浙江工人日报

星期特刊

ZHE JIANG WORKERS' DAILY

2018年8月25日 第1231期 周六出版

总第11019号 国内统一刊号:CN33—0018
邮发代号:31—2 热线电话/传真:(0571)88852349
电子版:www.zjgrrb.com
E-mail:alan0104@163.com
地址:杭州市学院路107号楼718室 邮编:310012

习近平主持召开中央全面依法治国委员会第一次会议强调

加强党对全面依法治国的集中统一领导 更好发挥法治固根本稳预期利长远的保障作用

李克强栗战书王沪宁出席

新华社北京8月24日电 中共中央总书记、国家主席、中央军委主席、中央全面依法治国委员会主任习近平8月24日上午主持召开中央全面依法治国委员会第一次会议并发表重要讲话。他强调,全面依法治国具有基础性、保障性作用,在统筹推进伟大斗争、伟大工程、伟大事业、伟大梦想,全面建设社会主义现代化国家的新征程上,要加强党对全面依法治国的集中统一领导,坚持以全面依法治国新理念新思想新战略为指导,坚定不移走中国特色社会主义法治道路,更好发挥法治固根本、稳预期、利长远的保障作用。

中共中央政治局常委、中央全面依法治国委员会副主任李克强、栗战书、王沪宁出席会议。

会议审议通过了《中央全面依法治国委员会工作规则》、《中央全面依法治国委员会2018年工作要点》,审议了《中华人民共和国人民法院组织法(修订草案)》、《中华人民共和国人民检察院组织法(修订草案)》,研究部署了委员会近期工作。

习近平在讲话中指出,当前我国正处于实现"两个一百年"奋斗目标的历史交汇期,坚持和发展中国特色社会主义更加需要依靠法治,更加需要加强党对全面依法治国的领导。党中央决定成立中央全面依法治国委员会,是贯彻落实党的十九大精神、加强党对全面依法治国集中统一领导的需要,是研究解决依法治国重大事项重大问题、协调推进中国特色社会主义法治体系和社会主义法治国家建设的需要,是推动实现"两个一百年"奋斗目标、为中华民族伟大复兴中国梦提供法治保障的需要。要健全党领导全面依法治国的制度和工作机制,继续推进党的领导制度化、法治化,把党的领导贯彻到全面依法治国全过程和各方面,为全面建成小康社会、全面深化改革、全面从严治党提供长期稳定的法治保障。

习近平强调,党的十八大以来,党中央对全面依法治国作出一系列重大决策,提出一系列全面依法治国新理念新思想新战略,强调要坚持加强党对依法治国的领导,坚持人民主体地位,坚持中国特色社会主义法治道路,坚持建设中国特色社会主义法治体系,坚持依法治国、依法执政、依法行政共同推进,法治国家、法治政府、法治社会一体建设,坚持依宪治国、依宪执政,坚持全面推进科学立法、严格执法、公正司法、全民守法,坚持处理好全面依法治国的辩证关系,坚持建设德才兼备的高素质法治工作队伍,坚持抓住领导干部这个"关键少数",明确了全面依法治国的指导思想、发展道路、工作布局、重点任务。这些新理念新思想新战略,是全面依法治国的根本遵循,必须长期坚持、不断丰富发展。

习近平强调,今年委员会工作要点已经明确,各责任单位要抓好落实。要研究制定法治中国建设规划,统筹考虑我国经济社会发展状况、法治建设总体进程、人民群众需求变化等综合因素,使规划更科学、更符合实际。要全面贯彻实施宪法,在全社会深入开展尊崇宪法、学习宪法、遵守宪法、维护宪法、运用宪法宣传教育活动,弘扬宪法精神,加强宪法实施和监督。要推进科学立法工作,围绕党的十九大作出的重大战略部署以及深化党和国家机构改革涉及的立法问题,完善全国人大常委会和国务院的立法规划,加强重点领域立法。要加强法治政府建设,健全依法决策机制,深化行政执法体制改革,完善党政主要负责人履行推进法治建设第一责任人职责的约束机制。要深化司法体制改革,深入研究司法责任制综合配套改革方案,加快构建权责一致的司法权运行新机制。要推进法治社会建设,依法防范风险、化解矛盾、维护权益,加快形成共建共治共享的现代基层社会治理新格局,建设社会主义法治文化。要加强法治工作队伍建设和法治人才培养,更好发挥法学教育基础性、先导性作用,确保立法、执法、司法工作者信念过硬、政治过硬、责任过硬、能力过硬、作风过硬。

