,二人与其他工作人员开始准备烤串食材。“新鲜羊肉切成1厘米左右的正方体、肥瘦相间,每串肉净重38克左右。”沙佳浩一边说一边演示,这样烤出来的羊肉串才能香而不腻,口感才好。张志强则放下手头的活儿,将烤炉里的炭点燃,然后盖上一层未点燃的果木炭,保持炭火不熄。

当晚6点多,第一拨客人到来。沙佳浩扒开烤炉表层的果木炭。随着空气流通,炭火立刻旺起来。

后厨温度迅速飙升。随着点烧烤烤客人的增多,两米长的烤炉火力全开。沙佳浩和张志强穿着短袖工装,戴着厨师帽和口罩,动作娴熟地烤制羊肉串、鱿鱼、羊筋、辣椒等食材。羊油滴在炭火上,蹿出红火苗,发出刺啦刺啦的声音。

前胸和后背的衣服很快被汗水浸透,二人开始用挂在脖子上的毛巾擦汗。在烤炉前站了十几分钟,记者脸上的汗水顺着脖子往下淌,放在烤炉附近的工作台上的温度计显示51摄氏度。“烤串时后厨的温度要比外面的温度高出十几(摄氏)度。”张志强说,起初他们也尝试用吸汗头带,虽然很吸汗,但影响散热,戴着难受,他们干脆换成毛巾,这样更管用。

入伏后的夜晚,烧烤师傅需要在这样的高温环境里持续工作八九个小时,节假日更是忙得连擦汗的时间都没有。

为防止中暑,张志强和沙佳浩早在烧烤炉旁备好了白开水,有时也会煮些绿豆水放凉或准备一些藿香正气水等解暑药,以备不时之需。

当晚9点多,烧烤高峰过去,张志强和沙佳浩忙里抽闲拿起备在一旁的白开水喝下。沙佳浩使用的是2.5升的“吨吨杯”。晚上几个小时下来,他能喝一杯半白开水,张志强也喝了3.5升水。当然,为了避免短时补水过量,他们会控制节奏,一杯水要分几次喝完。

怕热盼热怕雨天

今年47岁的张志强在烧烤行业已经摸爬滚打了20多年。最初他在做餐饮生意的亲戚引荐下到广东一家饭店做帮厨,先后做过热菜、凉菜、面点师傅,“在大城市打拼,总得有一门手艺傍身”。

打定主意干烧烤后,张志强专门拜师学艺,出师后辗转于四川、北京、安徽等地的饭店或烧烤店。2005年,他回到平顶山老家,娶妻生子,再也不曾远离。2016年,他被现在这家饭店聘为烧烤师傅。

“以前店里就我一个烧烤师傅,一晚上最多时烤700串。现在好点了,有了帮手。”张志强说。今年3月份,沙佳浩跟着他学烧烤,他将烧烤手艺悉数传授。目前沙佳浩已出师,生意忙时,张志强才过来帮忙。

“刚开始做这份工作不太习惯,感觉特别热。时间长了,也就慢慢习惯了。”沙佳浩一边烤串一边与记者聊着。

“做烧烤师傅最希望得到顾客的欢迎。”张志强说,顾客的“羊肉串够味儿”,就是对他们最大的褒奖。

三伏天的凉意最为难得,可张志强和沙佳浩最怕的是下雨,因为客人会变少,“夏天是烧烤旺季,天越热晚上吃烧烤的人越多,冰镇啤酒配烧烤最爽不过,我们赚的只是一份辛苦钱。”

赵小兵在后厨炒菜

