



与大师一起做美食

## 传承海派饮食文化

近日,第四批国家级非遗名录火热出炉,黄浦的上海本帮菜肴传统烹饪技艺、嘉定的南翔小笼馒头制作技艺等9项入选名录。

恰在此时,上海市商贸旅游学校举办一年一度的“商旅美食节”,通过与大师一起做美食、评选厨艺小达人、校企合作成立非遗工作室等活动环节,展示该校烹饪精品特色专业,向学生、家长、社会开放,凝聚人气,让大家走进商旅、了解商旅,检验学校办学成果。

文、摄影/徐红清

### 职业体验,快乐无限

今年美食节与往年学校学生唱主角不一样,特意邀请中小學生来校“与大师一起做美食”,体验职业活动,感受商旅师生的魅力。

上海市商贸旅游学校2014“与大师一起做美食”美食节活动,自11月21日开始,历时三个星期,于12月6日“厨艺小达人比赛”后落下帷幕。该校陈志雁老师告诉笔者,本次美食节策划了中、西式点心,中、西餐烹饪四个项目的职业体验活动,邀请了卢湾一中心小学、黄浦区一中心小学、格致初级中学等十五所中小学近500名学生,在学校4个烹饪实训教室,跟随大师亲自动手体验做美食的乐趣,感受从面粉到点心、从生鲜食材到美味佳肴的神奇魔力。

“特别有意思,”一位就读预备班的小女孩正在一板一眼地做南翔小笼包,“师傅说要做出18个褶子才算漂亮。”小女孩的妈妈告诉笔者,当天一大早,女儿就跃跃欲试的期待参加这个活动,“今年春节可以和奶奶一起做点心了。”

### 厨艺小达人,美食我做主

职业体验日的后续活动也在半培训半品尝中展开。通过观察学生们学习的热情和实际操作掌握的情况,上海市商贸旅游学校从职业体验活动中挑选脱颖而出的学生们,他们变身“中华小当家”,挑战“厨艺小达人”比赛。

老饭店主厨、南翔小笼第六代传人李建钢大师和蓝带国际厨艺学院西餐主厨Chef Philippe Clergue、法式甜点主厨Chef Nicolas Serrano亲自授课,参赛选手跟随着大师们一个步骤一个步骤操作,一招一式像模像样,动手学习烹饪和制作中式本帮菜、南翔小笼、西式蛋糕和点心。一个初三的男孩在厨房学做上海本帮菜时,被高温的铲子手柄烫到了,简单的进行冰敷后,他依旧坚持做完

了指定的红烧肚档和八宝辣酱,“这点小伤不算什么的,”男孩颇勇敢地说,“挺喜欢做菜的,中考时会考虑,学一门技术在手。”

走近大师,学生们不仅能学习大师们高超的技艺,还可以感受到大师们认真、严谨、执着的职业精神,体会美食给人们带来的幸福滋味。

### 非遗工作室落户,传承饮食文化

在12月6日举行的美食节闭幕式上,还举行了“上海本帮菜”和“南翔小笼”两个国家级非物质文化遗产工作室揭牌仪式。据介绍,老饭店是该校烹饪专业学生专业实训基地,师生们也亲赴南翔古猗园拜师学艺,老饭店和南翔小笼与商旅师生渊源深厚。

“通过走出去请进来,学生们可以跟随大师左右,学习原汁原味的烹饪技艺,感受大师高尚的德行、精湛的技艺、孜孜以求的职业精神,学习传统饮食文化的博大精深。”陈老师表示,借助工作室落户学校,“我们不仅让学生学技艺,更让学生更好地感受优秀传统文化的魅力。”

大师们表示,老少两代人因为对美食的热爱与追求而结缘,江山代有才人出,年轻一辈只要肯下功夫,多长见识,今天的“小达人”就能成为明天的“大师”。



### 微校园

## 上海市新陆职业技术学校 书法比赛显中职生风采

文/徐红清

2014年12月7日,浦东新区第三届中等职业学校学生职业技能大赛——硬笔书法比赛在上海市新陆职业技术学校顺利举办。

此次比赛有十三个学校19个队参加,比赛历时一个小时,5个比赛试场鸦雀无声,同学们认真研读命题,以书法展现自己的风采,发挥着自己的最高水平。

据介绍,本次大赛是为上海市第六届“星光计划”技能大赛备战的,现在正是各校高密度集训阶段,各校师生们正不辞辛劳地付出着精力、时间和汗水。在这里,我们预祝各校的技能比赛队获得好成绩,祝愿浦东新区在星光计划比赛中再创佳绩。

## 上海信息技术学校 师生作品共贺学校华诞



文/徐红清

今年,上海信息技术学校迎来建校五十五周年华诞,五十个春秋年华,演绎着春华秋实的精彩故事。围绕着“讲述信校故事,演绎信校精彩”为主题的第十四届校园文化艺术节也已拉开帷幕。

作为传统项目的师生书画摄影作品展,获得了全校师生的热烈响应,纷纷踊跃投稿,共收到各类书画和摄影作品350余件。日前,经过精心挑选,共展出了50幅书画作品和120幅摄影作品。该校师生们用镜头捕捉着生活之美,寄情于笔墨之间,讲述着信校人的故事,演绎着信校人的精彩。

## 上海市第二轻工业学校 外籍专业人员与学子面对面

文/徐红清

近日,上海龙之梦万丽酒店的西班牙籍行政总厨和人力资源部总监来到上海市第二轻工业学校参观。

西班牙籍行政总厨和人力资源部总监参观了该校西餐烹饪专业的实训室,并了解了专业课程安排和培养目标等相关情况。他们非常称赞该专业培养学生“学会做人、学会做事、学会技能”的基本理念和对学生技能基本功的重视。他们进入课堂与教师、学生进行交流,西班牙总厨还给一年级学生做了异常十分生动的演讲,并对学生的疑问一一作了解答。