

“中国烹饪第一刀”陈子宝



陈子宝参加活动



陈子宝展示自己的刀



陈子宝参加电视节目

□通讯员 苏建广 文/图

陈子宝,厨艺表演达人,有“中国烹饪第一刀”和“京城神刀陈”之称。十多年来,陈子宝经常参加各大电视台的节目以及一些企业活动,表演厨艺、展示刀功,也曾被很多媒体报道,为观众所熟知。但新闻报道中很少提及他的家乡,所以很少有观众知道他是哪里人。近日,在陈子宝的战友、商水县种业商会会员魏亚的陪同下,笔者见到了陈子宝,才知道,原来陈子宝是咱们周口人,出生在商水县魏集镇。

当天,笔者见到陈子宝时,得知他近日受邀去了香港,在一家百年老店店庆活动中表演精彩刀技,刚刚载誉归来。

打开话匣子,陈子宝先从自己当兵说起。17岁从魏集中学毕业后,陈子宝应征入伍,进入吉林蛟河某部队服役。初入伍时当侦察兵,一年后被派遣到军地两用人才培训班学习烹饪技术,从此与菜刀结下不解之缘。从培训班毕业后,陈子宝被派往部队炊事班服务了三年,并在此期间荣立三等功。1994年,退伍后的陈子宝到北京一家大酒店工作,本以为凭着自己的厨师证书和部队三等功的荣誉,可以谋到一个好岗位,但现实是他只能从打荷(即杂工)做起。

看着少年时的伙伴先后谋到了更体面、经济收入更高的工作,陈子宝一肚子不服气。他觉得,即便现在自己的身份只是杂工,但他的目标不能变,那就是成为大厨。从那时起,他便练起了刀功。经过勤学苦练,他的刀功技艺日

渐提高。

陈子宝的家乡有这样一句老话:“锥子放到布袋里,迟早要露尖。”陈子宝脱颖而出,完成了从杂工到大厨的华丽转身。在十几年的厨师生涯中,他苦苦练就一手绝活,被餐饮界业内人士称为“创新能手”、“刀王”、“神刀陈”。

陈子宝认为厨刀对中国烹饪影响极大,没有好的刀功,再好的菜也没有美感。因此,他对刀的要求极为严苛。在参加中央电视台和各地方电视台的多个节目时,陈子宝不止一次提到刀的重要性。他说:“于我,刀是有温度有感情的挚爱。每当我握持刀把时,就像是和最亲的人握手。刀给了我力量,给了我鼓舞和尊严。”

凭着自己手中的刀,陈子宝可以在人脸上用嘴咬刀切菊花豆腐,在人小腿上用胳膊夹刀切蓑衣黄瓜,在气球上切肉丝……在他的刀下,人体各个部位均可当菜板,食物被切成薄片而人体毫发无损。他还有菜刀绝技表演:切姜丝穿针眼、空中接菜刀……

陈子宝刀技表演,曾创造过吉尼斯世界纪录:距离靶子8米远,3把菜刀命中靶子;将猪肉放在人的大腿上,90秒切出36根肉丝,粗细、长短一致,未有连刀。

近几年,陈子宝频频亮相于各大电视台,曾参加中央电视台《天天饮食》《走遍中国》《状元360》《星光大道》等节目,还频频亮相于各地方电视台和一些企业举办的活动,表演刀功绝技。今年12月中旬,陈子宝还受邀到香港表演刀技,香港观众对陈子宝的表演大为惊叹。