

毛朝军：刀下见功夫 厨香识英才

记者 董良军

看！在他的刀下，再平常不过的萝卜土豆，瞬间变为栩栩如生的花鸟鱼虫。

惊！在他的刀下，萝卜丝细如毫发，竟然能穿过普通缝衣针的针孔。

赞！在他的刀下，萝卜片薄如羽翼，置于报纸上，那米粒大小的文字依然清晰可见。

他就是享受国务院特殊津贴专家、全国技术能手、中国烹饪大师、高级技师、国家职业技能竞赛裁判员、陕西省首席技师、安康市有突出贡献的专家、陕西省高级考评员、安康职业技术学院厨师学院烹饪酒店教研室主任、陕西省饭店协会副会长及安康烹饪协会会长毛朝军，人称“毛一刀”。2020年9月22日，安康市委、市政府举行金州优才卡发放暨技能人才表彰大会，毛朝军作为全国技术能手之一登上领奖台，安康市市长赵俊民亲自为他颁发“金州优才卡”。



初出茅庐，农家子弟不懈拼搏崭露锋芒“一刀”

一米八零的个头，一头浓密的黑发，一副健壮挺拔的身板，一张白皙英俊的面庞，一双深邃明亮的眼睛，谈吐谦和而儒雅，毛朝军颠覆了大部分厨师的印象。言谈中，他不凡的阅历更是佐证了其低调谦和的一面。

1992年初夏，年仅16岁的毛朝军怀着用一技之长改变自身命运的理想，只身来到汉中市平利县平利中学烹饪技术培训班学习，虽然那时还没有“毛一刀”这个响亮的名号，但博大精深的餐饮文化和五味协调之道，从此在他心中牢牢地扎下了根。

培训班毕业后，毛朝军有幸师从汉中名厨蒋宝明，开始系统学习热菜凉菜制作及刀功、火功、瓢功等烹调技艺。在师傅和同道人眼中，这个来自偏远山区的农家子弟，特别勤奋、认真、能吃苦。无论是扫地洗碗，杀鸡破鱼，一种执着热情、踏实认真的劲头始终贯穿其中，这一干就是四五个年头。

1996年6月，一个偶然的机遇与毛朝军不期而遇，让他有幸成为安康技师学院一名教师。由一名庖厨间的烹调好手，转身成为一名担负起传道授业解惑重任的职业技能培训教师。从某种意义上来说，他已成为饮食文化的布道者，毛朝军感到任重道远。

二十多年来，毛朝军不负众望，几乎一天也没有放下与他朝夕相伴的厨刀。日复一日地积累，大小赛事地挑战，坚持不懈地拼搏，让他练就了一手出神入化的一流刀功。

在他的刀下，普通的萝卜瞬间可化作栩栩如生的小动物，他切的萝卜丝能够轻松穿入针孔，透过萝卜片还能清洗地看见报纸上的文字。2002年，在满汉全席全国电视烹饪擂台赛上，这个只有26岁的小伙子在选拔赛上制作的陕菜名肴“三皮丝”震惊四座，引得同行与导演连声叫绝。仅是2000年至2005年间，他就斩获第三届加州杏仁菜点征集活动创新奖、第五届陕西省烹饪技术比赛铜奖、第三届全国名厨比赛“中厨之星”、“陕西烹饪名师”等荣誉称号。

毛朝军不仅技术精湛还善于传承创新。他整合安康民间土菜和现代菜式，首创“安康富硒宴”，技法改良的“蒸盆子”等创新菜品。近几年来，每季度开展两次菜品研发和专家讲座，已创新研发菜品80余道，直接推向餐桌接受市场检验，成为各大餐馆卖座的招牌菜。

传道授业，他是帮助学子们创业就业的“毛老师”

“我认为老师和师傅虽然仅仅一字之差，却有着不同的概念。老师应该毫无保留地把知识技能传授给学生，师傅则可以有所保留。我从来不会保留，我不但要把菜做好，还要把这其中的故事、道理和操作诀窍准确无误地传授给大家。”毛朝军说。

为了成为一名基本功扎实、技艺高超的学院教师，毛朝军重视每一堂课的教学。多年来他坚持利用业余时间，把每一堂课的练习件提前试做一遍，在做到的同时，力求快速找到练习件的加工重点和难点。他精心研究出的讨论、反思、求异、辨析、质疑的“五步教学法”，显著提升了教学质量，得到了广泛认同，被安康市各大技能培训学校争相推广。

