

本期关键词
敬业

主持人

司马一民

嘉宾

胡忠英 董顺翔

杭帮菜菜品及服务技

高级烹饪技师

中华十大名厨

当好东道主
办好 G20



每一条时政新闻
我们乐在解读



让外国客人记住杭州味道

4月22日,杭州市以迎接G20峰会为契机,组织了杭帮菜菜品及服务技能大赛,39家宾馆酒店、98个参赛团组、375名参赛选手展示了精彩的拿手菜品。省委书记、省人大常委会主任夏宝龙,省委常委、市委书记赵一德等,饶有兴致地观看了比赛。夏宝龙勉励杭州旅游饭店和餐饮行业发扬光荣传统,练好传统菜基本功,同时积极推陈出新,不断创新烹饪技法,把杭帮菜传承好,使杭州菜、浙江菜在全世界发扬光大。宾馆饭店业是服务G20峰会的一线窗口,希望大家利用峰会契机进一步提升菜品制作技能、服务保障技能,全面提升餐饮服务水准,向全球嘉宾、向全体市民展示杭州的独特韵味。

现在,杭州餐饮业正广泛练兵,努力服务好G20峰会,让外国客人记住杭州味道。



山外山组织厨师基本功竞赛。

百年老店楼外楼为了更好地服务G20,适应来自不同国家客人的口味,厨师团队在传承的基础上研发创新菜肴,把杭州特色、西湖元素、旅游景观等完美融合到菜肴中,突显杭帮菜的美食文化、杭州味道。图为楼外楼厨师团队正在研发创新菜肴。

把握好杭帮菜理念

司马一民:对这次杭帮菜菜品及服务技能大赛,您总体感觉怎么样?

胡忠英:参赛单位都非常重视,参赛人员都非常认真,参赛作品还不错,基本反映出杭州餐饮业的菜肴水平。

司马一民:您觉得哪些方面还有待于提高?

胡忠英:有两个方面,一个是厨师的基本功要练得更扎实,还有一个是厨师对杭帮菜理念的把握要精准。

司马一民:您能不能详细讲一讲杭帮菜理念?

胡忠英:先简单说一句,我认为杭帮菜最根本的一点就是要有“杭州味道”,这是由杭帮菜特有的历史文化底蕴和自然社会条件所决定的。说具体一点,从杭州良渚文化遗址发现,那时,杭州人已懂得“饭稻羹鱼”,就是用稻米做饭,用鱼做羹,可以说这是最早的杭帮菜。到了南宋,北方的烹饪文化与江南的烹饪文化交融,使得杭帮菜又有了海纳百川取众家之长的包容。经过几千年的发展,杭帮菜形成了这样一些理念,或者叫做特点:讲究时令,选料考究,制作精细,口味清淡。杭帮菜的历史和现状都证明,用这个理念烹制的杭帮菜所特有的“杭州味道”,不仅是杭州人的嗜好和钟爱,也为天南地北的中外宾客接受和赞赏。

司马一民:请您再具体一点说说。

胡忠英:杭帮菜“讲究时令,选料考究,制作精细,口味清淡”这十六个字,从字面上看,很平常,但内涵是不平

常的,是有其独特的标准和要求的。比如“讲究时令”,就是说食物要根据其时令季节来进行食用。虽然现在科技发达,大棚蔬菜、海水产养殖较普遍,反季节很多,似乎时令已经没那么讲究了,但是对杭帮菜来说,我们还是很认季节的。就说笋吧,“春有油焖春笋,夏有火焖鞭笋,冬有冬笋入菜”,各有不同,各具特色,而且这些食材也只有到了杭州才能吃到最正宗、最地道的。

