



国网安徽电科院

## 一线调研·聚光镜·探访暖民心行动③

研发徽菜工艺、挖掘徽菜文化、成立工作室、开办培训班……自“新徽菜·名徽厨”行动启动以来，徽菜大师们不断拓展升级徽菜内涵，擦亮“新徽菜”文化名片——

# 讲好徽菜故事，迎来徽厨春天

■ 本报记者 张岳 刘良慧  
本报见习记者 方舫

“徽菜的基本功必须传承，只有传承好才能好创新”  
——徽菜工艺的变与不变

一排排金光灿灿的奖杯奖牌、一本本红色证书、一张张介绍徽菜前世今生的光荣榜……位于合肥市包河区望湖东路上的一家饭店与众不同，门口还挂着另外一块牌子：现代徽菜文化研究院。

“我们徽厨的春天来了！我看到‘新徽菜·名徽厨’行动方案时，激动得几个晚上没睡好。”现代徽菜文化研究院首席研究员、中国徽菜大师尹亲林说。尹亲林是享受国务院政府特殊津贴专家，曾多次代表国家参与国际餐饮文化交流，获得国内外烹饪技能大赛金奖数十次。

荣誉背后源于对徽菜工艺的钻研。将皮肚、竹荪用浓汤煨煮，海参、鹌鹑蛋在沸汤中“打个滚儿”，再拿80摄氏度的水给鲜鲍鱼“洗澡”，再取锅倒入鸡肉浓汤，挨个儿进锅，加上熟鸡丝、熟猪肚和石耳在锅中烩制收汁……一道改良版的“李鸿章大杂烩”便制作而成。“李鸿章大杂烩”是1896年李鸿章访问欧美时，中方在宴请美国宾客时无意中创制。尹亲林对前人的菜品进行创新，创制了“李鸿章养生烩”。

在尹亲林看来，徽菜的发展离不开传承和创新，“徽菜的基本功必须传承，只有传承好才能好创新”。2016年是“中美旅游年”，他把现代版的“李鸿章养生烩”带到了美国，供外交使节品尝，让更多国际友人了解徽菜、喜欢徽菜。

经开火起锅、热油翻炒后，虾仁很快就变成晶润的虾球。然后，将虾球起锅装盘，用镊子将浸泡过的六安瓜片点缀在虾球，一道“六安瓜片河虾仁”便烹饪完成。这是全国五一劳动奖章获得者、安徽天鹤湖大酒店副总经理兼行政总厨胡建东研制的“安徽名茶宴”中的一道菜肴。

“我把徽菜的创新重点放在融合上，借用地方名人、名茶资源，一边传播徽菜美食，一边挖掘地方文化，让更多徽菜走上饭店菜单、走上老百姓的餐桌。”胡建东说。他热衷于徽菜工艺的创新，先后研制出包家宴、刘铭传家宴、安徽名茶



尹亲林在工作室推介新徽菜。本报记者 张岳 摄

张根东在徽菜美食进街区活动现场，为食客制作佳肴。(受访者供图)

宴、华佗养生宴等融合菜品，创新打造徽菜宴席“矩阵”。

“新徽州十八碗”——这是徽商故里集团总厨张根东、黄山市餐饮烹饪行业协会秘书长张根东，主动落实“新徽菜·名徽厨”行动方案，依托张根东徽厨技能大师工作室，利用一个多月的时间，牵头研发的创新菜品。“徽菜创新需要与时俱进，但也不能信马由缰，归根到底，就是徽菜的风味不能变。”张根东说，安徽本地的特色食材是徽菜的根本，“火腿佐味、冰糖提鲜”等祖祖辈辈流传下来的经典技法，也是徽菜不能丢掉的灵魂。

“培育专业人才需要‘两条腿’走路，既要造就‘顶天立地’徽菜名厨，也要培育‘铺天盖地’徽菜师傅”  
——徽菜名厨的成长与成才

徽菜的发展离不开人才的支撑。徽厨人才缺乏导致了“徽菜不出皖”的困境，限制了徽菜的发展。

张根东是我省首个被认定为中式烹

调高级技师的徽菜大师，自1992年开始带徒以来，已经累计培养220名中式烹调高级技师。每年，还有600名徽菜师傅参加他领衔的黄山市徽菜烹饪技艺培训。

“成为名厨的关键，是用工匠精神去做每一道菜。”张根东说。在带徒弟时，他常常用制作复杂的菜品，去磨砺徒弟的心性。比如，一道金银蹄鸡，除了处理食材需要花费1个多小时之外，还要花至少4个小时文火慢炖的工夫。

据了解，12月中旬，张根东还计划在黄山市开办免费培训班，向来自全国各地的厨师普及“新徽州十八碗”，助推“新徽菜”早日走向全国，走进千家万户。

“要想成为名徽厨，首先要有热爱和专注，再加上吃苦耐劳、勤奋钻研，厨师这份职业才算入了门。”胡建东说，烹饪行业讲究师徒制的传帮带，通过多年的打磨、训练，才能培养出能够独当一面、具有工匠精神的名徽厨。

