

# 桂林市旅游职业中等专业学校讲师、高级技师周煜翔： 匠心烹得百味香 三尺灶台育桃李

□本报记者黄敏 实习生唐晨曦

近日，记者走进桂林市旅游职业中等专业学校校园时，师生们正紧锣密鼓地为即将到来的校园开放日活动筹备着。

热菜实训教室里，2024“桂林工匠”称号获得者、学校讲师、高级技师周煜翔手把手指导学生烹制菜肴“麻辣豆腐丝”。“大家注意，在炒糖色的时候，一定要掌握好火候。”周煜翔一边操作一边为学生讲解。只见他手里的铁勺在锅中划出一道弧线，琥珀色糖汁瞬间裹住食材，辣椒与花椒的辛香随着热浪弥漫开来。

这三尺灶台，既是周煜翔三十年厨艺生涯的淬炼场，更是他倾囊相授的育人讲台。从刀工雕琢到火候把控，从酱料配比到意境呈现，他将匠人精神揉进每一道工序里，让传统烹饪技法在年轻一代的手中传承发扬。

## 学艺之路

### 从迷茫少年到烹饪大师

1975年生于桂林的周煜翔，少年时曾因成绩不佳，在面临升学选择时充满迷茫。当同龄人为高考冲刺时，他在父母的带领下，来到职业学校寻找未来的方向。站在雕刻教室里，望着萝卜雕成的牡丹在阳光下晶莹剔透，他感受到：探寻自身喜欢且擅长的领域，也可以让人生充满价值。随后，他遵循内心的选择，来到桂林市旅游职业中等专业学校学习烹饪。

“学艺路上的苦辣酸甜，是技艺成长的最佳调味料。”回忆练习基本功的时光，周煜翔自我调侃说。学习雕刻期间，他每天清晨6点揣着早餐钱溜进菜市场，精挑细选两毛钱一斤的青萝卜。“最初常失败，手也总是被划伤，但当我雕出第一个满意的作品时，立刻让我妈带去单位炫耀。”他笑道。

1996年，在桂林市青春艺术节雕刻大赛上，周煜翔别出心裁地借鉴北方冰雕技法，用自制冰槽雕刻作品，在比赛中一鸣惊人。“评委们都不敢相信，桂林也能做出这么晶莹剔透的冰雕。”周煜翔回忆说，这场比赛不仅让他登上了《桂林晚报》，更让他深刻领悟到：“创新不是空中楼阁，而是要吃透传统再破茧重生。”

从学校毕业后，周煜翔进入桂山大酒店开启职业生涯。从打荷、砧板到灶台，他用四年时间吃透中餐后厨的每个环节。在北上京城开阔眼界后，他又回到桂林深耕高端酒店餐饮。

勤奋终得回报。2012年12月，周煜翔获得



▲周煜翔在课堂上给学生上课。 记者黄敏 摄

►周煜翔手把手指导学生烹制菜肴“麻辣豆腐丝”。 记者黄敏 摄

“桂林烹饪名师”称号；2013年7月，荣获“西式烹调师高级工（三级等级证）”称号；2019年2月获得“中式烹调师高级技师（一级等级证）”称号；2021年3月，经广西烹饪餐饮行业协会考核认定，周煜翔成为“广西烹饪大师”。

## 执教生涯

### 从灶台到讲台

今年是周煜翔执教的第20年。2005年，由于始终难忘母校老师那句“回来把技艺传给更多孩子”，他带着企业积累的前沿技法重返校园。

在执教生涯开启之初，从厨师到教师的转身并非坦途。“在学校依旧保持我在企业时的工作模式是肯定行不通的。通过一段时间的自我学习，同时向其他老师请教，我才慢慢适应了这份工作。”

与过往只与锅碗瓢盆打交道不同，身为教师的周煜翔格外重视与学生的相处方式，过往的学习经历让他能够设身处地地理解学生的心境：“让学生有足够的空间去自由地发展自己的创造

