



总第11199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

星期 特刊

开栏的话

让更多的 “星星”亮起来

■记者雷虹

“以现代职业教育的大改革大发展,加快培养国家发展急需的各类技术技能人才,让更多青年凭借一技之长实现人生价值,让三百六十行人才荟萃、繁星璀璨。”

在今年的全国两会上,李克强总理这段热切的话,打开了很多人心中的“星辰大海”。

你,或许是位厨师,又或者是位砌筑工、工程维修工……是三百六十行种种行业中的一行。你的职业,可能没有传统意义上认为的“高大上”,但,你就是我们这个国家最为期冀的那颗“星星”。

过去,由于种种原因,不少人宁愿选择可能低薪的“白领”工作,也不愿做可能更加高薪的“蓝领”工作。在受教育类型的选择上,更多人更想上重点大学,而不愿意主动选择职业教育。由此,造成我国技术技能型人才的短缺,严重制约着我国经济的转型升级。党和政府审时度势,近年来,频频以诸如《新时期产业工人队伍建设改革方案》《关于推行终身职业技能培训制度的意见》等国家战略政策性文件,坚定地为广大劳动者背书,希望各行各业的“星星”都能亮起来,“让三百六十行人才荟萃、繁星璀璨”。

大力开展现代职业教育,是解决高技能人才短缺的战略之举。李克强总理在《政府工作报告》提出,要从失业保险基金结余中拿出1000亿元,用于1500万人次以上的职工技能提升和转岗转业培训。改革完善高职院校考试招生办法,鼓励更多应届高中毕业生和退役军人、下岗职工、农民工等报考,今年大规模扩招100万人。今年,国家还特别密集出台了《国家职业教育改革实施方案》《建设产教融合型企业实施办法(试行)》等,把奋力办好新时代职业教育的决策部署细化为若干具体行动,包括完善学历教育与培训并重的现代职业教育体系、启动1+X证书制度试点工作、促进产教融合校企“双元”育人、落实提高技术技能人才待遇、建立职业教育质量评价体系等,预示着,我国职业教育将开启新一轮的供给侧改革。

可以说,现代职业教育,正肩负着我国加快经济转型升级和推动高质量发展的历史使命。我们推出“我骄傲!我是职教代言人”栏目,目的就是推动各地加快发展现代职业教育,让更多职工拥有一技之长,并凭借一技之长实现人生价值。

我们选择报道的这些人物,都是职业教育培养出来的普通劳动者,长期以来,他们在各自平凡的岗位上,用他们的智慧,用他们的敬业和脚踏实地的劳动,绘制出了各自职业的美好前景。

他们,是我国职业教育发展的代言人,更是各行各业职业的代言人,他们用精彩的人生故事,告诉了我们一个早已存在的道理:施展宏图,三百六十行,行行出状元!

现在,春风正好。让我们一起做个“追梦人”,奔向心中的“星辰大海”。



王丰:美食的境界

■记者杜成敏

王丰有一个关于烹饪的终极问题:吃是为了什么?

在烹饪行业摸爬滚打25年,王丰开始越来越多地思考美食背后的深意,它涉及环保、药理、文学著作甚至物理学。

正如哲学追求的终极意义,思考得多了,就会衍生出新的意识形态和方法论。在浙江商业职业技术学院烹饪工艺与营业专业教师这个岗位上,王丰提出:“要从深层次上去改变专业教学结构,除了应用型人才还应该适当培养出研究型人才,厨师做到一定的程度,可以成为科学家。”

厨艺的“天花板”

王丰的头衔太多了:餐饮文化研究所副所长、中国餐饮职业经理人协会理事、浙江省餐饮协会理事、浙江省人民大会堂健康膳食顾问、浙江大学后勤集团健康膳食顾问、浙江求是药膳研究所药膳制作技术顾问,荣获杭州烹饪大师、中国烹饪名师、中国烹饪大师、2016年中华金厨奖等名号,以至于最近获得的第一批省属企业“五个一”人才工程“杰出技能标兵”称号时,王丰表现得很淡然,“直接上网查便是”。