一次，徒弟张文做了一道干烧鲈鱼，客户用餐后反馈不太满意。下班后，胡建东留下张文，一遍遍演示做法，一句句讲解分析，帮他打下扎实的基本功。如今，张文自己也成了“师傅”，带了不少徒弟，将徽菜手艺传承下去。

“培育专业人才需要‘两条腿’走路，既要造就‘顶天立地’徽菜名厨，也要培育‘铺天盖地’徽菜师傅。”出身农家的尹亲林一步一步成长为“徽菜大师”，源于他对“先有德后有艺”的理念和坚持。他将这种理念传授给徒弟，目前已收有中外徒弟60多人。

自“新徽菜·名徽厨”行动方案实施以来，尹亲林经常到合肥华贸职业培训学校，给学员们讲解新式徽菜的烹饪技巧，引导他们从事徽菜餐饮服务，助力他们厨艺更上一层楼。学员王明明自参加培训以来，既开阔了眼界又提升技能，掌握“看家本领”后准备自主创业。

“只会闷头做菜，不了解徽菜背后的文化，很难把徽菜做好”  
——徽菜蕴含的文化与历史

这些年，胡建东的手机里存了很多文史专家的电话。一有空，他就向专家们请教问题，了解徽菜背后的文化底蕴并在日常工作中运用。

“文化是徽菜中最持久的‘味道’，新徽菜、名徽厨不能没有文化味儿。”胡建东说。他成立了“胡建东劳模创新工作室”，深入挖掘徽菜文化内涵，将徽菜文

化与地域文化、名人文化、生态文化、养生文化等深度融合，通过美食传承、传播安徽独具特色的地域文化。

2018年4月，首届“海峽兩岸餐飲文化美食年”在合肥市举行，胡建东带领团队研究并设计打造“刘铭传家宴”系列菜肴及摆台。“为了让更多人感受刘铭传丰富的乡愁、品尝地方特色的佳肴，我们多次去登门拜访刘铭传嫡孙，挖掘刘铭传家宴每道菜背后的故事和文化。”胡建东说，“墨鱼红烧肉”“莲藕蹄膀”“萝卜糕”等菜肴，增强了台胞对安徽历史文化的了解，促进两岸的饮食文化交流，得到海峽兩岸业界同行的广泛认可。

徽菜是中国八大菜系之一，亦是徽文化的一个重要符号。如何用历史与文化装点好“徽菜”的杯盘碗盏呢？“只会闷头做菜，不了解徽菜背后的文化，很难把徽菜做好。”张根东说。以前他钻研做菜技法时，会专门去查阅相关文献，了解一道菜的来龙去脉。在这一过程中，自己建立对徽州文化的认同感和归属感。

曾经有位上海朋友，第一次见到臭鳃鱼上桌，一直不愿意动筷子。张根东便给他讲了《祁门县志》里记载的臭鳃鱼背后徽商坚韧不拔、勤俭持家的故事。朋友瞬间来了兴趣，之后还主动做起了臭鳃鱼的推广大使。

“徽菜要走出去，不能仅仅凭一条臭鳃鱼、一盘毛豆腐。”张根东认为，要积极落实“新徽菜·名徽厨”行动方案，打造出有全国乃至世界影响力的徽菜餐饮文化品牌，增强徽菜产业软实力、拓展徽菜文化传播力。

尹亲林爱看书，经常去旧书摊去淘老菜谱，一本本纸张发黄的菜谱被他视为“传家宝”。“菜谱上的每道菜，我往往都做了一遍，因为有些菜我不做的话，就真的消失了。”尹亲林说，在快餐文化盛行的当下，静下心来做传统徽菜并一直坚持下来，并不是一件容易的事情。

经过多年磨炼，尹亲林推出“臭鳃鱼位吃”“李鸿章养生烩”等现代经典徽菜，还将徽菜与鲁菜融合，设计出“太白宴”“香菇宴”“周瑜宴”等具有中国传统文化内涵的菜肴。

一道道徽菜表面看是饮食，背后实则是一段历史、一种文化。“在‘新徽菜·名徽厨’行动方案深入实施后，我相信‘新徽菜’会‘俘获’更多人的味蕾，‘名徽厨’将走向更广阔的舞台，有文化、有特色的徽菜之路越走越稳。”尹亲林说。



更多内容 扫码阅读

### ·百姓心声·

成为黄山女婿的美国小伙文卓：

美食可以推动中西方文化大融合。我是一名新黄山人，热爱徽菜和徽文化，特别爱吃臭鳃鱼。在去年的黄山市徽菜美食嘉年华上，我做了一道“臭鳃鱼披萨”，让食客大呼过瘾。我痴迷于中国美食文化，不但拜师学习徽菜，还将自己的做菜过程发到短视频平台与网友分享。作品以家常菜为主，比较拿手的有红烧肉、冬笋炖火腿和牛腩炖萝卜等。我希望今后能创作出更多中西结合的菜品，做中西美食文化的桥梁。

