

S “暑”你最美·致敬高温下的劳动者

一天汗湿几身衣 只为客人说 好吃 面馆大厨与火共舞制作舌尖美食

连日来的持续高温,让人直呼 空调续命。可就当我们吹着空调、喝着冷饮,享受一丝清凉时,还有这样一群人不仅要闷热的房间内工作,还要接受火的 烤 验。7月28日,记者来到位于望春小区的西厢记面馆,探索厨师与火共舞、制作舌尖美食的过程。

对热气扑面的 后厨工作习以为常

早上6时许,记者一出门就感受到了阵阵热浪。在西厢记面馆经营者兼厨师贾建雄的带领下,记者来到该面馆的后厨。刚走到门口,一股夹杂着油烟味的闷热气息扑面而来,这里的气温明显比就餐区要高上不少。记者环顾四周,只见后厨内并没有空调,只摆设着一台为房间散热的风扇,但与灶台产生的热量相比,其散热效果微乎其微。才待了两三分钟,记者脑门上就出了一层薄汗,心中产生出夺门而逃的冲动。

来一份粥和烤饺 来一份羹和薄饼 很快,面馆门口就传来了客人点餐的声音。这时,无论是盛粥的锅还是蒸饺子的蒸笼,都冒着腾腾热气,看着十分烫手。

贾建雄对直冲脸面的热气习以为常,他一边熟练地掀开锅盖、端下蒸笼为客人准备吃食,一边还不忘提醒记者:你躲开些,小心蒸汽。记者走到烤饺子的厨师身边,问她烤饺子时会不会被油溅到。她停下手中的活笑着回答:做厨师嘛,被油溅倒是难免的。话音刚落,她又回到那个热气腾腾、滋滋作响的烤盘前。

贾建雄告诉记者,店里的厨师早晨5时30分便开始做准备工作,6时迎接第一拨客人。半个小时的准备时间,厨师们得忙着熬粥、蒸饺子、烤面饼。只有先将能做的工作都做好,才能够更快更好地为客人们上餐。

从6时忙到9时,面馆的早餐时间才算结束。这时,一直在后厨忙碌的贾建雄早已满头大汗,脖子上也是湿漉漉的,用纸一擦,整张纸都湿透了。他用了两三张纸才勉强把汗擦干净。



贾建雄在后厨做准备工作

只要有客人 炉火就不灭

中午11时至13时,是面馆一天中最忙碌的时候。客人一拨接一拨地来,厨房的火就没停过。这时走进厨房,记者心里只有一个字:热!灶台上不断蹿出的火苗,将贾建雄的脸映得通红。站在灶台附近,只觉得股股热浪翻卷而来,有时气都喘不过来。不一会儿,衣服就被汗水浸湿了。

在收到顾客的点单后,贾建雄忙着把猪肉洗净切丝,放入碗中,加入酱油、淀粉、生抽等佐料进行腌制,然后把胡萝卜切丝,把小葱切成葱花,动作一气呵成。5分钟后,起锅倒油,等油温六成热倒入肉丝,哗 一下,油烟开始大肆进军后厨空间,似乎让房内温度又

更上了一层楼。肉丝翻炒到变色,再倒入胡萝卜丝继续翻炒、调味,肉丝面的浇头很快就做好了。接着,贾建雄将早上做好的面条下锅煮熟,盛入碗中,淋上浇头,一碗肉丝面就完成了。

不过是观察贾建雄烧一碗面的工夫,记者已经满头大汗,热得忍不住喝了半瓶水。贾建雄也大汗淋漓,衣服被汗浸湿,紧紧贴在身上。但他没有休息,擦了擦汗水,又继续烧下一碗面。客人太多了,休息的话就不能及时给客人上餐,不能让他们久等。贾建雄这样说。

一个中午,记者看贾建雄的衣服不断被汗水浸湿,又被炉火烘干,如此循

环往复。记者已记不清贾建雄擦了多少次汗,用湿了多少块毛巾。热不热其实我不是很在乎,做出用心的美食,客人说好吃,就是我最开心的事。每一个劳动者都是辛苦的,但幸福生活总是靠努力奋斗出来的。问及在高温环境下工作的感想,贾建雄笑着说。

21时15分,临近打烊,面馆内仍有不少顾客。如今天气热,有时大家晚上八九点才出门觅食。如果有客人来,我们就继续营业;如果没有客人,我们就下班。贾建雄说,只要有客人,他们的炉火就不灭。

融媒记者 李梦楚 实习生 胡雅芹

公益广告

居家勤通风
出门戴口罩
健康有保障

—— 防控疫情,我们一起努力 ——