

福建技能大师风采

福建省职业技能鉴定指导中心 协办

坚守闽菜阵地 复兴闽菜文化

——记闽菜技艺研究会会长、闽菜大师强振涛

人物名片

强振涛,1958年7月出生于名厨世家,福建福州人。1988年,强振涛在第二届全国烹饪技能大赛中,勇夺热菜金牌1枚,面点和冷菜拼盘铜牌各1枚;1989年,他获福州市第21届“劳动模范”称号;1996年,他与父亲强木根同时应邀参加“96台北中华美食节”荣获“团体奖”。1999年,他作为福州大酒家代表队领队兼选手参加第四届全国烹饪大赛,夺得团体赛和大众宴席赛两块金牌。2015年,他被中国烹饪协会授予“资深注册中国烹饪大师”称号。现任福建省闽菜技艺研究会会长。

色刀工和卓越厨艺,他频频获奖,成绩斐然。

1986年,强振涛在福州市闽菜点表演赛中以总分第一名获菜点金质奖;1987年,强振涛获福州市闽菜烹饪技术选拔赛第一名;1988年,他在强手如林的第二届全省烹饪技能大赛中勇夺热菜金牌1枚、面点和冷菜拼盘铜牌各1枚。

众所周知,作为闽菜头牌,佛跳墙的制作费时费力,从准备食材到出炉需要8天。忆起父辈制作佛跳墙,用的是木炭,要拿着扇子守在旁边,火小要扇旺,火大了取炭。正如美食作家艾俏所说,“成就美味所用的最昂贵的材料,并不是任何一种食物,而是时间”。

当年,在基本功练成后,父亲开始传授强振涛做佛跳墙的技能。佛跳墙讲究慢工出细活,光配料就有30余种,制作工序十多道。为掌握佛跳墙的技术精髓,强振涛拿出当年当小工的干劲,刻苦学习,最终没有辜负父亲的期望。

强振涛精通闽菜烹饪,博采众长,大胆创新,代表菜品有佛跳墙、糟醋蹄鱼、翡翠鱼脑羹、龙身凤尾虾、八宝芙蓉花蟹、上汤豆腐丸。2005年,在第十五届中国厨师节上,他创作的佛跳墙从5000元起拍,最终拍出1.1万元天价,是该届厨师节参加拍卖名菜中成交价格最高的,他由此被誉为“闽菜状元”。

强振涛出生在如此显赫的烹饪世家,从小就与烹饪技艺结下不解之缘。

高中毕业后,强振涛在福建百年老字号“聚春园”当学徒,从最底层的打杂干起,刻苦勤奋。之后转入父亲和叔叔所在的福州旅社做烹饪。在父辈的严格要求和悉心指点下,强振涛练就一手扎实的基本功:刀工得其真传,锅功承叔衣钵,成为福州厨界罕见的能红善锅全能手,在烹饪界崭露头角。

1983年是强振涛的人生转折点,全省技术大赛上的一道菜肴“雄鹰展翅”,令他摘得冠军,那一年,他24岁。此后,凭借出

酸味没那么重了,更适合年轻人的口味。”

在业界人士看来,“强派菜”是在继承、挖掘传统闽菜的基础上,吸收其他菜系的精华,发展起来的流派。强振涛说,“强派菜”不仅全盘继承闽菜“清淡鲜脆”的风味特色,并且更加突出“严谨、创新”的风格。

严谨是“强派菜”主要风格,它表现在选料、初加工、刀工、烹调等诸多方面。选料严谨,即在选购原料商,不论海产河鲜还是肉禽蔬果,一要鲜,二要到位。鲜就是新鲜、鲜活;到位就是什么档次的菜,用什么档次的原料。这虽然是烹饪界的共识,但“强派菜”则非常注意,没有这种原料,或原料的品质不合标准,宁可不做这道菜,也不随便应付。如“灵芝恋月蝉”一定要用鸭蛋清烙皮,因为鸭蛋清白又有韧性,鸡蛋清就没有这样的品质;“鸡汤余海蚌”用的海蚌一定要福建长乐漳港的,否则只能做“穿心跳螺蚌”或“芙蓉蚌”……