近几年，随着脱贫攻坚战的全面打响，毛朝军和学院其他同事一道克服重重困难，跋山涉水，用汽车拉着各种烹饪用具，免费在全市广大农村开展“培训下基层，送技能上门”活动，累计为各地农家乐培训烹饪从业者5000余人次，组织3200余人次贫困劳动力参加烹饪技能培

训，许多农家乐业主和贫困户在自家门口就学到了烹饪技术，得到了实惠，一举摘掉了贫困户的帽子。

不仅如此，毛朝军还多次走进安康监狱，为服刑人员义务进行烹饪技术培训，并每年为武警安康支队培养炊事员20余名，至今已培训近200余人。特别是疫情期间，他坚持停工不停学，发挥引导作用，为莲花餐饮、睿智餐饮、金洲美食等品牌餐饮业线上培训员工3000多名，解决了企业的燃眉之急。

20余年来，毛朝军任劳任怨，不计得失，以传承发展大美陕菜，培养造就更多更好烹饪人才为己任，取得了不非业绩。据不完全统计，毛朝军从业以来，累计培训中式烹饪专业学员2万余人，其中高级技师3人，技师43人，高级工305名，1000余人在全国各地各大知名酒店担任行政主厨或厨师长，近2万名优秀烹饪专业师傅在各岗位上发挥优势。2019年，他的三名徒弟被评为安康市首届“金州工匠”，三人被授予“安康市技术能手”。

工匠传承，他成为播撒饮食文化的“毛一刀”

“过去，安康交通闭塞，对于吃，人们只求吃饱，谁还有心思去研究饮食文化？”采访期间，几家生意火爆的餐饮业老板和行政总厨告诉记者，“近几年来，随着航空、高速的发展，安康旅游业发展很快，安康周边农家乐少说也有三四千家，那里的大小厨师半数以上都是毛老师的学生！”

这番话道出了毛朝军传承饮食文化、助推旅游业的拳拳之心。为了解决人们既吃饱又要吃好的问题。毛朝军借助技能大师工作室及学院烹饪教研室平台，把多年的学习笔记、实践经验等撰写成教材，融入课堂、付诸实践。近些年，他带领团队结合陕南药膳、富硒菜肴等地方特色研发100余道菜品，将安康八大件、紫阳蒸盆子、白河三点和岚皋吊罐肉、辣子鸡等特色菜品推向安康龙头餐饮业。在“2019中国菜艺术节暨陕菜国际美食文化节”上，由他工作室团队开发的“石泉蚕桑富硒宴”作为安康唯一入选参展宴席，被授予“中国名宴”称号。

目前，除了正在与安康文广旅游局研发推广“安康非遗宴席”。毛朝军带领团队已协助完成汉阴美食地方标准、镇坪美食地方标准、瀛湖鱼宴开发等项目，推动镇坪盐道美食、岚皋味道和安康鱼宴等产业化发展。经他培育的品牌企业有力助推着全市三产发展。

从业以来，他先后荣获全国技术能手、陕西省首席技师、全国烹饪技能大赛金奖、中华金厨奖、陕西省高技能人才先进工作者、省级技工院校优秀教师、安康市技术状元、安康职业技术学院教学能手等荣誉称号，也是国家级技能大师工作室（中式烹调师）领办人，安康市第二批有突出贡献专家。个人业绩先后被《陕西烹饪大典》《中华厨神》《名厨献艺》刊载，由他编撰的《烹饪知识与技能训练》《安康富硒美食》《浅谈秦菜烹饪艺术的魅力》等文章发表后均在省内外引起积极反响。

“我虽然是汉中人，但在安康扎根近三十年，这里就是我的第二故乡。说实话，随便到哪个大酒店都比我在这里挣得多。但是每当看到走出大山的孩子们希望通过学习烹饪技能改变命运的期盼眼神，一种责任感、使命感油然而生。面对这份信任与厚爱，我还有什么理由不更加热爱安康、热爱陕菜、热爱学生，这也正是我奋进的力量之源。如今，烹饪教育工作早已融入我的血脉，我将继续扎根三尺讲台，以职业技能提升行动为契机，以培育更多优秀烹饪技术人才为己任，通过不断的学习探索，积极推动安康美食再上新台阶，努力把安康培育和打造成“中国富硒美食之都”，为陕西乃至我国饮食文化发展做出更大贡献。”毛朝军深情地说。

