

面对市场中多达10倍工资的高薪诱惑，一家中华老字号靠什么留下“闽菜大师”？

“佛跳墙”里的留人“秘方”

阅读提示

对于餐饮行业来说，年底是厨师跳槽的旺季，但从福州聚春园集团“出走”的厨师却并不多。作为历史名店和“闽菜大师”的摇篮，这家中华老字号留人的“秘方”就藏在“佛跳墙”里。

看来，因制作工艺的复杂性，闽菜厨师的“成长周期”更加漫长。他坦言：“10年对于不少闽菜厨师来说，都是必经的‘养成期’。”

在不少人眼中，相对于一些现代连锁餐饮企业动辄满月便可出师的“速成模式”，聚春园的“慢哲学”对于吸引年轻厨师是一道难以逾越的门槛。

对此，王茂玲却有着不同的观点，他表示：“就像制作‘佛跳墙’需要12个小时不间断文火慢煨，汤底才会醇厚鲜美一样。遵循严格的培训流程和传统的制作工艺，才能为年轻厨师赢得更长久的职业生命。有的学，学的有用，厨师才能留得下来。”

记者了解到，近年来，聚春园与福建商学院合作成立烹饪学院，与福州旅游职业中专学校签约设立订单班，培养了700多名闽菜新人。聚春园集团职业技能鉴定站共完成1677名厨师等级考核鉴定，集团还培养出了17名“闽菜大师”，63名高级厨师、30名中级厨师。

曾经“出走”到私营酒店里当厨师的汪朝阳，在2012年最终放弃了高达5倍的薪资，回到了聚春园的厨房内，“外面的世界很精彩，高薪也的确是诱人的，但比高薪更诱人的是成长。”他表示，比起拿高薪但全年无休只做一道菜的日子，他更愿意选择守在“佛跳墙”的陶坛边，研究高汤里隐藏的文化和秘密。

慢火煨出留人的“诚意”

杨伟华至今记得1993年聚春园老店搬迁的过渡期，自己在当地一家知名酒楼里当炒锅师傅，第一个月领到工资时“数钱数到手软”的场景。那时，他身边的厨师们穿起了时下流行的高帮鞋、牛仔裤，用起了月租费高昂的传呼机，有的甚至背着一把刀、一口锅到海外的中餐厅里当厨师赚起了“外汇”。

杨伟华告诉记者，曾祖演和郑德斌都是聋哑人，他们来聚春园3年了，3个月前才转到专用后厨，负责干货泡发。在他们身上，杨伟华看到了厨师最需要的专注与耐性。

曾祖演和郑德斌在厨房里干了3年，才接触到“佛跳墙”；而杨伟华当年在厨房里干了4年杂工，才完成了人生的第一道炒盘。在他

本报记者 李润钊

看来，因制作工艺的复杂性，闽菜厨师的“成长周期”更加漫长。他坦言：“10年对于不少闽菜厨师来说，都是必经的‘养成期’。”

在不少人眼中，相对于一些现代连锁餐饮企业动辄满月便可出师的“速成模式”，聚春园的“慢哲学”对于吸引年轻厨师是一道难以逾越的门槛。

对此，王茂玲却有着不同的观点，他表示：“就像制作‘佛跳墙’需要12个小时不间断文火慢煨，汤底才会醇厚鲜美一样。遵循严格的培训流程和传统的制作工艺，才能为年轻厨师赢得更长久的职业生命。有的学，学的有用，厨师才能留得下来。”

记者了解到，近年来，聚春园与福建商学院合作成立烹饪学院，与福州旅游职业中专学校签约设立订单班，培养了700多名闽菜新人。聚春园集团职业技能鉴定站共完成1677名厨师等级考核鉴定，集团还培养出了17名“闽菜大师”，63名高级厨师、30名中级厨师。

曾经“出走”到私营酒店里当厨师的汪朝阳，在2012年最终放弃了高达5倍的薪资，回到了聚春园的厨房内，“外面的世界很精彩，高薪也的确是诱人的，但比高薪更诱人的是成长。”他表示，比起拿高薪但全年无休只做一道菜的日子，他更愿意选择守在“佛跳墙”的陶坛边，研究高汤里隐藏的文化和秘密。

慢火煨出留人的“诚意”

杨伟华至今记得1993年聚春园老店搬迁的过渡期，自己在当地一家知名酒楼里当炒锅师傅，第一个月领到工资时“数钱数到手软”的场景。那时，他身边的厨师们穿起了时下流行的高帮鞋、牛仔裤，用起了月租费高昂的传呼机，有的甚至背着一把刀、一口锅到海外的中餐厅里当厨师赚起了“外汇”。

杨伟华告诉记者，曾祖演和郑德斌都是聋哑人，他们来聚春园3年了，3个月前才转到专用后厨，负责干货泡发。在他们身上，杨伟华看到了厨师最需要的专注与耐性。

曾祖演和郑德斌在厨房里干了3年，才接触到“佛跳墙”；而杨伟华当年在厨房里干了4年杂工，才完成了人生的第一道炒盘。在他

高汤里熬着的“慢哲学”

1月16日上午，在福州聚春园“佛跳墙”专用后厨内，记者见到了“佛跳墙”制作技艺第八代传人杨伟华。他正戴着厨师帽站在操作台旁，向身旁的厨工曾祖演、郑德斌演示干货海鲜的泡发工艺。