就拿“佛跳墙”来说,原先都是大坛制作,上菜时厨师用小推车把坛推到席前,当堂揭盖,里面的鱼翅、鲍鱼、海参、干贝等都是用纱布包着,由厨师一包一包掏出,开包分食。后来,为简化上菜程序,强振涛的父亲、著名闽菜大师强木根提出改革,事先将煨好的高档原料装入即位小坛,兑入原汁,上笼蒸沸后上桌,既保持菜的原味,又避免高档原料和辅料相互混杂的缺点。“佛跳墙就是以汤的鲜醇芳香而闻名,可以说这道菜,几乎考核了厨师的全面烹饪知识和烹调技艺,这就是它成为闽菜之王的技术基础。”强振涛说。

今天的闽菜餐饮市场上,“强派”闽菜特点显著,成为现代闽菜的代表。福州大酒店开办烹饪技术培训班培养的“强派”厨师已有1000多名,他们分布在福州的各大酒楼、宾馆乃至全省各地,“强派菜”的风味已风靡福建。

弘扬闽菜文化 传承闽菜技艺

强振涛认为推广闽菜的第一步,必须先做研究。2007年4月,他在福州发起成立闽菜技艺研究会,开始只是集合一些酒店的总厨,每月进行一次小型聚会,每次由一位厨师做出3道以上的新菜,然后由其他人点评,后来又尝试举办了一次闽菜技艺高峰论坛,慢慢在福建厨师界有了影响。目前厦门、泉州、漳州也在积极筹备分会。

接下来,研究会计划推出闽菜传统菜谱和新菜谱,并积极投身于闽菜文化的传播。1988年,强振涛应邀前往新加坡鸿运



强振涛(右)制作闽菜

大酒店展示闽菜技艺;1989年,他成为福州市派出参加日本友好城市长崎市100周年庆祝活动的代表团成员,东渡日本为长崎市民献上特色闽菜;1990年,他应邀前往新加坡、马来西亚香格里拉大酒店献技;1991年,他在香港海景大酒店献技;1996年,他与父亲强木根同时应邀参加“96台北中华美食节”荣获“团体奖”,强木根获“个人特别奖”;1999年,他作为福州大酒家代表队领队兼选手参加第四届全国烹饪大赛并夺得团体赛和大众宴席赛两枚金牌;2001年,他被中国烹饪协会授予“中国烹饪名师”称号,同年获全国餐饮业二级评委资格;2003年,他被福建省烹饪协会授予“闽菜大师”称号;2004年,他获全国餐饮业一级评委资格;2005年,他被中国烹饪协会授予“中华金厨奖”,同时应邀担任第十五届中国厨师节烹饪大赛评委并在厨师节表演蒙眼刀工绝技;2009年,他应邀担任第六届全国烹饪大赛广东赛区评委;2010年,他被中国烹饪协会授予“中国烹饪大师”称号;2015年,他被中国烹饪协会授予“资深注册中国烹饪大师”称号。

2015年10月,强振涛担任福建省闽菜技艺研究会会长。从此,他以弘扬闽菜文化,传承闽菜技艺为己任,做了大量工作。

2016年春,他组织研究会20多位名老厨师,拍摄展示闽菜技艺的电视美食专题片《闽味传奇》。专题片有八个篇章:源起闽都、知味闽地、功夫厨房、匠心独运、闽地小食、光辉岁月、心手相承、八闽风味。通过这八个篇章,寻味经典,回顾过往,努力记录那些关于闽菜的传奇故事,

传播闽菜文化。

强振涛主编的《中国闽菜》于2018年9月正式出版。书中收录152道经典闽菜,不仅有濒临失传的传统闽菜,也有集闽菜技艺之大成的国宴级经典闽菜,为传承闽菜技艺做出贡献。

2017年底,根据《福建省科协进一步推进创新驱动发展的实施意见》精神,经省科协批准,福建省闽菜技艺研究会先后与福建金仕顿大酒店有限责任公司、永安市餐饮烹饪行业协会、长乐航城新清酒店签订设立学会服务站协议,经常性组织名老厨师到服务站为青年厨师传授技艺,交流厨艺,促进共同进步。

2018年5月18日,强振涛参加由福建省侨办、福州市外侨办主办的“香飘海丝路·味结五洲缘”闽菜海丝论坛,与来自17个国家的60多位海外中餐专业人士共同交流闽菜技法和运营经验,助推闽菜走出去。

2018年6月3日,作为2018中国(福州)国际渔业博览会的配套活动之一,由中国饭店协会主办的第六届全国餐饮业行政总厨高级研修班在福州举行,强振涛应邀现场传授闽菜首席大菜“佛跳墙”的制作技巧。

