

高温下的坚守·记者体验

# 厨师:时时被火烤 天天“蒸桑拿”

近期,高温天气持续。当我们在餐馆吹着空调等餐时,在气温高达50℃以上的厨房里,厨师们正忍受高温辛勤劳作。为了解一线厨师的真实生活,记者采访了东岳路九头鸟酒店厨师长——何桥。

■文/记者 蒋辉  
图/记者 刘成臣



记者(左一)试着炒一盘菜,不到3分钟就大汗淋漓。



炒菜时,何桥时不时要擦擦汗。

## 炒菜间隙洗十几次毛巾

26日12时30分,记者来到东岳路九头鸟酒店厨房,经测量厨房温度大概在60℃,铲子声、火焰燃烧声轰隆隆地在耳边响着,炙热的火苗不时从炉中蹿起,热浪阵阵袭来……

40岁的厨师长何桥正和同事们紧张地忙碌着,一盘肉被倒进锅里翻炒几下,油烟和火舌立即蹿起来。何桥炒完案板上摆放的5个菜,才好不容易歇一会儿,摘下帽子,抽下搭在脖子上的毛巾,擦起额头上的汗水。

“在厨房里要为顾客负责,一定不能出汗溅到菜品,所以我总是戴着帽子,脖子上搭一条毛巾,这样一来就更热了。”何桥说,“因为天气太热,中午客人不是很多,晚上要更忙些。这几天气温太高,不注意的话,很容易中暑。”

何桥告诉记者,为防止汗掉到菜里,一出大汗他就趁炒菜间隙擦汗,不一会儿整个毛巾也湿了,汗水会往下滴,从11时到15时,这期间要洗十几次毛巾。

## 炒一盘菜出一身汗

“我每天早上7点就来到厨房,开始做准备工作:检查冰箱、炉灶、抽油烟机,点验餐具、采购交接菜品原料,然后就开始洗菜、备菜,为中午做好准备。一直到10点左右,上午的准备工作才基本结束。”何桥说。

为了亲身体会厨师的辛苦,在何桥的安排下,记者换上厨师制服,戴上帽子,上灶炒一盘上海青。记者将气阀拧开,用纸巾点着炉火,火苗一下子蹿了起来。记者将两三斤重的铁锅架上灶,放油,炸下大蒜和辣椒,将备好的上海青倒进锅内,大火蹿到锅内,油星四溅。

记者顾不得手臂被油烫伤,来回翻炒青

菜,调小火放作料,再继续翻炒。看到厨师们装盘时都把锅拿到配菜台子上,记者也想用左手把锅拿过来,却因为铁锅太重,差点将菜泼在地上,何桥眼疾手快将锅接过来。

“炒菜是个体力活,没用惯这口锅的肯定拿不起来。”何桥说,记者赶紧装盘。一个简单的青菜,前后炒制不到3分钟,原本不大出汗的记者,前胸后背都被汗湿,连腿上也正在流汗。

## “内外伤”双重煎熬

记者发现,何桥的手上和胳膊上密密

麻麻地布满伤疤。何桥说:“这都是烫伤。夏天工作服都是短袖,烹调中难免会有油星或者热汤溅到身上,有点伤疤是很正常的。”

旁边的一位厨师说,这些是外伤,干厨师这行,夏天最恼火的是“内伤”。由于厨房里太热了,为了保证菜品的卫生,一般不用电风扇和扇子,厨师的帽子也不能摘,在厨房里唯一能凉快点的方法就是喝冰水和啤酒。

“为了降温只有喝冰水才舒服些,但这样很容易就把胃搞坏。身上酷热难耐,肚子里直冒冷气,一来二去就会弄出‘内伤’。”何桥无奈地说。

### ■记者手记

## 不浪费是对他们最大的尊重

一到夏天,许多人对厨房望而却步,纷纷去餐馆解决一日三餐,却不理解这

个“战斗在火线上”的厨师群体。少一些抱怨,多一点称赞,不浪费一点饭菜,就是对他们最大的尊重,也是对他们最高的敬意。

IDEAL<sup>®</sup>  
爱迪尔珠宝

辉煌十载 华丽转身

2016年7月31日

爱迪尔珠宝  
五堰工行总店

重装开业  
全面升级

黄金  
专场

- 1、开业当天工厂批发价限时抢购
- 2、旧金免工费0元换新款

钻石  
专场

- 1、预存199元可抵500元
- 2、购钻石满1000元送200元  
以此类推,多买多送
- 3、购钻石满3000元起即送苏宁品牌家电  
(冰箱、空调、洗衣机、电视任选)