王丰的母校,就是他现在任职的浙江商业职业技术学院。1994年,毕业后的他在之江饭店工作,从一名一线的切配工做到了“宴会厅”厨师长,其间他主理过多次高规格宴会的设计与膳食工作。

“好的技艺没有捷径,一个字,练。道理都懂,但做到的人不多。”王丰说。

在之江饭店,王丰改良了孔府宴的一道名菜——“八仙过海”,将8样海鲜加上甲鱼一起炖,汤汁浓鲜,色泽美观,一时风靡杭城,不少饭店前来“取经”。王丰笑道:“没有什么秘方,我直接跟你们说吧,甲鱼油多,焯水以后要洗3次,否则腥味就会出来。记住,厨师千万不要偷懒。”

在之江饭店工作9年后,王丰感觉触碰到了烹饪“天花板”。即便是在“宴会厅”任厨师长,很多人与他见面第一句话仍是:“你菜做得怎么样?”

那时候他经常在思考一个问题,厨师对烹饪的追求是什么?到最后怎么样才算是一个人才?他不喜欢搞行政工作,也对自立门户没兴趣,唯一爱好就是追求专业。

“中国菜已经够好吃的了,但中餐

◆代言人心语:

烹饪人,不仅是美味佳肴的缔造者,也是广大群众身体健康的守护者。吃得健康、吃得美味、吃得可持续,是每位烹饪人的追求。无论是职业烹饪人,还是业余烹饪人,每一位烹饪人,都非常值得尊敬。

◆最快乐的事:

和学生待在一起。他们年轻有活力,有新鲜的点子和想法,和他们待在一起,我不仅仅是教他们学习,也让自己不断进步。

◆最不喜欢的事:

弄虚作假,急功近利。

我不喜欢被人称为“大师”,因为“大师”是指在行业中出类拔萃、德高望重、有担当之人,自觉还远远不够资格。但行业中30岁左右的厨师就被冠以“大师”称号的有不少,还号称收徒达到四五千人之多,我认为工人的本质是朴实的,工人的工作是实干型的,要脚踏实地,不该急功近利。



王丰部分获奖证书



王丰

厨师仍在不断追求食材、手艺、调味的极致。我们的比赛,大的导向仍是菜的精美程度和口感。”王丰说,“但另一方面,国内已有不少人群呈现‘四高’,‘三高’加了一个高嘌呤。吃的真正意义是健康,这是烹饪行业需要面对的一个如何提升的问题。”

2002年,王丰辞职,回到母校任烹饪工艺和营养专业教师,他希望从培养厨师全面性路子,来寻找一个新的答案。

穿白制服的有两种人,一是医生,二是厨师

在美国的大学校园中,流传着不少关于食物的趣闻。比如哈佛大学曾经因为后勤食物太难吃,导致一位校长被免职;麻省大学美食排名全美高校第一,成为很多学生报考的重要原因之一……

2019年春节,王丰就端着中国菜,走进了这些“吃货校园”。

这是一场名为“2019年世界名校新年盛宴”的活动,由中国生物多样性保护与绿色发展基金会和耶鲁大学共同发起举办。受邀参加的王丰将在半个月时间里,走进耶鲁大学、哈佛大学、麻省大学、康涅狄克大学和美国烹饪学院等5所名校,为师生传授中餐厨艺和中华烹饪文化。除夕夜,耶鲁大学还开启了318年校史上的首次中国春节美食盛宴活动,共2200位名校师生共迎中国新年。

整场交流活动,让王丰收获不少。在耶鲁大学,后勤准备的85%的食材都是植物性原料,原因是这些食材“碳足迹”低。

碳足迹,是指人类各种生产活动所引起的温室气体排放的集合。举个例子,牛肉的产生需要经过饲料、排泄物处理、屠宰加工、交通运输等过程,累积起来就是一种“碳足迹”很高的食材,相比较而言,植物性食材通常“碳足迹”较低。

