



康巴新青年

生于上世纪90年代的杜金鹏，深耕灶台数十载，于方寸厨房间潜心雕琢滋味，以坚守与创新，让藏于高原的康巴美食走出雪山、走向广阔世界。

杜金鹏是泸定县下田村人，全国劳动模范荣誉称号获得者。采访前，记者对他的了解仅有寥寥数语，而8月28日，在天路情谷大酒店与他面对面交谈后，记者真切感受到，这位扎根高原的青年厨师，不仅有着吃苦耐劳的质朴底色，更有发掘美食之美的独到眼界，以及让康巴风味享誉四方的远大初心。

杜金鹏

方寸厨房间 匠心赋能康巴美食 走向世界

©全媒体记者 王朝书 赵春燕/文 受访者/图

少年拜师

以枯燥磨砺匠心初心

年少时看着父辈常年在贫瘠土地上辛勤劳作，年少的杜金鹏心生体恤，决心学一门手艺、分担家计。村里“天干不误手艺人”的俗语点醒了他，自此，他拜入康定卡拉卡尔国营饭店，正式踏上烹饪之路。

初到风情浓郁的康定，新鲜的风土人情让他满心欢喜，也成为他扎根康巴、浸润本土文化的开端。但后厨的艰辛从来无关浪漫，满是磨砺与坚守。入店第一天，师傅便安排他切肥肉，恰逢感冒缠身，油腻的肉块让他数次反胃，他却咬牙坚持完成了全部任务。这份不服输、肯吃苦的韧劲，为他日后的精进成长埋下伏笔。

起初，他主攻中式面点，日复一日重复揉面、和面、捏包子褶等基础工序。彼时厨房设备简陋，终日油烟弥漫，枯燥重复的工作、艰苦的环境，一度让年少的他心生迷茫。人行初期，薪资差距更让他备受触动：同期旁人月薪300元，他仅有250元，还常被师傅当作反面典型鞭策。三年过后，同龄师兄月薪已达三四千元，他的薪资依旧徘徊在两千余元。

落差之下，他未曾气馁，反而潜心沉淀。父亲常告诫

他：“水滴石穿是重复的力量，而不是水的力量。任何事情做到极致，重复一万遍你将无敌。”这句教诲深深扎根心底，让他在日复一日的枯燥练习中坚守沉淀。18岁那年，杜金鹏立下志向：一定要做一名技艺过硬、名副其实的好厨师。难得的成长机会如期而至，师傅选派他前往广安深造学习。盛夏八月，后厨灶台旁温度超40摄氏度，酷热难耐，他每日靠着藿香正气液和绿豆汤防暑支撑，浸透汗水的工作服随手一拧便能滴水。待到夜间凉爽，他依旧坚持整理笔记、复盘总结厨艺得失。

日复一日的深耕苦练，让他练就一身绝活：雪花豆腐横竖六十刀入水不散、状如雏菊，萝卜丝纤细通透可穿一针。常年与厨具、炉火为伴，他的左手食指伤痕累累，旧伤叠新伤，多处肌腱早已失去知觉，化作岁月与匠心的印记。褪去少年懵懂，他已然成长为技艺精湛的专业厨师。此次外出求学，更让他读懂川菜兼容并蓄的核心精髓，为日后确立“中餐为体、洋为中用、川为康用”的菜品创新理念，筑牢了根基。



杜金鹏在厨房忙碌。

独当一面

以创新拓宽高原风味边界



杜金鹏参加全国劳模大会。

19岁学成归乡，杜金鹏厨艺精进、脱胎换骨。彼时康定市新都桥镇一家酒店高薪招聘厨师长，月薪8000元。怀揣初生牛犊的闯劲，他勇敢应聘，凭借对餐饮菜品的独到见解、对高原美食的深刻认知打动老板，一举从普通厨师跃升为厨房管理者，正式独当一面。

履职之后，他迅速察觉自身短板：年少辍学的经历，让他虽有精湛手艺，却缺乏系统的文化知识，视野受限、格局不足。为此，他利用所有空余时间刻苦自学，先后考取四川农业大学法律事务专科、四川民族学院法学本科文凭，以知识赋能技艺，以学识拓宽眼界。

