

烹饪展创意

收纳有绝活

——全省职业技能大赛太原赛区掠影

一桌美味的中餐如何做出？家庭整理收纳师是怎么工作的？美容师是如何在脸上施展美丽“魔法”的？这些与我们的生活密切相关的行业，人才又是如何培养的？6月20日，第五届全省职业技能大赛暨第三届全国技能大赛山西选拔赛太原赛区在山西盛世技工学校开赛，分为烹饪（中餐）、烹饪（西餐）、家政服务（整理收纳）、美容和平面设计技术5个项目。



家政服务（整理收纳）项目比赛现场

■ 整理收纳师 不止于整洁

随着城市化进程加速，人们生活节奏加快，生活水平提高，对于整理收纳需求增加，服务类型和内容逐渐丰富。在家政服务（整理收纳）项目比赛现场，考题个性化定制：一对新婚夫妇即将开启蜜月旅程，为了留下美好回忆，他们作了充分准备，首先从行李箱开始。你作为一名整理收纳师，该怎么做？

比赛模拟物品到位，随着裁判一声令下，参赛人员戴好手套脚套，开始按要求操作。贴身衣物折一折、扭一扭，尽量不挤占行李箱空间，裙装、上

衣、下装根据客户搭配习惯及薄厚依次收纳入箱，方便拿取，其他零碎物品分包收纳，填充行李箱剩余空间。整个赛程裁判员边走边看，手持考核表细细评判，15分钟的比赛严肃而紧张。

“发胶不能带，容易引起爆炸，收纳师应该事先跟客户沟通，这是个失误。药品没有放入药品包，衣架和泳镜放在一起，容易磨坏镜片……”裁判专业、全方位的评分考核，让人感受到收纳师工作背后的“门道”，“安全、隐私都是收纳师应该考量的因素。”裁判员说道。

“国潮”花馍受青睐

吉祥喜庆的寿桃、活灵活现的飞龙、绚丽缤纷的花束……这些形象逼真的商品不是工艺品，而是兼具美观与美味的花馍食品。靠手艺呈现千姿百态、靠果蔬汁呈现五颜六色、靠蛋奶呈现美味口感。如今，这种传统与创新结合，颜值与口感并存的花馍越来越受省城市民的欢迎。

在太原古县城一家花馍店铺内，透明的玻璃柜内陈列着各式各样好看的花馍，除了巨大的花篮、葫芦等别致造型，还有各种小巧的样式：粉的草莓、红的石榴、黄的元宝……各个看着香软可口，让人垂涎欲滴。“老板，我要预订这个玫瑰花馍。”前来消费的张斌告诉记者，几天后就是女朋友生日。因为女朋友比较喜欢“国潮风”，所以他这次特意选了一个充满传统工艺范儿的漂亮花馍来代替生日蛋糕，表达对女朋友的爱与祝福。店铺老板告诉

记者，越好看的花馍工艺越复杂，制作起来越费时间。比如花篮花馍里金鱼主体的黄色是用南瓜做成的，需要将南瓜削皮后上锅蒸，再跟面粉、牛奶、糖等混合和面，然后做成造型，整个过程基本上得两个小时左右。花馍价格根据大小工艺，差别挺大。比如工艺简单只有拳头大小的“草莓”之类的小花馍售价为七八元，而大花馍价格则从一百多元到几百元不等。

记者走访发现，除了线下店铺，如今网上也有很多专门出售漂亮花馍的店家。多位经营者表示，随着工艺越来越精进，如今花馍早已不再是简单用来吃的馒头，还可以用在生日、祈福、祝贺开业、红白喜事、庆贺成人礼、手工DIY等多种场合，“国潮风”、大气、精致、口感好成为越来越多消费者喜欢上花馍的原因。

记者 孙耀星



烹饪（中餐）项目赛后裁判评判

■ 烹饪中餐师 创意很重要

“从第一届到第五届职业技能大赛，参赛人员水平越来越高，比赛要求越来越高。”烹饪（中餐）项目裁判长韩跃飞介绍道，30分钟备餐，210分钟实际操作，4个小时的比赛时间对选手和裁判都是很大的挑战，此次比赛对时间把控有了更高要求。

比赛中，热菜、凉菜、水果拼盘的考核应有尽有。花式果拼更加强调形式和色泽，要求颜色对比在美学角度上有提升，让果拼好吃更好看。

比赛“神秘模块”之一是改刀腰花和切鸡丝，不指定具体做法，自由发挥，考察参赛人员基本功。

“神秘模块”之二是创意菜制作，要求参赛人员以基围虾为主食材，制作过程中融合山西特产宁化府陈醋、沁州黄小米等，并且要在菜品结构中体现出来。

从吃饱到吃好，国人的餐桌开始有了更高的要求，赏心悦目、感念乡愁，从技能大赛不难看出技能人才培养趋势。

山西盛世技工学校负责人表示：“职教看大赛，以赛促教，以赛促学。承办技能比赛，为我校技能人才的培养和发展提供了很好的机遇。”

记者 李晓并
见习记者 宋皓彤 文/摄

乡土“能人”展才艺

本报讯（记者 侯慧琴）父子俩吹着唢呐、敲着小锣上台表演八音会，八旬爷爷抡起大刀展示从小习练的武功“绝学”，六旬老人举起木偶活灵活现唱一出香坊戏……6月18日下午，晋源区举办“晋韵华彩”乡土文化能人技艺大赛，来自该区各街（镇）的“能人”纷纷走上舞台，展示自己的“绝活儿”。

当天下午，在铿锵的音乐声中，来自东关村的武术表演者上台。随着节奏推进，他们出拳似乎都带着呼呼风声，刚劲有力；踢腿干净利落，势如破竹；跳跃身轻如燕，在空中划过优美的弧线……大刀对决环节，82岁的李兴手持大刀，毫无老态。习武一辈子的他，身体强健，精神矍铄。东关村素有习武民风，为该村一大特色。他们的表演引来观众热烈的掌声。

65岁的白爱明和搭档举着木偶上台，表演香坊戏木偶剧《拉骆驼》。

香坊戏产生于清朝中期，是太原地区的四大剧种之一，由本地民歌衍生而出，分为真人演出、木偶演出和皮影演出。为了使演出更生动，白爱明对传统木偶皮影加以革新，更受年轻人和孩子们的喜爱。

陶笛演奏、古筝独奏、沙画表演……节目精彩纷呈，展示了晋源人民的智慧和生活的丰富。而八音会《晋阳古韵》则将当天的演出推向高潮。古城营村村民高俊生和儿子以及乡邻共同上台，唢呐、笙、二胡、鼓、镲等乐器的完美配合，呈现出原汁原味的晋源乡土文化。

此次活动由晋源区委宣传部、区文旅局主办，罗城街道承办，是该区群众文化艺术节系列活动之一。晋源区文化馆馆长孙志勇表示，比赛通过展示乡土文化“能人”的高超技艺，使现场观众充分感受到民间文化、民间技艺和民间工艺的文化魅力，激发大家接近乡土、热爱家乡的情感。