



退役军人王奎： 当好东坡味道推广者

学一行专一行，王奎成为行家里手。

眉山日报全媒体记者 陈文君 文/图

“学厨先学德，技艺要学精。用军人作风学厨，必将大有作为。”这是退役军人王奎对一众徒弟的嘱托，也是他在25年厨师生涯中践行的信条。

1997年退伍后，22岁的王奎进入眉山某酒楼，开始学厨。

学厨得从当学徒打杂开始，练好刀工是前提。那段时间，王奎每天花10个小时以上的时间练习切菜。每天下班后，大家都走了，他还在厨房默默练习。比别人多付出的汗水和努力

终究有收获，他成为那批学徒中最早“用灶”的人。

当师傅通知王奎第二天可以“用灶”了，那晚他辗转反侧，兴奋得一晚都没有睡着。可他第二天到厨房一看，却傻眼了，“这哪是炒菜，明明是甩盐。”师父没有多说，只对王奎叮嘱道：“当你什么时候颠锅能颠到盐均匀落在锅中不撒落，什么时候就能开火炒菜了。”

谨遵师父教诲，王奎开启了颠锅之路，成了每天最早到厨房，最晚离开的那个人。“刚开始不懂技巧，提着7斤重的大铁锅甩呀甩，甩到手腕实在受不了了才停手，回去用热帕子敷，第二天又继续。”对那段经历，王奎至今仍记忆犹新。

经过3个月的努力，王奎终于学会使用巧劲熟练颠锅了，开始“上灶”炒菜了。

刚开始，他炒出来的菜不管是卖相还是味道，都和师父有着不小的差距。为了尽快掌握精髓，王奎拿出在部队学到的“干一行、精一行”作风，虚心向厨房里的其他人学习，到处请教观摩。

经过3年摸索和实践，王奎学会了烹饪多种传统菜肴，也成为可以独当一面的优秀厨师。

王奎并未止步于此。心怀创业致富梦想的他，一边精进自身技能，一边等待机遇。

2002年，他前往北京某酒楼拜师学艺，厨艺进一步提高。2005年至2010年间，他到奥运村某酒店任厨师长，不断积累管理厨房、管理团队、经营餐厅的经验。

2011年，觉得时机成熟了，王奎开始创业之路，先后在眉山城区创办了多家饭馆。2018年，他荣获“眉山

市烹饪名师”称号。2020年至今，他一直担任眉山市餐饮行业协会副会长、工会主席。

王奎一直在追求厨艺精进的道路上坚定前行。每隔一个月，他都会到各地去考察提升厨艺，用他的话说：“集大家所长，精自身技艺。”现在，他开发出升级版的东坡肉、酸菜鱼等10余种新菜式。

在不久前举行的全省退役军人职业技能大赛决赛中，王奎获得了烹饪项目优胜奖。对今后发展，他充满期待：“我将用毕生精力来精进厨艺，致力于把东坡美食推广到全国甚至全球。”

践行社会主义核心价值观



岷江大道红梅开

2月25日，眉山城区岷江大道上的红梅开得正艳，在阳光的照耀下晶莹剔透，将整条大道装点得春意盎然。

眉山日报全媒体记者 周军 摄

开展专项检查 净化校园周边文化环境

本报讯(眉山日报全媒体记者 彭威楠)为呵护未成年人健康成长、持续净化校园周边文化环境，近日，洪雅县委宣传部牵头，联合县教体局、县文广旅局、县市场监督管理局等“扫黄打非”成员单位，开展开学季校园周边文化市场专项检查。

联合检查组先后到5所学校周边，重点检查了书店、文具用品店等21家经营场所，认真查验其相关证照、进货票据等，并仔细检查是否销售涉淫秽色情、暴力恐怖等危害未成年人健康成长的图书、海报、明信片、

画册，是否销售盗版教材教辅图书等。检查共收缴非法出版物80余册。

同时，积极开展“护苗”宣传活动，向经营业主、中小学生宣传《未成年人保护法》《出版管理条例》等法律法规，引导广大经营业主守法经营，共同抵制有害出版物。

下一步，洪雅县“扫黄打非”办将继续坚持专项行动和日常检查、随机抽查相结合，常态化开展校园周边文化市场综合治理，切实维护校园周边良好文化环境。

自制酵素肥料 倡导绿色生活



孩子展示作品。

本报讯(陈林 眉山日报全媒体记者 王允浩 文/图)为强化居民垃圾分类意识，有效利用厨余垃圾，近日，东坡区新时代文明实践中心、东坡区志愿服务总队联合大石桥街道白玉新时代文明实践站开展了“自制酵素肥料 倡导绿色生活”——环保科普DIY活动。

活动现场，志愿者向孩子和家长们介绍了酵素肥料的定义，引导大家了解酵素肥料在养花过程中起到的作用，讲解酵素肥料的制作过程，并

利用厨余垃圾进行示范制作。“真没想到果皮、菜叶这些厨余垃圾还有这样的用处，真是变废为宝啊！”孩子和家长们纷纷感叹。

此次活动的开展，进一步提高了大家的环保意识，同时倡导了绿色低碳的生活方式，促进校园、家庭以及社会共建共享美好家园。



主编 向哲 编辑 万君 美编 杨千一 校对 肖倩



俭以养德 杜绝穷奢



大地馈赠 拒绝浪费

中宣部宣教局 中国文明网