



您也可登录本报官方  
微信阅读这篇文章

2022年6月17日 星期五 | 第167期 |

栏目策划 高波 | 组稿 潘艳刚 | 编辑 陈卫华 | 版式 伍献娟 | 校对 高孝勤

## 办实事 暖民心 安徽在行动

1

### 传统徽菜的困局

徽菜,又称“徽帮菜”,是以皖南菜为代表的皖南菜、皖江菜、合肥菜、淮南菜、皖北菜的总称。发祥于南宋时期,距今已有近千年的历史,被列为中华“八大菜系”之一。徽菜是中国饮食文化的一颗璀璨明珠,亦是徽文化的一个重要符号。

“经济实力与美食的发展相辅相成,徽菜的火热与当年徽商的崛起息息相关,虽然现在我省的黄山享誉海内外,旅游业发达,但文化软实力的输出和其他菜系省份有一定差距。”据曾在省内某餐饮协会任职,并长期在省内外从事徽菜、粤菜等菜系经营的餐饮店主常松介绍,近年来,伴随着经济社会发展,传统徽菜的重色、重油、重味与现代人的追求的低盐、少油饮食习惯背离。同时,徽菜对食材的要求很讲究,基本上每道菜所用的食材都是当地特产,但不成规模的收购,阻碍了徽菜的发展。

常先生说,徽厨人才缺乏也限制了徽菜走出安徽的步伐。不少外地企业到安徽选聘高级徽菜厨师,空手而归的不在少数。社会上,专门培养徽菜厨师的培训机构较少,机构质量、规模难以满足餐饮行业需求。“一个大厨的成长至少也要5到8年的时间,有的半路入行的年轻厨师基本功不扎实,中小型餐馆难以负担厨师的培养,厨师良莠不齐加上数量又少,导致徽菜馆难以和川菜一样遍布全国。”

徽州臭鳃鱼、胡适一品锅、李鸿章大杂烩、芜湖虾籽面、宿州sa汤、太和板面,无论身在何方,远在他乡的安徽游子只要看见了徽菜就好像回到了家乡。对于纷至沓来的外地游客,一桌色香味兼备的美味徽菜,带给了客人们仿佛身临黄山之巅迎客松下的别样体验。



胡适一品锅



臭鳃鱼



徽菜进街区



创新菜肴柿子酥

# 徽菜传承中创新欲破茧化蝶

2

### 在传承中求变求新

餐饮发展的背后,是原材料、技法、人才的竞争。随着新烹饪方法引入、部分餐饮龙头企业加速布局,传统徽菜正在逐步焕发新的活力。

据黄山旅游发展股份有限公司子公司黄山徽商故里文化发展集团有限公司合肥区域总经理高跃进介绍,早年的徽州菜重视调味,在“五味调和百味香”的烹饪理念下,从咸肉添味发展到火腿调味,在烹调方法技法,讲究烧、炖、蒸、熏、溜等,逐渐形成了“重油、重色、重火功”的特色。“比如以前我们说重油指的是油大,肉和菜里要滋滋地冒油,而现在经过改进,我们改为使用黄山市歙县的菜籽油,从注重油的量变为注重油的品质。”

“以往的原材料的收集都是东一榔头、西一棒槌,制约了徽菜大规模的发展。”近年来,以高先生所在徽商故里集团为例,通过与“田园徽州”品牌协作,不仅打通了从

田间地头到餐桌的全产业链流程,也解决了当地农民的就业、创收。“在供应链上解决了食材的问题。”

徽菜传承与创新始终贯穿在菜品的研发和制作中,根据餐饮门店所处的地域,需要适当调整菜品的口味。“不能说一味的全盘继承,从原产地搬到不同地方的餐桌上,要考虑食客的需求。”高先生说,如果总结当前徽菜的发展,就是“传承不守旧、创新不忘本”。在烹饪技艺上集百家之所长,在源头上延续优秀的食材。“比如以往的炭火炖鸡汤,我们现在改为使用清洁能源,以往的臭鳃鱼腌制只能靠天收,现在却可以利用技术改变环境。”结合食客需求及节气变化加大新品研发工作,将美食、美景、文化及市场充分融合,打造属于新时代的新徽菜,并逐步形成菜品标准化、服务标准化、店铺装修风格标准化,逐步实现徽菜破圈。

3

### 徽菜的发展人才是根本

培育独挡一面的徽厨离不开职业技能培训,这是获得“看家本领”的基础课。

“从我们这里走出去的厨师,有很多到别的饭店都能够独挡一面。”高先生说道。近年来,以徽商故里为代表的龙头餐饮行业逐步开始通过校企合作、内部培训、师徒传承等方式,打造自己的人才队伍。

据高先生介绍,在疫情空窗期,徽商故里结合工作实际,围绕食品安全、预制菜、酒店管理、业务技能等各方面内容,累计培训场次超50余次,厨师培训人数超1000人次。接下来,集团还将继续推进技能人才培训提升,分层分类开展“鲲鹏计划”“新动力计划”“北斗计划”等各层级培训,2023年起计划参与徽菜专业技能培训不少于1000人次,2025年前参与培训不少于4000人次,高级工以上高技能人才不低于30%,并力争每年有1-3名厨师获得“徽菜名厨”称号,力争2025年前争创1-2家省级技能大师工作室和1个国家职业技能大师工作室。

据开设有中式烹饪等专业的安徽合肥机电技师学院烹饪系负责人介绍,职业技术学校不同于普通学校,职业技能实践和专业理论知识同样重要。

他认为,餐饮行业有其自己的特殊性,职业院校与酒店或餐饮企业之间进行深度合作是烹饪人才培养和专业持续发展的必然之路。通过实施一班一案、一店一策,深入挖掘校企合作的资源优势,开展烹饪人才订单式培养。加强校企之间专业建设与交流、完善人才培养模式、提高人才培养标准。对于在校学生而言,通过名企主厨班、定向班等形式可以实现精准就业。对于餐饮企业,能够极大地缓解自身对高素质高技能人才需求的用工难问题,缩短优秀人才的培养周期。“我校中餐、西餐、西餐双师型教师目前有35人,其中拥有技师、高级技师技术等级的教师30人。”该负责人介绍,目前,仅该校校企合作就业单位就有100余家,毕业生高薪对口就业率达98%。

安徽商报融媒体记者 常诚

开展技能培训