

# 法式浪漫遇长安烟火：中法夫妻古城创业记

“用法式技艺烹饪中国食材，用美食搭建起交流的‘浪漫之桥’，这是我最想做的事。”在西安老城区的一家法餐小馆里，来自巴黎的厨师胡泽（Cedric Houze）向记者说。他的妻子高振兴正整理着餐具，静待食客光临。

30余年前，胡泽进入厨师行业，在法国巴黎、英国伦敦、中国北京等地的餐厅历练多年，深谙传统法餐精髓。

“在法国，厨房是严谨的实验室，但在中国，烹饪是充满温度的艺术。”胡泽回忆多年前他首次来中国旅游时的感受，“在法国杂志和电视里的中国总是很遥远，直到亲眼看见雄伟的故宫、流传千年的美食，才明白中国包容又多元的魅力，留在中国工作的念头也愈发坚定。”

高振兴说起这场跨国情缘的起点：“10年前，我为救助的流浪猫寻找领养人，而喜欢小动物的胡泽恰好报名。胡泽对动物的温柔让我印象深刻，在他眼里，宠物和人是平等的家人。这份共同的善良，让两颗心越靠越近，从北京到广西北海，再到西安，我们相伴同行。”

一次西安之旅让两人敲定新的创业方向：在西安老城区开一家法餐小店。“西安拥有厚重的历史感，气候宜居，因地处中国版图中心，食材也较为丰富。”高振兴说，目前胡泽掌勺，坚持为客人提供传统法餐，她负责前厅服务事宜，两



▲1月15日，来自法国巴黎的厨师胡泽在西安展示其制作的法餐。（李一璠/摄）

人默契地将中法元素悄悄融入每一处细节。

谈及西安与巴黎的相似之处，胡泽笑着说：“天气差不多，都有很多古建筑，更重要的是人们都懂得享受生活。”在他看来，法餐与中餐虽风格迥异，却有着相通的内核，都是对食材的尊重、对美味的追求。

在胡泽的厨房里，法式经典与中国食材总能碰撞出奇妙火花。

“有着悠久历史的法式甜品‘反转苹果塔’，食材使用产自陕西延安的洛川苹果，糖分更高，香气更浓；法式红酒炖牛肉则加入了产自陕西铜川的大红袍花椒，麻香中和肉的油腻，中国客人都很喜欢。”胡泽坦言，初到中国时，他曾困

惑于“中西合璧”的尺度，但现在明白尊重传统不是墨守成规，用中国食材制作正宗法餐，也是很好的传播方式。

如今，这家夫妻小店成了西安一处“法式文化角”。来就餐的既有学习法语的中国大学生，也有在西安留学、工作的法国人，大家围着餐桌，聊着各自故事。胡泽会和法国老乡分享西安的徒步路线，为中国客人讲解法餐礼仪。

“有个法语专业的中国学生，说我制作的油封鸭和课本里的图片一模一样。”胡泽骄傲地说，节假日期间，店面还为法语专业大学生提供兼职机会，锻炼口语、在交流中感受两国文化异同。

工作之余，两人最爱自驾环游中国，从陕西的秦岭腹地到甘肃的戈壁荒漠，从桂林的秀丽山水到四川的阆中古镇……“中国的广袤让我着迷，每次出发都有新发现，旅行中不仅能寻觅、收集优质食材，更能渐渐读懂中国文化。比如秦腔，虽然词句听不懂，但那种热情很有感染力，我录了视频发给法国亲人，他们都想来看看。”胡泽说。

采访结束时，胡泽用不太标准的中文念出一句唐诗：“一日看尽长安花。”他称这句诗既能表达他对西安的喜爱，也是对未来的期许，在文化的交融里，希望法式浪漫在长安烟火中开出别样的“花”。（据中国新闻网）

## 秦岭山区的“背篓电工”

甘肃省陇南市两当县地处甘陕川交界的秦岭山区，县境内95%以上的面积被群山覆盖。国网甘肃省电力公司两当县供电公司杨店供电所，肩负着5个乡镇42个行政村、121个自然村的供电重任，管辖超过500公里的供电线路。

“过去交通不便，背篓是我们运载工器具的必备‘利器’；现在农村公路村村通，但在部分崎岖小道和应急抢险现场，背篓依旧是大家最可靠的‘老伙计’。”在杨店供电所工作了30多年的宋刚说。也正因如此，他们被当地群众称为“背篓电工”。

山林深处，散居着不少腿脚不便的留守老人。每当家里缺少生活物资，老人们总会主动拨通宋刚的电话，托付他帮忙购置。巡线保电途中，工人们便将

这些代购的物资装进背篓，挨家挨户送到老人手中。这份超越供电服务的温情，让老人们早已把这些“背篓电工”当成了自家人。

这些带着竹背篓奔走山乡的“背篓电工”，不仅保障着大山里的万家灯火，也用贴心举措为群众架起了连心之桥。（据新华社）



▲在甘肃省陇南市两当县泰山乡同心村，村民曹永礼（左）和杨店供电所所长宋刚告别。（郎兵兵/摄）



▲在甘肃省陇南市两当县泰山乡，杨店供电所职工踏雪巡检供电线路。（郎兵兵/摄）

