

就业创业路上的多彩人生
系列报道之十三/之十四

杨清廉用心守住凉皮老味道

本报记者 王晓龙 白茹 文图

初春的大西北乍暖还寒,5时许,石嘴山市大武口区一棵树凉皮店的老板杨清廉就已到店,兑调料、洗面、蒸凉皮……开启一天的工作。

“凉皮都是当天现做,6时30分就有顾客取货。”杨清廉介绍,冬天是凉皮的销售淡季,每天能售出400份左右。这是一家开了34年的店,起初由杨清廉的母亲马凤兰经营,从路边小摊干到二楼楼店面,杨清廉兄弟二人于10多年前接手生意。

“最早一碗凉皮售价2角,母亲就是靠着一碗碗凉皮供我兄弟二人上大学,‘一棵树’凝聚了她半生的心血。”杨清廉说,母亲将“一棵树”视作第三个儿子,退休时再三嘱咐“一定要把老风味延续下去”。

可延续老风味远没有想象中简单,凉皮的薄厚、辣椒的火候、料汁的比例无一不影响着口感。“怪我学艺不精,流失了不少老顾客,不得不请母亲重新出马,亲自把关。”杨清廉至今不敢忘记母亲的教导:“切忌眼高手低,能做好凉皮这一件事就够了。”

谈话间,杨清廉从冷库里舀出一勺面糊,顺手打开炉子,不一会儿便水蒸气弥漫。他娴熟地旋转蒸板,面糊很快凝固成了凉皮。“冬天还好,夏天这炉边得有40多摄氏度,一天站七八个小时,吃不了苦干不了这行。”杨清廉说,如今设备更新换代,燃料由之前的煤炭改为天然气,效率翻倍也更环保,但每家凉皮的独特之处在于手工操作的细微差别,该吃的苦不能躲避。

“其实我小时候挺排斥家里卖凉皮的,因为它剥夺了我玩耍的时间,尤其寒暑假起早贪黑和面、洗面,简直是童年噩梦。”儿时厌恶做凉皮的杨清廉现在却主动当起了老板,晚上堂食结束后又上网直播,23时才离店。

“把母亲的手艺传承下来,总算没有辜负她。”说到学习制作凉皮手艺的初衷,杨清廉表示,凉皮说到底是一个载体,最终目的是让更多人以美食为窗口了解大武口,爱上宁夏。



杨清廉(左2)和员工商量拌料调配的比例。



新炸的辣椒油需要反复搅拌15分钟,让油在降温的过程中与辣椒粒充分接触。



在后厨,员工码好切条的凉皮,准备分装打包。



顾客取餐。



辛旭(左)与团队在滑雪场进行直播,推广冰雪运动。



闲暇时,辛旭会拍一些短视频,宣传冰雪运动。



辛旭对教练员团队进行培训。



享受冰雪运动的快乐。

“重心放在前腿上,手臂向前伸直,腰背挺直,下巴微抬,膝盖微弯,这样可以保持平衡。”2月5日,在银川阅海滑雪场,24岁的滑雪教练辛旭正指导滑雪初学者控制滑速,沿着雪坡慢慢向下滑,感受单板滑雪的乐趣。

“00后”的辛旭是哈尔滨人,自幼在冰城长大,一直对冰雪运动情有独钟,大学就读于佳木斯大学体育学院。

2022年2月4日,第24届冬季奥林匹克运动会在北京举行。看着中国奥运健儿们在冰雪场上英姿勃发,辛旭的自豪感油然而生,立志要发挥自己的体育专长,成为一名滑雪教练,让更多人了解冰雪运动。当年年底,他前往湖北襄阳参加滑雪教练员培训班,并考取了滑雪教练五级证书,从滑雪爱好者变成专业教练,身份的转变让他有了更多施展滑雪技巧的机会。

随着冰雪旅游持续升温,银川各滑雪场也迎来了滑雪热潮。2023年底,辛旭受邀来到银川阅海滑雪场成为了一名滑雪教练。上午游客比较少的时候,他通过抖音直播,介绍阅海滑雪场,线上回答大家对滑雪技巧方面的疑惑,点赞超过1万时,还会给观众表演一些滑雪小技巧。

很快,辛旭线上展现出的专业技术动作、扎实的教学内容,以及东北人热情、真诚的性格让他在银川收获了一批粉丝和学员。在教学过程中,有时一个简单动作,他会耐心地反复讲解,直到学员掌握要领。涉及安全的动作,更是“唠叨”无数次。2024年12月,他在银川阅海滑雪场担任滑雪教练组组长,承担日常教学的同时,还定期组织教练员进行滑雪技巧提升、滑雪安全科普等业务培训工作,专业素养也让他赢得了教练员团队的信任和肯定。

随着第九届亚洲冬季运动会在哈尔滨开幕,“塞上湖城”银川冰雪旅游季也持续升温,冰雪消费市场在需求牵引下不断释放新活力。连日来,辛旭带领着滑雪爱好者和游客滑行在雪道上,享受冰雪中的速度与激情。“未来,我希望有机会再来银川从事冰雪运动相关领域的工作,通过我的真诚和教学,让更多的人爱上滑雪这项运动,也为冰雪运动能成为一名全民运动贡献自己的力量。”辛旭说。

一位滑雪教练的冰雪情缘

本报记者 左鸣远 马赛尔 文图