习近平指出,中央全面依法治国委员会要管宏观、谋全局、抓大事,既要破解当下突出问题,又要谋划长远工作,把主要精力放在顶层设计上。要增强"四个意识",坚定"四个自信",主动谋划和确定中国特色社会主义法治体系建设的总体思路、重点任务,做好全面依法治国重大问题的运筹谋划、科学决策,实现集中领导、高效决策、统一部署,统筹整合各方面资源和力量推进全面依法治国。要推动把社会主义核心价值观贯穿立法、执法、司法、守法各环节,使社会主义法治成为良法善治。要支持人大、政府、政协、监察机关、审判机关、检察机关依法依章程履行职责,各有关部门要扎扎实实做好工作,形成工作合力。要压实地方落实全面依法治国的责任,确保党中央关于全面依法治国的决策部署落到实处。要加强对工作落实情况的指导督促、考核评价,及时了解进展、发现问题、提出建议。委员会各协调小组要在各自领域发挥作用,加强对相关领域法治工作的协调。

中央全面依法治国委员会委员出席,中央和国家有关部门负责同志列席会议。

大国筵席 匠心诠释

三位名厨共话"舌尖上的浙江"

■记者程雪

辉煌40载

特别报道

民生食济此为天,风起潮流四十年。

四十载改革开放,浙江餐饮在时间的齿轮中更新迭代。

改革开放的第一个10年,个体饭店、快餐业开始发展起来。彼时,浙菜大师李林生初露锋芒,他在湖州德清县新市古镇开了一家个体饭店,生意红火,把传统浙菜重新带回大众视野。

改革开放的第二个10年,肯德基、麦当劳等"洋快餐"纷纷落户中国。彼时,一个学习传统中餐的小伙子葛志军正尝试着做三明治,若干年后,他成为浙江屈指可数的西餐名厨。

千禧之年的钟声渐行渐远,新的时代慢慢拉开大幕,餐饮业竞争手段也由价格竞争转向品牌竞争。杭州大华饭店大厨张勇灵光乍现,把西湖美景融入浙菜。把情怀和厨艺相结合这件事,他一直坚持到今天。

改革开放的40年间,一场场大国盛宴,一席席令世界惊艳的中国味道,凝聚着李林生、葛志军、张勇等浙派名厨对中国千年饮食文化的匠心诠释,它也从另一个侧面展示了中国百姓芝麻开花节节高的美好生活。

"浙菜宗师"李林生:传承"老底子"的江南味道

"浙菜宗师"李林生正在研发新菜

浙菜最早可追溯到南宋,当时杭州作为南宋都城,南北名厨济济一堂,各方商贾云集。相传西湖上有专门供客人宴游的船,最大的可容百余人,厨师烹制各种菜肴,让游客既可赏天下美景,又可品天下美食。自此,杭州有了东坡肉和宋嫂鱼羹等名菜,并一直传承至今。

"江南地区自古便是鱼米之乡,烹饪资源丰富。众多名优特产与卓越的烹饪技艺相结合,使浙江菜出类拔萃并独成体系。""浙菜十大宗师"之一、莫干山大酒店有限公司董事长李林生从厨近50年,是新中国成立以来国内早期的浙菜大师,他经历了浙江菜系近半个世纪的沉浮,见证了浙江餐饮业的兴起和繁荣以及百姓餐桌上的变化。