力，这是很重要的一点。”于是，他在日常教学中，经常鼓励学生自主完成菜品研发，也将香格里拉、喜来登等五星级酒店的标准引入实训，并开发“直播教学”模式，带领学生在新媒体平台展示烹饪技艺。

近年来，周煜翔以指导老师的身份指导学生多次参加职业院校技能大赛，并多次获得区级、市级中等职业教育技能比赛奖项：2020年12月指导学生在2020年的广西职业院校技能大赛中职组烹饪中餐热菜项目个人赛中荣获三等奖；2021年4月指导学生在2021年广西职业院校技能大赛中职组烹饪中餐热菜项目个人赛中荣获三等奖；2024年4月指导学生在2024年广西职业院校技能大赛中职组中式烹调项目团体赛中荣获二等奖；2025年3月指导学生在2025年广西职业院校技能大赛中职组中式烹饪组团体赛中荣获铜奖……

他自己也不停地参加各级各类的竞赛，以赛促交流，在交流中提升专业技能：2008年12月参加第六届全国烹饪技能竞赛个人赛，获得冷拼项目铜奖；2010年1月在第三届全国饭店业职业技能竞赛（南宁赛区）中荣获中式烹调热菜项目

金奖；2017年12月他自创的“鱿鱼花刀技法”荣获2017年广西职业院校信息化教学大赛评比一等奖；2024年12月荣获2024年桂林市中等职业学校优质课展评活动一等奖……

百味可调，初心不改。从一名从业人员到执教老师，周煜翔的身份虽然转变了，但依然在为自己所热爱的行业努力着。

## 匠心传承

### 继往开来开拓创新

在周煜翔的办公桌上，摆着三个玻璃罐，里面分别存放着蒜蓉银杏酱、鲜辣银杏酱、药膳银杏酱。这是他耗时两年研发的成果，也是“让传统食材焕发新生”的生动注脚。问及灵感来源，周煜翔说：“当时桂林的银杏果遭遇市场寒冬，我就想是否能够利用自己的专业做点什么，于是带领学生尝试将银杏果与现代工艺结合，开发系列佐餐酱料，为地方特色农产品打开新销路。”

这种对传统食品的创造性转化贯穿了周煜翔的职业生涯。从1996年青春艺术节上以冰雕作品技惊四座，到后来创新菜品油茶鱼、白果酱，

他始终在传统的根基上探寻味觉新密码。作为“十三五”国家规划教材的主编，周煜翔也将自己的创新理念写入《冷拼制作与艺术拼盘》《果蔬雕刻》等教材。在他看来，传承不是简单复制，而是要在传统根基上嫁接时代新芽。

“真正的匠人，既要守得住灶台的温度，也要看得见教育的远方。”周煜翔说，如今，育人传灯成了他更广阔的追求：为部队炊事兵进行专项培训，为农民工开设免费厨艺课堂，在社区推广非遗油茶工坊……

“我的灶台永远向学生开放，只要他们愿意学，我就会一直教下去。”周煜翔表示，自己获得2024“桂林工匠”荣誉，离不开一路走来许多老师、同事的帮助，荣誉是一种认可，更是一种责任。未来，他将不断克服困难，努力在各方面的工作上做好表率，为自己所热爱的行业培育输送更多的人才。

熊熊的灶火映照着周煜翔从学艺到育人的双料人生：既是用刻刀雕琢食材的匠人，也是用匠心点亮未来的师者。那些在灶台前刻画的岁月褶皱与讲台上挥写的成长轨迹，化作味觉的活态基因，在时光长河中继往开来开拓创新。

# 七年守护，山那边有他牵挂的“亲人”

□本报记者陈静 通讯员赵能亮 曾卫玲

初春的桂北，寒意未消，细雨绵绵，通往全州县天湖方向的山路，蜿蜒崎岖。全州县公安局交通警察大队副大队长李雨趁执勤间隙，带着好几个大包，里面是他和妻子早已准备好的学习用品和吃的穿的物品，又一次驱车沿着熟悉的山山岭岭前往才湾镇天湖脚下的一个小山村——南洞村委寨子脚村。那里，有一对让他牵挂多年、不是亲人胜似亲人的父女。

