

渠县张全文获评“川菜创新突出贡献奖”



10月21日,记者从四川技能大赛“豪吉杯”第六届川菜烹饪职业技能大赛总决赛获悉,我市渠县爱心餐饮企业古今香食

府董事长张全文荣获“川菜创新突出贡献奖”称号。这也是今年张全文在获得“四川好人”“市道德模范”“中国十大最美厨师”荣

誉后,斩获的又一殊荣。

据了解,由四川省人力资源和社会保障厅、四川省商务厅、四川省总工会联合主办的“豪吉杯”第六届川菜烹饪职业技能大赛,对川菜烹饪技艺传承、川菜饮食文化的宣传与推广、烹饪专业技术人员的培训与考核发挥着极其重要的作用。渠县古今香食府推荐的参赛作品“宕渠咂酒鸡”“卷洞坛子肉”成为大赛中菜式创新最生动、本土特色最浓郁的菜品,受到来自全省餐饮烹饪行业协会负责人、烹饪大师、知名餐饮企业代表的肯定。

张全文14岁便开始了自己人生的打拼历程。他拜师学过木匠、厨师,向他祖母、母亲学做粑粑和酸咸菜,凭着勤学好问肯

干,小小年纪靠一技之长就能挣钱养活自己。在外拼搏将近10年,干过杂工、当过保安、开过渔船、做过厨师的张全文回到家乡创建了属于自己的餐饮企业——渠县古今香食府。在他的坚持和坚守下,古今香食府完成了一个从路边小店到大型中餐酒楼的蜕变,企业现有经营场地12000平方米,拥有员工300多人,能一次性接纳客人4000余人同时用餐,每年向国家纳税200余万元。

据悉,近年来该企业先后荣获省级食品卫生A级单位、诚信私营企业、诚信经营示范单位、达州十大餐饮业、优秀民营企业、市级文明单位、十佳诚信企业、地方餐饮名店等称号。

(赵毅 本报记者 田乙斯)

潮流风向标

时尚·美食

旅游·汽车
美食·娱乐

周刊

11

2019年10月25日
星期五

13982899765

主编:戚劲松
责编:张春华

秦巴名师“侃”餐饮

●不沾牙 白又嫩 味咸鲜 汤清清 香喷喷 越古今 吴志强 铁山上的“野生菌腊肉汤圆哥”

吴志强“白案”拜师李登仕、王绍坤,“红案”拜师谢永权,在达县乃至川东片区烹饪界被称为“红白”两案通吃的“双枪”大师,七八家大型餐饮饭店都开出高薪争抢人才,最终他选择了被誉为达县地区的“布达拉宫”之称的铁山宾馆,做了主厨。

铁山宾馆,位于达县铁山森林公园内,距达县中心城区23公里,地处华莹山北段,北聚大巴山磅礴之灵气,南凝华蓥山峭拔之雄姿,平均海拔900米,最高峰塔峰海拔1063米。主要山峰有塔峰、大崖角、刀背山、二尖山、仙人帽山。山势此起彼伏,延绵千里。

1991年铁山宾馆开业,商贾贵宾常聚于此,到了傍晚更是灯火通明,达县的“布达拉宫”大放异彩。形成集“吃、住、行、游、娱、购”为一体的一条龙旅游服务网络。交通方便,水电齐备,通讯畅通,日接待能力可达5000多人次。

境内林木葱郁苍翠,动植物种类繁多。松柏、柳杉、香樟、山茶等竞相争秀,层峦叠嶂,松涛绿浪声声;铁山矿泉、腊梅、杜鹃、铁山兰、穿山甲、红腹锦鸡等颇负盛名。繁花丛中,雀叫鸟鸣阵阵,是川东北的避暑游览胜地。

吴志强作为主厨,采山之灵气,琢水之芳华,烹饪出了绿色生态“松菌炖土鸡”“松菌红烧土鸡”“泉水鸡”“泉水鱼”等,深受客人喜爱。

大自然的馈赠,铁山有各种野生菌类数十种,兼具荤菜和素菜两者之长。野生菌味道鲜美,含有优质蛋白、人体必需氨基酸、矿物质、维生素。松菌、香菇、平菇、金针菇、黑木耳、银耳、猴头菌等,配以铁山深处的黑猪腊肉,做成的“野生菌腊肉汤圆”,香气扑鼻,清新爽口,美味绝伦,回味无穷。成为客人的必点菜。

1992年,纪念红军入川60周年,老红军王定国奶奶来到达县铁山森林公园时,吃过吴志强大师制作的“野生菌腊肉汤圆”后,即兴赋诗一首:不粘牙,白又嫩;味咸鲜,汤清清;香喷喷,越古今。给予“野生菌腊肉汤圆”高度赞美。

这以后,重庆、成都、武汉、西安等地的商贾贵宾,只要路过达县,都要驱车去铁山宾馆,点名道姓要吃吴志强亲自做的“野生菌腊肉汤圆”,饱一回“不粘牙,白又嫩;味咸鲜,汤清清;香喷喷,越古今”的口福。

吴志强的名气由此大震,一时间称吴志强为铁山上的“野生菌腊肉汤圆哥”。



“李氏腊肉汤圆”又如何变成“叶老大”牌汤圆的?且听下回分解!

(曹成权 本报记者 杨秀琴)

【欲了解购买“叶老大”牌汤圆,请致联系电话:

18581824665、19983747652】

●视觉达州

深秋醉人达州蓝



达州日报社航拍队 王勇 摄