



从沪漂青年到“上海工匠”

刘根标用日复一日的坚守成就一代沪上名厨

□记者 张翠玲 见习记者 姚怡

在2020年“上海工匠”选树命名大会上，98名上海匠人荣获表彰，获颁“上海工匠”大铜章。他们干一行、爱一行、钻一行、精一行，以实际行动诠释了工匠精神。他们是众多优秀匠人的代表，他们身上传承着精益求精、持之以恒、爱岗敬业、勇于创新的工匠精神。

在芷江西，今年45岁的中宴酒楼行政总厨刘根标，就是一位“上海工匠”获得者。爱岗敬业是“工匠精神”的力量源泉。刘根标用一颗精益求精的心，积极践行着“工匠精神”，把每一项日常工作都打造成精品，用最朴实的行动诠释了爱岗敬业的精髓。

从一间拉面馆开始厨师生涯

16岁那年，刘根标离开安徽老家，只身一人来到上海打拼。因其瘦弱的外表、稚嫩的年龄，刘根标在上海找工作的过程中接连碰壁。后在其表哥的介绍下，来到了一家小小的拉面馆当帮工。这家毫不起眼的拉面馆，打开了刘根标的厨师生涯。在拉面馆，刘根标遇到了自己的第一任启蒙师父李永春。面对这位本帮菜做得十分出色的老师傅，刘根标将其当成自己的榜样，宁愿不要一分钱也要跟随在师父身边做杂碎活。半年后，李永春决定带刘根标去海鸥饭店当学徒。

有一颗精益求精的心，是对工作最好的尊重。跟随师父学艺期间，刘根标总是在自己休息时间也勤于练习，唯恐浪费一分钟。功夫不负有心人，在练习长达两年的基本功后，刘根标终于可以开始上手炒菜了，虽然只是制作简单的员工餐，但这也让刘根标雀跃不已。两年时间内，刘根标学习了切菜、配菜、调拌冷菜等，哪怕只是在细小的地方，他也一直精益求精，因为他的心中一直记得母亲对他说的话：“做菜是很有讲究的。”

刘根标想在技术上上一个台阶，就开始了一边在中亚餐饮培训学校接受专门的厨师培训，一边在海鸥饭店继续学习的生活。刘根标在这里花了3年时间学习，技艺也渐渐得到认可。不久，他被一家小餐馆聘走，月薪



刘根标在炉火前炒菜

1700元。在1996年，这并不是一个小数目。

师从良师 传习技艺

在中亚餐饮培训学校进修时，刘根标认识了一生的恩师、中国烹饪大师顾明钟校长。“顾大师考察了我整整5年才收我为徒。他收徒，最看重的是厨德。厨德好，做菜才会好。”刘根标说。在顾明钟所有的学员中，刘根标并不是做菜最好的，也不是最有天赋的，但他却是最努力的。刘根标最终可以成功拜师，正因为顾明钟看中了他的品行。在学校进修时，刘根标有一位老乡因家中亲人生病，急需用钱。当时的刘根标自己也并不富裕，但看着老乡心急如焚，刘根标便去问朋友借钱，送给老乡救急。“师父不仅教会了我做菜，也在做人方面一直影响着我。我对匠心的了解，很多来自于我师父。”刘根标说道。

当问及印象最深的一道菜时，刘根标脱口而出：“春蚕吐丝。”春蚕吐丝是道甜点，将腰果、核桃仁等制成五仁馅料，并用糯米包住，使用磨具成形后面裹上一层椰丝。因状似蚕茧，故得名春蚕吐丝。很多人认为拔丝技术是这道菜的关键，其实，考验从熬糖就开始了。“中餐很多时候都要看火候，但这个火候，要看自己的悟性。为了学这道菜，我练了3个月。”刘根标感慨地说。“士农工商”的“工”，“匠心独运”的“匠”。也许为外人所看到的新奇，于他们都是日复一日的寻常，工匠们像“扫地僧”般深藏不露。

多年来，刘根标一直在保留上海菜精髓的同时，不断寻求创新和突破。在他研发创新的几道菜里，尤以醉蟹最为有名。

醉蟹是上海人餐桌上常见的菜肴，但怎样推陈出新？刘根标研制的醉蟹选用广西南宁的蟹，这种蟹从个头、肉质来讲，都是最适合做醉蟹的。酒则使用10年的绍兴花雕酒和一点白兰地。看起来蟹黄满溢，吃起来蟹黄丰

满，唇齿留香。为了保证醉蟹最佳的口感，中宴的老上海经典醉蟹系列季节性产品只在每年11月至3月供应。

刘根标研制的醉蟹一经推出，就广受好评，创新后的醉蟹让大家得以品尝到最鲜美的味道，而大家对醉蟹的好评也是对刘根标厨艺的认可。家住大统路的王先生在品尝过醉蟹后，坚持要见到刘根标，并向其询问一道非常经典但如今已鲜有人会做的上海菜——青鱼秃肺。原来，王先生的父母久居国外，却依旧对青鱼秃肺这道菜念念不忘。父母都已高龄，这一次回国，可能就是他们最后一次回来。为了满足父母的心愿，王先生多方打听，却始终没有人会做，刘根标高超的厨艺让王先生重拾了信心。刘根标了解王先生的来意后，认真准备原材料，最终在王先生父母回国时，让其吃到了念念不忘的青鱼秃肺。如今，王先生一家和刘根标还时常联系。

除了研发新菜品，做好后厨管理和人才培养，也是刘根标作为行政总厨的工作。和师父一样，刘根标也将厨德作为后厨管理和人才培养的重要部分。

任一职白首 择一业终老

在忙碌的工作和自身的家庭中，刘根标有自己的平衡方法。在工作时，刘根标严谨、认真地对待工作的每一个环节，牢固树立“没有最好，只有更好”的理念，高标准对待工作，不放过任何一个细节，在日复一日的坚守中实现了自己的人生价值。在家庭中，他非常感恩家庭，感恩妻子对家庭的默默守护，让他得以专心致志地在事业上大展拳脚。每当家人过生日时，刘根标都会为他们烹任一大桌美味，看着家人吃得开心，刘根标也觉得由衷幸福。

如今，即使当了行政总厨，刘根标也要每天坚持上灶一个小时，他坚信是因为对做菜的热度，才支撑他从一名无名小卒到今天的高度。值得一提的是，刘根标还有一颗公益心，每到中秋、重阳等传统佳节，他便走进居民区，或是教社区居民烹任家常菜，或是烧好菜打包带给社区的老人品尝，为芷江西增添了烟火气。“任一职白首，择一业终老”，在当前一切讲求效率的时代，刘根标沉心静气，不浮不躁，坚守最澄澈的初心。



刘根标(左二)荣获“上海工匠”



红烧肉

醉蟹