## 偶然结缘，民警叔叔成了小女孩的“太阳”

7年前，李雨陪同妻子回娘家，偶然听闻了邻村刘李生父女的故事：刘李生本是邻县人，年轻时因车祸致残，入赘到这个偏远山村。在女儿小玉媛4岁的时候，他在外务工的妻子不幸因病去世。一系列的变故让这对父女的生活十分艰难。李雨得知了这对父女的遭遇后，当即请人带路到邻村找这对父女。当时刘李生上山采收山货不在家。他因腿脚不便，只能早出晚归，女儿中午只能靠好心村民的“百家饭”充饥。李雨夫妻二人见状，当场拿出身上所有的现金给了女孩。“小玉媛穿着单薄，正坐在床上吃着邻居给的一碗白饭。女孩的眼神中充满了怯懦和不安，见到陌生人时，她低着头，不敢直视，仿佛害怕与外界接触。”回想起初见刘玉媛时的情景，李雨仍心情沉重。

“那一刻，我就决定要帮助他们。”站在村前的山坡上，李雨望着脚下蜿蜒的山路回忆道。从那时起，他便与刘玉媛父女结下了不解之缘。每逢开学和年节，他都会带着各种生活、学习用品和慰问金前去看望，平时也经常为父女俩添置衣物。他用自己的方式，为这对父女撑起了一片天。

随着时间的推移，刘玉媛逐渐对李雨产生了信任和依赖。她开始称呼李雨为“叔叔”，把李雨当成除父亲以外最亲近的人。每次见到叔叔，她都会露出灿烂的笑容，不再像最初那样怯懦胆小，而是变得开朗活泼，甚至主动与李雨分享她在学校的学习和生活情况。女孩的学习成绩也一直名列前茅，她常常骄傲地告诉叔叔自己又考了第一名。



▲李雨在走访过程中为小玉媛辅导作业。 蒋科 摄

刘玉媛对李雨的感激之情溢于言表。有一年“六一”儿童节时，她特意用李雨送的彩色笔画了一幅画送给李雨，画中是她和叔叔手牵着手站在阳光下，背景是他们的小山村，画上写着：“我的太阳！”李雨接过画，眼眶湿润了，他知道，自己的付出没有白费，女孩的心中已经种下了希望的种子。如今，刘玉媛已经11岁了，学习成绩优异，性格开朗活泼。李雨说，他会一直陪伴帮扶她，直到她上大学。

## 肩负重担无怨无悔，不忘初心和使命

然而，人们眼中阳光开朗、爱心满满的李雨，自己的生活中也有风浪。他的妻子4年前突然视力下降，辗转到桂林、上海等地检查就医，诊断结果是视神经脊髓炎，这是一种罕见的疾病，患者需常年服药，每年还要住院治疗。李雨一双儿女尚且年幼，上有老下有幼，生活压力