此后数年，他自主开店，辗转从业，在餐饮行业的摸爬滚打中，始终坚守“技能立身、品德铸魂”的初心。深耕本土餐饮市场的过程中，他发现一个痛点：众多外地游客慕名而来，渴望品尝正宗康巴特色美食，却因饮食习惯、口味差异望而却步。如何让高原特色风味适配大众口味、被更多人接纳？这个问题，成为他深耕创新的全新方向。

在杜金鹏眼中，甘孜高原遍地皆是优质食材：川西地区孕育了饮雪山融水、食天然牧草的牦牛，牦牛肉高蛋白、低脂肪，是天然健康的优质食材；高原松茸富含多糖与各类

营养物质，兼具食用价值与养生功效。但传统、单一的烹饪方式，让这些优质食材难以普及、走向大众。2013年起，他毅然开启高原食材与康巴本土文化深度融合的创新之路，无人引路、无例可循，他便自主摸索、反复试验，从未轻言放弃。

历经无数次调试打磨，他成功总结出牦牛肉脏四大去腥技巧，优化升级野生菌熬制工艺，攻克高原低温真空烹饪核心技术。改良后的牦牛肉脏褪去腥膻，牦牛肉与野生菌融合熬煮的特色汤锅，口感醇厚、风味独特，彻底打消了外地游客的顾虑，收获一众好评。

如今，牦牛肉菌汤锅已然成为康定标志性特色美食，从最初一家门店的创新菜品，逐步风靡全城、遍地开花。谈及原创技艺普及，杜金鹏淡然豁达。记者曾问及为何不申请专利、守住独家收益，他坦言从未有过这般考量。在他看来，厨师的初心始终是深耕菜品、打磨美味，而非独占技艺、谋取私利。如今各家门店推陈出新、各有特色，让康巴风味持续走红、广受喜爱，便是最有意义的结果。



赛场砺剑

让康巴风味绽放世界舞台

杜金鹏始终坚信，技艺精进离不开与行业高手切磋交流。自2014年起，他主动奔赴各类烹饪赛事赛场历练，先后斩获“品味甘孜”烹饪大赛二等奖、四川省第六届农民工技能大赛甘孜分赛一等奖及达州总决赛优秀奖、2018年甘孜州“工匠杯”职业技能大赛二等奖等多项荣誉，每一块奖牌，都是他创新理念与精湛技艺的有力佐证。

2018年，杜金鹏出任康定市天路情谷大酒店行政总厨，肩负起餐饮品质升级、酒店餐饮增收的重任。但他从未止步于本土深耕，目光早已翻越雪山峡谷，立志让康巴美食走出高原、走向世界。为此，他主动冲刺全国高端烹饪赛事，借力专业舞台传播高原风味。

2019年10月，人社部启动中国技能大赛走进“三区三州”赛事活动，距离比赛仅剩一月之余，备战时间极其紧张。无专业专家指导、无教练团队辅助，杜金鹏毅然报名参加，利用下班之余加班加点、日夜打磨，通过自主摸索、线上研学、创新改良，将康巴民族特色融入烹饪技艺，最终为四川省斩获赛事银牌，实现了涉藏地区国家级技能大赛奖牌零的突破。

本次赛事对厨师技艺、创意、功底皆是极致考验，5分钟内完成萝卜丝穿针等高难度操作，超时即刻淘汰，参赛选手皆全力创新、精益求精。彼时，杜金鹏参赛的菜品《甘孜珍馐烩》惊艳全场。他大胆融合藏茶、羊肚菌、松茸、牦牛鞭等高原特色食材，精准调配汤底，摒弃厚重调料，最大程度保留

转身执裁

传技育人坚守初心担当

多年赛场历练，让杜金鹏的技艺、视野、格局持续提升，也让他顺利完成身份蜕变。2020年，他成功获评四川省职业技能竞赛裁判员，从参赛选手转身为赛事裁判。身份的转变，让他跳出个人技艺打磨的局限，以更宏观的视角审视行业发展，善于汲取各地厨师的长处与优势。