“很多人不知道,食物是最大的碳排放源头。”王丰说,“国内的餐桌上,植物性原料通常只占30%左右,我们急需一场‘菜单革命’。”

吃出环保、健康,同时留住美味,这是王丰“菜单革命”的主导思想,也是他认为厨师要达到的另一种境界。耶鲁大学后勤主任的一句话让他印象深刻:“世界上穿白制服的有两种人,一种是医生,一种是厨师。”王丰思考了很多。

美国之行,王丰还专门去拜访了一位名叫David A. Weitz的哈佛大学教授,他是美国科学院、美国工程院和美国艺术与科学学院三院院士,在材料物理、生物材料和微流控技术等领域成果卓著,他在哈佛大学有一门公开课:《科学与烹饪》。

王丰通过网络观看了这门课的全部视频。他发现,David A. Weitz其实并不懂烹饪。但将烹饪和科学相结合,用食材的物理变化来解读科学,再

用科学来解析食物营养的方式。这深深吸引了王丰。

科学与烹饪,表面上毫无联系,就如同那一问:“你菜做得怎么样?”科学家与厨师之间的地位落差,折射出的是国内饮食观念的落后。这也许就是王丰关于烹饪的终极问题——“吃是为了什么?”的探索方向。

王丰计划借鉴David教授的方式,与浙江大学食品科学与营养系教授合作,在浙江大学设立公开课,从营养学的角度来解析烹饪。

“等成熟后再引入到我们高职教学,拉高整个高职烹饪教学的水平。”王丰说,“我们要从深层次上改变这个行业,实训时,不再是两把菜刀一口锅,它也可以有科学仪器,来研发健康膳食。民以食为天,我们努力在做的是关于人类健康发展的大事业,这个层次,才是培养烹饪人才的境界。”

打造地域美食名片

成也鱼头,败也鱼头。用这句话来形容千岛湖餐饮业,恰如其分。

“千岛湖有这么多的湖鲜和美食,但最出名的除了鱼头,还是鱼头。”淳安县旅游集团相关负责人说,“我们希望把其他菜肴打出知名度,进一步挖掘千岛湖的旅游资源。”

去年9月14日,淳安县旅游集团与浙江商业职业技术学院烹饪学院合作成立了“千岛湖烹饪研发中心”,王丰以国家级烹饪大师的身份正式入驻。有人称,千岛湖“大排档”也拥有了专业的“研发队伍”。

“淳安千岛湖目前共有38道代表性菜肴。我们计划将其标准化,做好从业人员培训,再推出第一批38道菜肴制作的示范店,打造出地域性的美食名片。”王丰说。

助力地区旅游经济发展,是王丰近几年的主要工作之一,与此同时,他努力把环保、健康的膳食理念传播出去。

在舟山嵊泗县,每年的旅游旺季都在禁渔期,游客们只能吃到冰冻的海鲜。在研究如何把冻品海鲜做得更美味的同时,王丰还将中医药理引入海鲜,使其兼具美味和养生。

“海鲜性寒,将其与温补类中药材相结合,有助于调和、消化;海边人吃太咸,还要传播很多健康膳食理念。”王丰说。

王丰曾带着学生,根据清代美食家袁枚的记录,创作了“随园寻味”宴。“袁枚的《随园食单》除了美味,还有意境,‘随园寻味’靠的是学生的悟性。没有读过《山家清供》和《随园食单》,无法真正体会杭州菜的精髓。”就如科学与烹饪,在自己的领域里,王丰总是追求更高的境界,走更难的路:“很多想法是好的,但实现起来还是有难度,这个我都知道。但凡事总有人开始努力,不是吗?”

王丰若有所思,眼神清澈、笃定。



▲▲王丰改良的“素蟹酿橙”,用胡萝卜、土豆等植物性食材代替传统名菜“蟹酿橙”的蟹肉,保留美味的同时倡导低碳健康。