可想而知。但即便肩负重担，李雨仍乐于助人，无怨无悔。

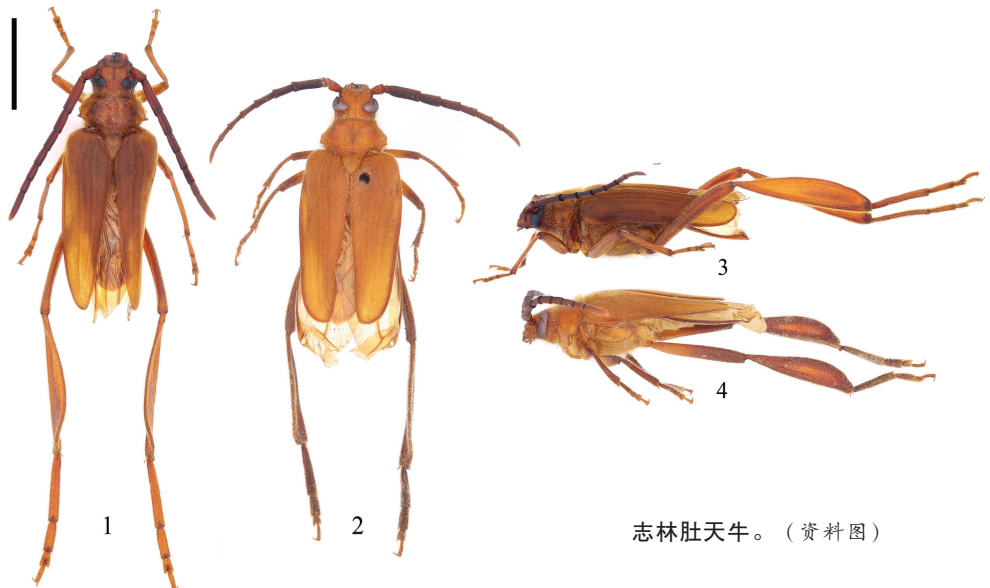
李雨的爱心温暖的不仅仅是小玉媛。他在全州县凤凰镇结对的贫困户是一个孤儿，父母双亡，跟着伯父生活。李雨见孩子性格内向，就像对待自己的孩子一样，不仅从生活上、经济上给予帮助，更从思想上、情感上经常性地给予关爱开导。这个孩子在他的关爱下，也变得比以前开朗活泼多了。

“我是一名人民警察，也是一名父亲，更是一名共产党员，这些都是我应该做的。”李雨朴实的话语，道出了一名基层民警的初心和使命。

春季学期开学时，当刘玉媛换上李雨为她新买的粉红毛衣、暖和的大红棉衣，接过李雨每个学期必备的生活费时，她和父亲笑了。

看着父女俩脸上绽放的笑容，李雨觉得，再难的路都值得坚持走下去。“只要他们需要，我就会一直帮下去。”李雨说。

# 花坪保护区发现 昆虫新物种志林肚天牛



志林肚天牛。（资料图）

本报讯（记者周文琼 通讯员李双林 时春艳）广西花坪国家级自然保护区又传来好消息：保护区发现了昆虫新物种志林肚天牛。

近期，广西花坪国家级自然保护区与长江大学农学院昆虫研究所鞘翅目系统分类学实验室团队在保护区南岭山脉进行昆虫多样性调查时取得重要成果，发现并命名了肚天牛属一新种——志林肚天牛。

肚天牛隶属于鞘翅目、天牛科、锯天牛亚科，目前全球已知8种，其中中国分布3种。志林肚天牛以广西师范大学生命科学学院陈志林教授的名字命名，相关研究成果已发表于国际著名动物学期刊《Zootaxa》。志林肚天牛体色以浅红褐色为主，下颚内缘为黑褐色，触角呈暗红褐色。体表大部分被覆细小的浅黄色绒毛，其中头部、前胸背板、小盾片和鞘翅的绒毛略长且密集，腹面绒毛较稀疏。头部较前胸背板基部窄，具明显的中纵沟；额部短而横宽，刻点皱纹较粗；头顶微凹陷，刻点

粗大。复眼发达且凸出，小眼面细密。志林肚天牛与天目肚天牛亲缘关系较近，目前已知仅分布于花坪保护区。

据采集者陈志林教授介绍，该物种发现于广西花坪国家级自然保护区安江坪站附近，采集地点位于海拔约1300米的一片竹林生境中。竹林中独特的微气候条件和植被结构可能为该物种提供了适宜的生存环境。这一发现不仅揭示了志林肚天牛对竹林生境的偏好，也为进一步研究其生态习性、分布范围及其与栖息地的关系提供了重要线索。

志林肚天牛的发现进一步扩充了该属的物种多样性，不仅为花坪保护区的生物多样性研究增添了新内容，也为探讨肚天牛属的分类学、系统发育及谱系地理学提供了新的研究材料。同时，这一发现凸显了花坪保护区作为生物多样性热点区域的重要地位，为今后加强保护区的生物多样性监测与保护工作提供了科学依据。