2026年，为接轨国际餐饮标准、提升专业素养，杜金鹏全力冲刺考取国际厨师裁判证。考证学习任务繁重，涉及大量专业知识，部分资料为全英文，毫无英文基础的，自掏腰包聘请翻译辅助学习，每小时授课费用高达300元，只为深耕专业、精进不止。

考取国际裁判资质后，他受邀执裁中国国际中餐烹饪锦标赛——良路杯交流赛。本次赛事规模盛大，汇聚13个国家的480余名参赛选手。置身国际赛场，看着朝气蓬勃的参赛选手，杜金鹏仿佛看到了当年潜心学艺的自己，也真切见证了现代餐饮行业的精细化、专业化发展。如今的厨师行业分工精细，肉类细分家禽、水产、牛羊等品类，厨具、刀具各司其职，从业者仪容整洁、专业干练，方寸灶台之间，便能雕琢出色彩斑斓、形味兼具的美食佳作。这一刻，他深刻领悟到，厨师不仅是饱腹的匠人，更是雕琢美味、传递美好的饮食艺术家。

立足全新认知，回望数十年厨路，杜金鹏深知学无止境、行远不辍。他坦言，未来仍有诸多使命

待完成，重中之重便是梳理总结数十年烹饪经验与康巴美食技艺精髓，编撰成册、成书传世，让更多人读懂康巴美食、了解高原饮食文化，也让大众看见厨师职业的专业价值与独特魅力。方寸厨房，从来不是他的终点，而是逐梦前行、传递匠心的全新起点。

逐梦成长的路上，杜金鹏始终心怀故土、不忘回馈家乡。深耕厨艺的同时，他主动担当社会责任，全力帮助家乡餐饮发展、乡村振兴。履职行政总厨以来，他累计组织各类厨艺技能培训超25场，亲手培育多名餐饮专业技能人才，带出5名技师、13名高级技工，为本土餐饮行业输送优质人才。多年来，众多乡亲慕名拜师学艺，他倾囊相授，毫无保留，至今已培育十余名徒弟，不仅传授烹饪技艺，更言传身教做人准则，让徒弟们凭一技之长立足社会、安稳立业。

公益路上，他从未缺席。2020年泸定县下田村突发森林火灾，他主动奔赴一线，为灭火队伍带路寻水、助力抢险；2022年“9·5”泸定地震发生后，他绕行海拔3900米的雅家梗，奔赴震中运送应急物资、现场烹制热食，为受灾群众与救援人员提供保障；2026年4月，他走进泸定县杵坭村，为60余名民宿、餐饮从业者开展免费厨艺培训。此外，他常年义务担任粤菜师傅培训班、农民工中式烹调班讲师，以技能赋能乡亲、助力群众增收致富，还牵头联合甘孜州知名厨师发起“珍爱自然，拒食、拒烹、拒售野生动物”公益活动，守护高原生态。

数十年匠心耕耘，杜金鹏收获累累硕果。他获评川菜烹饪大师，2020年入选“康巴英才雄鹰计划”励鹰工程，获评“康巴工匠”，2025年4月，成功斩获“全国劳动模范”荣誉称号。

从15岁握起菜刀的乡村少年，到技艺精湛的川菜大师、全国劳动模范，再到立足国际赛场的专业裁判，杜金鹏以汗水淬炼技艺，以坚守诠释匠心，用半生奋斗证明：方寸灶台亦可承载山海初心，平凡岗位亦能绽放不凡光芒。而他传播康巴美食、弘扬高原饮食文化的逐梦之路，仍步履不停、一往无前。

杜金鹏在四川旅游学院教授学员。

06

甘报日报

社
会
民
生

2026年9月14日
星期一

责任编辑 秦松
编辑 泽央
校对 刘娅灵
版式设计 边强

新闻热线
0836-7777385
投稿邮箱
garb@gznews.com