

“连我自己都难以置信，我做的云南菜竟然能从全国众多菜系中脱颖而出。”

滇菜创新之路

一举成名后，王庆兴应邀参与了昆交会、南博会、国际旅交会等各类大型会议招待晚宴的菜品制作。为了让宾客拥有愉快的用餐体验，担任主厨的王庆兴从不满足于完成任务，总想方设法带领团队创新菜品。

在2001年中国国际旅游交易会上，王庆兴担任会议餐饮主厨，这是他第一次参与大型会议餐饮制作。为保证每道精心设计的菜品呈现出理想的味道，王庆兴针对每份菜品调料的多少、制作步骤、食材配比参数、上菜流程，制定出统一标准，再对工作人员分组、分班、分任务统一开展培训。

“参会外宾多，众口难调。怎样用云南美食征服外宾？”王庆兴先是尝试制作了一道牛肝菌煎牛排，大家品尝后都觉得味道不错。可对于很少食用牛肝菌的外宾来说，万一吃了肠胃不适怎么办？经过讨论，王庆兴重新更换了食材，研制出一道安全又可口的松茸煎牛排。后来，这道菜深受外宾欢迎。

云南美食众多，但王庆兴并不满足于传统制作方法。比如具有民族特色的傣味烤鱼，他通过装盘创新等方式，让这道菜不但美味还好看。汤是会议餐饮必不可少的，但要怎么才能凸显云南风味呢？“我们先做了一个山珍盅，用鸡枞、松茸、鸡足山冷菌、羊肚菌煲汤，汤底用老母鸡熬制。”王庆兴说，这样熬制出来的汤非常鲜香。此外，他们还用牛肉配冷菌来做烧麦馅，非常有云南特色。

初战告捷，王庆兴及其团队在创新云南特色菜品上的步伐愈加稳健。2021年，在《生物多样性公约》第十五次缔约方大会（COP15）第一阶段会议上，担任行政总厨的王庆兴再次用独特的云南味道征服了来自五湖四海的嘉宾。

推动滇菜更好发展

2014年8月，深耕滇菜制作领域多年的王庆兴，获得由云南省人力资源和社会保障厅等六部门联合评定的“云岭首席技师”。为做好对烹饪技术人才的传帮带工作，2015年1月，“王庆兴技能大师工作室”成立。经过不懈努力，2020年王庆兴获得“云岭工匠”称号。

据王庆兴介绍，他和团队开发新派滇菜的路径有3种：用其他菜系的做法烹制云南食材、用云南的烹饪方法开发其他地方的特色食材、从视觉和味觉方面改良传统滇菜。王庆兴的招牌菜羊肚菌烧鸭掌、香茅草松露银鳕鱼、芝士虎掌焗乳饼等，深受欧美宾客喜爱。

目前，除带好团队外，王庆兴在行业带出徒弟80余名，传授他们滇菜烹饪技艺，弘扬滇菜饮食文化。每年举办的野生菌厨艺研修班，吸引了全国各地不少厨师慕名前来学习。通过他的努力，滇菜不断发扬光大。

云南省万人计划首席技师杨升就是王庆兴的徒弟。目前，杨升成长为专业技能人员、职业技能考评员，还获得云南省“五一劳动奖章”“劳动模范”等荣誉。杨升表示，他要继续身体力行地推动滇菜发展，弘扬滇菜饮食文化。

本刊记者 谭江华 / 文图