

“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，刀是有温度有情感的挚爱。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。