司马一民:您说得很有道理,杭州人确实喜欢吃刚上市“的时鲜货”,虽然价钱会贵一点,但是味道与大批上市的就是不一样。

胡忠英:中国杭帮菜博物馆馆长、杭州饮食服务集团总经理戴宁写了本《廿四节令菜点》,详细介绍了杭州各个季节的时令食材,什么季节吃什么杭帮菜,品尝什么“杭州味道”。

司马一民:请您再说说选料考究。

胡忠英:厨师选料如同雕刻师傅选料,没有上好的料是雕刻不出精品来的。杭帮菜选料考究指的是食材的原产地,一方水土出一方特产,一方特产出一样味道。同样是笋,临安的笋就是与其他地区的笋口味不一样,杭嘉湖平原出产的鸭适合做卤鸭。厨师对这些信息都要掌握。选料不准就烧不出杭帮菜的味道。

司马一民:还有制作精细呢?

胡忠英:食不厌精,脍不厌细,可以说是杭帮菜的精

髓。杭帮菜基本的切丝切片都有具体尺寸的要求。同样叫丝,虽然每个菜系都讲究粗细均匀,但要求不同。有些地方筷子粗细就叫“丝”了。而对于杭帮菜,这样的“丝”只能叫“条”。杭帮菜的丝,一般粗细1毫米是最基本要求,也有要求0.5毫米或更细的。至于烹饪方法、火候等更有许多讲究。

司马一民:口味清淡这一点与现代人健康饮食的理念一致。

胡忠英:北方讲究“吃香喝辣”,香指的是大葱、桂皮、茴香等调料香味;辣,指的是高粱酒。而杭帮菜讲究口味清淡,原汁原味,清淡不是淡而无味,五味还是要体现出来的。在保持食材原味的基础上,在细微中体现。轻口味中分出五味,难度更高。比如,清炖鸡,是杭帮菜保持食材原汁原味的经典菜肴;又比如杭州传统名菜火腿神仙鸭,鸭子加上金华火腿,增加了鸭子的香味;新杭州名菜中的笋干老鸭煲,添加的是笋干,也是为了更突出老鸭的本味。用杭州话来说就是讲究“鲜洁”。所谓“鲜洁”,就是食材本味的鲜美。杭帮菜的这个讲究恰和现代人的饮食健康理念相合,这说明杭帮菜既有辉煌过去,又有可喜可期的前景,绝不是偶然的。

司马一民:怎样把握好杭帮菜的理念?

胡忠英:深入了解杭帮菜的历史,多实践,在实践中体味,慢慢地去悟。

杭州美食文化走向世界

司马一民:记得你们搞过“联合国中国(杭州)美食节”是吧?

董顺翔:是的。2008年10月应中国常驻联合国代表团邀请,杭州市政府主办,由杭州饮食服务集团派出17人组成精兵强将,在纽约联合国总部成功举办了为期两周的“联合国中国(杭州)美食节”。这是联合国成立以来,中国第一次向世界展示中国美食文化。我作为行政总厨全案策划了此次活动,感触非常深。在美食节期间,杭州的中国烹饪大师及宴会设计师们从菜肴设计、餐具设计、花艺设计、台型设计、台布选择、背景音乐设计、文字图片设计等方面极尽心力、各显神通,并以中国美食文化为主题,通过精湛的专业技艺,美味的佳肴惊艳八方。美食节的成功举办,不仅为各国驻联合国的外交官和记者们带来了高层次的视觉和味觉的极致享受,还让国际友人感悟到了杭州



图为胡忠英(右)和董顺翔在活动现场。

和中国美食文化的博大精深,以及源远流长的历史。

司马一民:如何让杭州和中国美食文化走向世界?