出身于四代厨师世家的李林生,15岁就跟随父亲帮人操办宴席。他清楚记得:"改革开放之前,浙江城乡几乎没有饭店,我们就在小小的店铺里做油饼、面条、炒肉丝,做好后让客人打包带走。当时接到的最大的单子,便是去客人家中承办荤素酒宴。"

1978年,十一届三中全会第一次提出要实行对外开放、对内搞活。1979年,邓小平指出:要搞多赚钱的东西,允许个体户开饭店、小卖部。这大大刺激了浙江餐饮业的发展。"当时,我就想着如何把千百年前的江南风味再次带回大众视野。"李林生说。

1986年,李林生乘着改革开放的东风,开了新市酒家。"上世纪80年代,大众消费水平不断提高,店里生意非常好。"

李林生并不满足于现状,3年后,他到大型酒店任职,一步一步走向自己的顶级厨师之路。

正是在李林生等老一辈厨师的努力下,改革开放后,中国"四大菜系"增至"八大菜系",浙菜终于榜上有名。

上世纪90年代初期的一天,温家宝走进了李林生就职的莫干山大酒店。"我当时准备了南瓜藤火肉丝和清蒸甲鱼,以浙江菜传统的烹饪方法,配以精美的摆盘,最后受到了赞赏。"这极大增强了李林生对浙菜的自信。

随着上世纪90年代蓬勃发展的市场经济,浙江菜历久弥新。李林生遵循传统烹饪方法,又精益求精地把文化特色融入其中,"我是个书法爱好者,我觉得做菜和练字一样,需要沉淀、用心体会。"李林生说。李林生的拿手菜——珍珠银鳕球、鱼茸酿丝瓜、花雕醉鸡、翡翠虾球等菜肴不断亮相在大国宴席上;他设计并制作了《浙江清荷宴》、《民间风情宴》、《游子文化宴》、《防风养生宴》等多台独具特色的宴席,曾获全国一等奖和名宴称号。

今年11月,联合国世界地理信息大会将在浙江德清举办,李林生将担任餐饮出品总监。

就这样,浙江味道不断被端上国宴,并走向世界。

"西餐名厨"葛志军:把国宴送到寻常百姓家的餐桌

葛志军刚刚做完三道精致的西餐

所谓味道,味是酸甜苦辣咸,道是方法。五味杂陈,乃人生真味;手艺有道,方显大厨风范。浙江西子宾馆西餐主厨葛志军就是一位对菜肴的味道有着极致追求的餐饮大师。

上世纪80年代,还在杭州商业技工学校读烹饪专业的葛志军就早早进酒店后厨实习,当时,他还是一个传统的中式厨师。

"改革开放初期,浙江的经济蓬勃发展,杭州美景吸引众多中外游客,杭州龙翔桥附近陆续开了很多家酒店接待游客,为了与国际接轨,这些地方开始提供西式餐饮。"那是葛志军第一次"见识"西餐。

"我还曾自己偷偷在后厨练习做沙拉、三明治、汉堡等简单的西餐。"葛志军对西餐产生浓厚的兴趣,常常跟在西餐大厨身后请教学习。

上世纪90年代,德国前总统罗曼·赫尔佐克访问杭州,葛志军为他做了一顿中西合璧的早餐:安列蛋卷、法式吐司、蔬菜沙拉、培根,以及一些简单的小菜,很受罗曼·赫尔佐克的喜爱。彼时,还是中餐厨师的葛志军想不到,有一天他自己会以西餐名厨的身份在国宴上亮相。

2007年,葛志军赴美国系统地学习西餐制作,随后成为浙江西子宾馆的西餐主厨。"中外饮食习惯不同,我们要多考虑国人的喜好。"葛志军擅长把中式食材和西式酱料融合在一起。"国内自产的食物会更符合中国人口味,比如浙江本土产的黄鱼味美柔嫩,煎熟后,加上番茄酱、白兰地、美国辣椒籽调制而成的酱料,就十分美味。"葛志军对"味道"有着执着的追求,同样一份鹅肝、一瓶红酒,他可以调制出微酸、甘甜、偏苦等不同口感的酱汁。

