

蒙眼切蓑衣黄瓜 亮相央视《工匠绝活》节目

桂林技校教师王庆华： 毫米级精准 诠释“刀尖芭蕾”

近日，央视新闻《大国工匠》节目组发起技能绝活征集活动，并将征集到的优秀短视频在中央电视台新闻频道《工匠绝活》系列节目中播出。来自桂林市第二技工学校的教师王庆华凭借“蒙眼切蓑衣黄瓜”绝技，从全国数千项申报技艺中脱颖而出，登上了《工匠绝活》系列节目。

“蒙眼切蓑衣黄瓜”是如何练成的？王庆华为何会练习这样一门技能？日前，记者见到了这位年轻教师，听他说说绝活背后的故事。

把烹饪专业的基本功练成绝活

“我带来的绝活是蒙眼切蓑衣黄瓜，每一刀的距离在1毫米左右。”日前，王庆华蒙眼切蓑衣黄瓜的技能在央视新闻《工匠绝活》系列节目中展播。视频中，他用黑色布条蒙着双眼，伴随着富有节奏的“笃笃”声，薄厚均匀的黄瓜片依次呈现，却又在底部保持相连。尽管看不见，但他仍凭着触觉精准掌控每一刀的深度与间距。不一会儿，这根黄瓜就切好了，轻轻一拉便呈现出类似蓑衣的独特造型，线条流畅、薄厚均匀，让人惊叹不已。

记者从市人力资源和社会保障局了解到，在本次《工匠绝活》系列节目中，广西共有两项绝活入选，王庆华的蒙眼切蓑衣黄瓜是桂林唯一一项在节目中展播的绝活。王庆华发布在本次活动征集页面中的视频评论区里，网友纷纷留言夸他“太厉害了”。

5月9日下午，记者在市第二技工学校见到了王庆华。作为该校烹饪专业实训指导教师，他正在冷拼与雕刻实训室中给学生上课。巧的是，当天的课程内容就是学习蓑衣刀法。记者看到，学生们正在用萝卜和黄瓜进行练习，王庆华来回在各个案台间走动，向大家讲述刀法要领。

“下刀时要注意，尽量切到三分之二的位，不要把食材切断。”他告诉记者，学习烹饪，刀工非常重要，所有烹饪专业一年级的学生都要学习刀工。被称为“刀尖芭蕾”的蓑衣刀法，是烹饪专业的学生必须掌握的基本功。

他介绍，切蓑衣黄瓜最基本的要求是不能将黄瓜切断，切出来的黄瓜片要薄厚均匀，且下刀深度要保持一致。“切蓑衣黄瓜时，首先要用直刀法切一遍，再将黄瓜翻转，用斜刀法切一遍，最后将黄瓜拉开时，每一条缝隙也是均匀的。”

↑王庆华蒙眼切出的蓑衣黄瓜。

↑王庆华蒙眼切蓑衣黄瓜。

两个多月练成蒙眼绝技

王庆华曾就读于广西商业技师学院中式烹调专业，2022年，他和同学准备参加广西职业技能大赛。备赛期间，他每天都要花七八个小时进行模拟训练。

“我们参加的是中式烹饪赛项，蓑衣黄瓜是其中4个项目的基本功。那时候，每天都要花两三个小时专门练习这个刀法。”他告诉记者，在七八个小时的练习时间之外，同学们每晚还会抽出时间做额外练习。“基本功练习比较枯燥乏味，容易产生倦怠的心理。为了让练习的过程更加有趣，大家就想增加一些花样。”

一次练习时，王庆华想到自己切蓑衣黄瓜已经非常熟练了，但切的时候不看，还能切好吗？有了想法后，他立刻尝试了起来。

一开始，他在切黄瓜时将眼睛看向别处，但出现了不少失误，要么是下刀太深将黄瓜切断，要么是切出的黄瓜薄厚不均匀。“大概练习了3天之后，我基本能切出蓑衣黄瓜了，但效果不是很好。”王庆华告诉记者，经过反复练习，自己逐渐掌握了技巧。此时，他有了进一步挑战的想法。

“虽然切的时候没有看黄瓜和刀，但我还睁着眼。要是将眼睛蒙上，还能切得好吗？”就这样，他开始戴着眼罩练习，难度更大了。“蒙上眼睛后完全看不到了，心里会不自觉地紧张，手部动作也会受到影响。”

王庆华说，刀工熟练后，很多人切菜时都是凭“手感”，会形成肌肉记忆。“切菜时，我们会用左手抵住刀面，一边切左手一边匀速后退，这样切片就会很均匀。睁眼时，每一步都非常顺手，可一旦看不到，手上的动作也会迟疑，就很难切出薄厚均匀的效果。”他介绍，蓑衣黄瓜要求每片黄瓜的厚度在1-2毫米，太厚了会影响造型，太薄了容易拉断。

经过两个多月的持续练习，王庆华终于在蒙眼状态下切出完美的蓑衣黄瓜。现在，他已经成为技工学校的教师，每周仍会练习这个技能。“刀工久了不练就会生手，无论是烹饪专业的学生还是从业人员，坚持练习刀工很有必要。而蒙眼练习能让我对食材、器具具有更强的感知力。”

←课堂上，王庆华向学生传授技术。

课堂上“炫技”

勾起学生对基本功的热情

采访时，王庆华现场给记者展示了蒙眼切蓑衣黄瓜的绝活。将眼睛蒙上后，他先是摸了摸黄瓜，右手将刀拿起，再用左手感知刀的长度及下刀位置。接着，他将刀刃与黄瓜摆成垂直角度，伴随着果断地下刀，刀刃在毫米间距中精准游走，案板上的黄瓜很快就被切成了厚度相等的薄片。

切完一面后，他将黄瓜翻转并轻捏瓜身，感受刚才切过的位置。他介绍，翻面后要斜着切，与正面的切痕错开。不到两分钟的时间，王庆华就在蒙眼状态下切出了一条完整的蓑衣黄瓜。

他告诉记者，蒙眼切蓑衣黄瓜能让他的刀工更加娴熟，切菜或雕刻时手更稳，还能增强心理素质。作为一名教师，在他看来，练就这门绝活最大的意义，是能够勾起学生的学习热情，激发他们练习基本功的兴趣。

“这个绝活能在央视展播，对我自己来说是一种鼓励，也是一种认可，但我最开心的还是很多学生对这个技能感兴趣了。”王庆华说，不少学生知道他能蒙眼切蓑衣黄瓜后，主动请他展示。“我带了好几个班的学生，不少学生原本觉得基本功练习很枯燥，但我展示之后，大家瞬间都充满了动力，还有学生说自己也想练蒙眼绝活。”

市第二技工学校烹饪专业烹饪教研组长张昭表示，王庆华的这项绝活对于教学有不少帮助，不仅能鼓励学生，也有利于激发他们的潜能。“学生们看到王庆华老师的绝活后，练习基本功的积极性高了很多。王老师给大家树立了榜样。”

记者唐霁云 文/摄