在上海打拼20年的安徽人王恒森：

出门在外，吃过不少大江南北的舌尖美味，但总有一种味道令我念念不忘，那便是家乡的徽菜，比如徽州臭鳃鱼、歙味刀板香、黄山笋干肉、石耳土鸡汤等。只要有空，我都要去徽菜馆，约上三五老乡，美美地吃一顿，既是解馋，也是解乡愁。“新徽菜”应该结合安徽传统文化、秀丽山川景色，形成“美食+美景”叠加效应。“名徽厨”是传扬“新徽菜”的重要纽带，希望加强对徽菜师傅的职业技能培训，畅通就业创业服务渠道等，让更多在外打拼的安徽人吃上一口地道的家乡味道。

热爱徽菜的芜湖市欧昌梅：

美食是一种艺术品，蕴含着一代代厨师对味道精益求精的不断探索、对菜品精雕细琢的审美追求。我希望全社会能努力还原厨师作为“匠人”“艺术家”的本位，提高厨师社会地位，吸引更多加入厨师行列，贡献美味菜品、弘扬饮食文化，培养出更多的徽菜名厨。

(本报记者 张岳 刘良慧 本报见习记者 方舫 整理)

### ·各地亮点·

#### 黄山市

从加强技能培训、开展技能竞赛、打造创业街区、发展徽菜产业等方面，积极推进“新徽菜·名徽厨”行动落地见效。遴选12家徽厨定点培训机构，择优评选17家市级徽厨技能大师工作室；举办黄山市第一届“新徽菜·名徽厨”职业技能竞赛，不断推动传统徽菜文化传承创新；开展“新徽菜·名徽厨进社区”活动，在社区老年餐厅，徽菜烹饪大师传授家常新徽菜制作方法，展示徽厨名厨技能，指导社区食堂员工提升烹饪水平。

#### 宿州市

大力实施徽菜师傅就业创业促进行动，对返乡创业农民工、农村自主创业农民、就业困难人员等10类群体创办的徽厨创业项目，提供最高不超过50万元的创业担保贷款，对10万元及以下的个人创业担保贷款免除反担保要求；对返乡农民工回乡开办农家乐、小餐馆，按规定落实5000元一次性创业补贴。

#### 宣城市

积极结合宣城特色饮食文化，树立宣城徽菜徽厨发源地的特色形象，打造“徽厨宣味·徽菜名城”金字招牌。从加强职业技能培训、开展职业技能竞赛、推动创业街区、构建菜品标准、助力品牌培育等方面，推动徽菜在传承中创新、在创新中发展，努力将“徽厨宣味”打造成为代表安徽美食文化的特色“名片”，不断推动整个宣城美食文化品牌的培育与升级。

#### 安庆市

聚焦徽菜产业做大做强，围绕提振全市餐饮市场消费，连续发放两轮消费券，助力餐饮业纾困解难；举办一系列美食评比活动，提振徽菜产业市场主体信心，助力做大徽菜产业规模；鼓励知名徽菜餐饮企业积极开拓如月子餐、老年餐等在内的更多细分市场。截至目前，全市已完成徽菜师傅技能培训1108人次，提前完成全年目标任务。

#### 池州市

以举办第一届“池州原生态美食名厨”职业技能大赛为主线，串联美食文化论坛、美食展示、小吃品鉴、名菜名厨名店评选、美食文化品牌LOGO征集等活动，并采取“传统媒体+新媒体”全方位宣传，展示池州“1+5”美食系列产品，推进“新徽菜·名徽厨”暖民心行动落到实处。

#### 淮南市

举办第一届“新徽菜·名徽厨”专项职业技能大赛，吸引来自合肥、淮南等地的150多名选手报名参赛，参赛项目涉及“中式烹调(徽式菜肴)”和“中式面点(徽式面点)”两个项目。举办大赛旨在通过比赛培养、选拔优秀的烹饪技术人才，为淮南市开展暖民心行动提供更加优质的人才支撑。

#### 阜阳市

以“新徽菜·名徽厨”行动为载体，从技能培训、品牌保护、创业扶持、产业联动、文化塑造等7个方面，制定22条政策干货，加大政策支持力度，大力培育阜阳小吃品牌。截至目前，已为329家小吃授权经营门店授牌，组织小吃品类产品标准开发30个；全市开展“徽菜师傅”技能培训4577人，完成省年度目标任务660人的693%。

(本报记者 张岳 刘良慧 本报见习记者 方舫 整理)



胡建东和徒弟张文在厨房交流烹饪心得。

本报见习记者 方舫 摄