如今,葛志军不但成为世界厨师联合会国际裁判,还担任第44届世界技能大赛西餐项目国家队教练,他带领队员首次参赛就获得"优胜奖"。G20杭州峰会国宴上的"东坡牛扒"也源自于葛志军自创菜"东坡牛肉"。据说,这道菜是当晚"光盘率"最高的菜品之一。

东坡肉是最具代表性的杭帮菜,传统做法要用绍兴加饭酒一起炖煮,但是猪肉和酒这两样主要原料,不是所有国家的人都能接受。"把这道传统菜推出去,又兼顾到不同的饮食习惯,牛肉是一个很好的选择。"葛志军表示,东坡牛肉采用杭帮菜的做法,加入了他独门秘制的酱汁,口感不同于西餐牛扒,这是一次中餐和西餐的完美结合。

"国宴菜肴未必一定要用山珍海味,用平常的食材做出创意和特色也是不错的选择,国宴上的美食,也完全可以推入寻常百姓家。"G20杭州峰会之后,葛志军就把这道国宴菜推向大众,在浙江西子宾馆的自助餐厅就可以品尝到。

"情怀大师"张勇:把每一道菜做成一首诗

张勇正在做冷拼盘

中国的饮食文化并没有四平八稳地记录在纸上,它在寻常百姓家的食案上,看之秀色可餐,闻之香飘十里;在诗人的口中唱出的绝句里,珠玉落银盘似的清脆响亮。

在浙菜新生代厨师当中,张勇将美食和传统文化完美地融合在一起,把每一道菜都做成了一首诗。

上世纪90年代,张勇从杭州第一技师学院烹饪专业一毕业就找到了对口的厨师工作,"当时是经济大发展时期,百姓生活越来越好,在外就餐的人越来越多,厨师的工作机会很多,我是时代的幸运儿。"

张勇工作的大华饭店就在西湖之畔。"工作之余,我喜欢站在厨房的窗边眺望风景——平静的湖面、岸边的复古游船、两岸垂柳依依,景色很美。"也许是乍现的灵感,又或是审美受到潜移默化的熏陶,张勇把这西湖一隅的风景用胡萝卜、西芹、豆腐以及各类肉制品等冷菜拼盘制成,取名"西子夜泊"。这道菜是张勇的"成名菜",在多项厨师技能比武中脱颖而出。

"我觉得一道菜的文化包装很重要,我喜欢那些'老'的东西。"张勇把西洋画中色彩的的叠加、层次感,国画中的丹青、留白,运用到菜肴中,更把古代书籍、古典印章等的造型运用到摆盘当中。

"21世纪,人们对'吃'的要求不断提高,不仅要吃出美味,更要吃出情怀。"作为新生代浙菜厨师的代表,张勇赋予了浙派美食更多的文化基因,文化摆在盘中成就了风格,吃进胃里化作了乡愁。

2016年G20杭州峰会期间,杭州大华饭店负责接待印尼总统佐科·维多多。张勇在会前几个月前就开始研究印尼菜。

"总统口味偏重,印尼菜多有咖喱,可是宴席上最好体现浙菜元素。"在如此严苛的要求之下,张勇独创了一道"炸豆腐",辅以咸鲜味的粉末状独门调料撒入其中,口感鲜美、略带辣味,整道菜下铺着宣纸状的底,旁边立着"寻味江南"的古典印章,堪称色香味俱全,深得印尼总统赞赏。

张勇说,流传在街头的美食也是浙菜文化的一部分,是最大众的饮食文化。作为大华饭店的行政总厨,张勇接待过许多访问杭州的国家领导人。"我曾创作过一道'霉千张',深受好评。"制作这道菜的灵感就来自于市井饮食臭豆腐。食材来自正规的豆制品厂,自然发霉的过程在卫生的条件下完成,最后加上他独创的牛肉洋葱浇头,吃起来有浓烈的香味。

"现在人们追求健康饮食,这道菜比路边小吃更加卫生,味道也稍作改良,美味与健康并存,这就是新时代餐饮文化的魅力。"张勇说。