“佛跳墙”里用的海参是关东参，海参娇贵怕油，碗里不能有一点油渍。”“第一天用纯净水，涨到1.5倍大；第二天用热水，自然舒展到4~5倍。冷热交替，才能达到食材最佳的状态。”……在嘈杂的厨房里，杨伟华的声音并不算大，但两位厨工仅仅依靠观察嘴形和动作，就能预判“师傅”接下来要使用的工具，并将泡发工艺的要点一条不落地记在本子里。

杨伟华告诉记者，曾祖演和郑德斌都是聋哑人，他们来聚春园3年了，3个月前才转到专用后厨，负责干货泡发。在他们身上，杨伟华看到了厨师最需要的专注与耐性。

曾祖演和郑德斌在厨房里干了3年，才接触

到“佛跳墙”；而杨伟华当年在厨房里干了4年杂工，才完成了人生的第一道炒盘。在他

看来，因制作工艺的复杂性，闽菜厨师的“成长周期”更加漫长。他坦言：“10年对于不少闽菜厨师来说，都是必经的‘养成期’。”

在不少人眼中，相对于一些现代连锁餐饮企业动辄满月便可出师的“速成模式”，聚春园的“慢哲学”对于吸引年轻厨师是一道难以逾越的门槛。

对此，王茂玲却有着不同的观点，他表示：“就像制作‘佛跳墙’需要12个小时不间断文火慢煨，汤底才会醇厚鲜美一样。遵循严格的培训流程和传统的制作工艺，才能为年轻厨师赢得更长久的职业生命。有的学，学的有用，厨师才能留得下来。”

记者了解到，近年来，聚春园与福建商学院合作成立烹饪学院，与福州旅游职业中专学校签约设立订单班，培养了700多名闽菜新人。聚春园集团职业技能鉴定站共完成1677名厨师等级考核鉴定，集团还培养出了17名“闽菜大师”，63名高级厨师、30名中级厨师。

曾经“出走”到私营酒店里当厨师的汪朝阳，在2012年最终放弃了高达5倍的薪资，回到了聚春园的厨房内，“外面的世界很精彩，高薪也的确是诱人的，但比高薪更诱人的是成长。”他表示，比起拿高薪但全年无休只做一道菜的日子，他更愿意选择守在“佛跳墙”的陶坛边，研究高汤里隐藏的文化和秘密。

慢火煨出留人的“诚意”

杨伟华至今记得1993年聚春园老店搬迁的过渡期，自己在当地一家知名酒楼里当炒锅师傅，第一个月领到工资时“数钱数到手软”的场景。那时，他身边的厨师们穿起了时下流行的高帮鞋、牛仔裤，用起了月租费高昂的传呼机，有的甚至背着一把刀、一口锅到海外的中餐厅里当厨师赚起了“外汇”。

杨伟华告诉记者，曾祖演和郑德斌都是聋哑人，他们来聚春园3年了，3个月前才转到专用后厨，负责干货泡发。在他们身上，杨伟华看到了厨师最需要的专注与耐性。

曾祖演和郑德斌在厨房里干了3年，才接触

到“佛跳墙”；而杨伟华当年在厨房里干了4年杂工，才完成了人生的第一道炒盘。在他

做活泉水文章

本报讯(记者刘旭)在辽宁省阜新市东梁镇有一个远近闻名的“宝地温泉小镇”。沿着满是落叶的甬道走进一座座造型别致的建筑，这里有禅修中心、国学课堂、幽静的茶室，更吸引游客的是这里的泉水。

创建“宝地温泉小镇”的是全国五一劳动奖章获得者、辽宁省劳动模范窦娟。窦娟1996年从哈尔滨建筑大学硕士研究生毕业后一直从事房地产行业，然而由于近年来当地吸纳外来人口数量有限，许多盖完的房子卖不出去，已经步入中年的窦娟开始思考“今后的路要怎么走”的问题。

2012年，她听说阜新有个“天水谷”温泉并

慕名前往。泡完温泉后她了解到，原来阜新的温泉形成时间已经有1.2亿年，被称为“古水泉”。这种泉水属于罕见的碳酸氢钠泉，富含多种矿物质及微量元素。在窦娟看来，眼下，国内大健康行业正迎来一个高速发展期，且随着经济的发展潜力将进一步释放，当地有这么好的温泉，有如此多值得“到此一游”的旅游资源，还有国家政策的支持，一个投资“大健康”产业的设想在窦娟头脑中萌生了。

窦娟的思路是先做环境和配套，用优美的环境吸引游客，然后再做主体设施。很快，她的想法和计划得到了当地政府的大力支持。

例如，小镇绿化需要购置很多大树，但在高速公路运输时因树大超限，当地高速管理局研究决定同意特事特办。如今，窦娟对“宝地温泉小镇”未来发展充满信心，也对自己抓住商机成功转型感到自豪：这一项目按规划已形成

温泉旅游休闲板块和温泉康养旅居板块，安置400余名当地居民在“宝地温泉小镇”就业，带动周边及农户间接就业1500余人。

窦娟的思路是先做环境和配套，用优美的环境吸引游客，然后再做主体设施。很快，她的想法和计划得到了当地政府的大力支持。

例如，小镇绿化需要购置很多大树，但在高速公路运输时因树大超限，当地高速管理局研究决定同意特事特办。如今，窦娟对“宝地温泉小镇”未来发展充满信心，也对自己抓住商机成功转型感到自豪：这一项目按规划已形成

温泉旅游休闲板块和温泉康养旅居板块，安置400余名当地居民在“宝地温泉小镇”就业，带动周边及农户间接就业1500余人。