董顺翔:这次G20峰会,各国客人云集杭州,是一个展示杭州美食文化的极好机会,我们要在服务G20峰会中,让外国客人记住杭州味道。让杭州和中国美食文化走向世界,我认为要抓住两个要点:第一,要有国际化的视野。运用好各种会展、旅游休闲、网络平台等载体,展示好杭州的历史文化元素。越是地域的、越是传统的就越是世界的,我们应致力于通过传承杭州历史文化,把杭州美食文化的传统和理念,通过我们的产品向世界传播。第二,要传承创新并举。一是展示健康蓬勃向上的中国以及杭州的现代饮食理念及传承经典的中国以及杭州的美食文化;二是展示主题性的美食文化,根据目前国际流行的饮食趋势制作主题菜肴,如宫廷宴、地方风味宴、养生保健宴等等。



三言两语

理论传统经典 论理当下热点 敬业精神是现实

德国社会学家马克思·韦伯在《新教伦理与资本主义精神》一书中,曾提出并论证了一个著名的社会学假说:透过任何一项事业的表象,可以在其背后发现一种无形的、支撑这一事业的时代精神力量,这种以社会精神气质为表现的时代精神,与特定的社会文化背景有着某种内在的渊源关系;在一定条件下,这种精神力量决定着这项事业的成败。任何一个民族,要完成历史性的伟大飞跃,都离不开时代精神的支撑,这种时代精神表现在职业实践活动中,就是敬业精神。

现代社会,人的一生多半时间都是在职业生活中度过的。社会上每一个正常人,都是通过一定的职业活动来获取其生存与人生价值。人们要满足自身的物质文化生活需要,推动人类文明不断向前发展,就必须从事各种职业活动,并且具有一定的敬业精神。作为伦理道德体系中的重要组成部分,敬业精神在人类道德的发展进程中,占有十分重要的地位,是一定社会文化精神在社会职业道德领域里的集中反映。社会的发展,决不能缺少敬业精神,它是动员、鼓舞和推动社会发展的无形力量。

在不同民族所概括和提炼的各种价值要素中,很多价值都是以劳动和工作为轴

心确定的。勤奋敬业、吃苦耐劳、精益求精、一丝不苟、任劳任怨、脚踏实地等,既是对人类劳动态度的价值描述,也是各时代各民族所珍视的优秀劳动品质。

中华民族作为一个智慧和勤劳的民族,素以刻苦耐劳著称于世。在中华民族的精神文明发展史上,吃苦耐劳、艰苦奋斗历来被视为最伟大最珍贵的品质之一。在当今一些西方发达国家,职业精神、创业精神也为大多数人所重视。敬业精神因此具有生生不息、历久弥新的强大生命力。

世界各国现代化的成功经验表明,一种符合时代需要和本国国情的敬业精神,是促进社会进步的内在动力。我国正处于改革攻坚和现代化建设的关键时期,尤其需要一种符合基本国情的、反映时代特征的、能够促进社会发展和人自身发展的敬业精神。

经典引述

全面建成小康社会,我国亿万劳动群众是主体力量。希望我国广大劳动群众以劳动模范为榜样,爱岗敬业、勤奋工作,锐意进取、勇于创新,不断谱写新时代的劳动者之歌。

——2016年4月习近平在知识分子、劳动模范、青年代表座谈会上的讲话



公众逐渐加微信

实践样本

“敬业”研讨活动在杭召开

5月上旬,杭州市社会科学院、杭州市人力社保学会和上城区小营街道最美现象研究会联合举办“我们的价值观”主题词——“敬业”交流座谈会,在上城区小营街道举行。市社会科学院、市人力社保局、市政协政策研究室、浙江理工大学、小营街道以及部分企业代表等20多名相关人士进行了座谈交流,深入解读杭州最美现象。

座谈会围绕“弘扬最美敬业精神,当好G20东道主”主题。市社科院副主席、市社科院副院长周膺研究员主持会议,强调要从时代特征、职业特点去认识敬业精神,从理性层面加以概括、提炼,号召大家学习最美敬业人,弘扬最美敬业精神。

市人力社保局副局长、市人力社保学会副会长章明做了点评小结。他充分肯定本次活动选题好,交流研讨深入,充满正能量,展示了杭州人“当好东道主,服务G20峰会”的敬业精神和责任担当。