强振涛是福建省职业技能鉴定专家委员会中式烹调师、中式面点师专业委员会委员,福建省闽菜技艺研究会会长。在坚守闽菜阵地的过程中,在与外菜系的交融中,强振涛不断创新本帮菜,和众多同行们试图重振闽菜昔日辉煌。

谈及最大心愿,强振涛希望能将佛跳墙推向海内外,发扬光大。(通讯员 蔡文静)

农技员风采

“外来和尚”带富本地橄榄种植户

扎根福州市闽清县5年,他跑遍了当地大大小小的橄榄种植基地,传授种植管理技术,累计服务闽清、闽侯、南平等地近20万亩橄榄田的种植户;他坚持种客户喜欢吃、放心吃的高品质橄榄。在他的努力下,闽清橄榄质量、产量稳步提升。

他是来自重庆的农技员吴廷兵。5年间,这位“80后”小伙在橄榄之乡闽清闯出了一片天地,带领越来越多农户种上优质橄榄,过上幸福日子。

眼下,正是橄榄采收季,吴廷兵不时要到村民的果园了解近期用药和病虫害防治情况,并为橄榄的品质把关,这关系到后期橄榄的销售。“要说种橄榄,小吴真是专家。多亏了他,我们碰上病虫害也不犯难了,这几年产量比原来增加了两三倍!”种植户姚新建点赞道。

吴廷兵出身农家,从西南大学农学与生物科技学院毕业后进入四川国光农业股份有限公司。在日常工作中,他掌握了橄榄的生长习性。2015年,他远离家乡,来到闽清从事橄榄种植技术服务与推广工作。

2017年7月,闽清梅溪镇石湖村一橄榄基地出现大面积掉叶、干枝、死树现象,基地负责人

找到吴廷兵,希望能帮忙尽量挽回损失。当时正值酷暑,那片橄榄又因肥害导致根部大面积灼伤,在多数人看来已是“回天乏术”。吴廷兵没有放弃,结合在当地总结的橄榄弱树复壮经验,他迅速规划出此片橄榄园的复壮方案:全园改土、根部修复腐根、促进新根萌发,主枝主干防日灼、减少水分蒸发,枝梢部位促进新芽萌发、防虫……最终,果园绝大多数果树被成功挽救,吴廷兵的好技术也被越来越多的种植户所知。

“服务农户过程中,我发现虽然闽清有橄榄种植传统,但橄榄产量并不算高,而且种植户管理水平参差不齐,橄榄品质差异较大。”针对此,吴廷兵先在橄榄种植管理关键时期,组织橄榄种植户进行系统培训,为农户提供上门服务。在他的影响下,不少农户转变种植管理理念,从传统的老农变身新农人,姚新建就是其中之一。“以前,我们几乎全年无休,在橄榄田里打虫、施肥、修剪,但一年忙到头扣去农药肥料钱所剩并不多。”姚新建说,在吴廷兵的指导下,自己的果园管理水平、种植技术都有了进步,橄榄的年产量也稳步提升,较过去翻了一番。“这位‘后生’专家给我们

这些种了20多年橄榄的老果农帮了大忙!”

近年来,吴廷兵年均开展橄榄专题培训会25场,年均培训1200人以上。立足于闽清,他还把种植管理技术辐射到南平、宁德、永泰、闽侯等地。他还在闽清、闽侯多地建立起种植全程示范基地,培育一批种植示范户。

为进一步提升服务能力,今年4月,吴廷兵在闽清县农业农村局、闽清县三农服务超市等支持下,创办了闽清县农业社会化服务平台运营中心,闽清福满多农业技术服务有限公司、闽清新城益丰农资经营部等,为广大农户提供多元化服务。

“闽清山清水秀,民风淳朴,初到这里时,我便被闽清的好环境所吸引。”吴廷兵告诉记者,5年间,政府部门为他提供了各方面的支持,当地的朋友、农户给了他十足的信任,让他在闽清发展的脚步迈得越来越稳、信心越来越足。

今年,中国农协橄榄科技小院成功落户闽清梅溪镇,该镇还将申请打造全国首个橄榄历史博物馆,吴廷兵表示,将积极参与其中,为闽清橄榄产业的不断壮大继续献策助力。(福州日报)

基层党建

携手提高基层党建水平

海峡人力党支部与中邮科第一党支部开展“翼联”党建共建签约活动

11月18日下午,福建海峡人力资源股份有限公司党支部与中共中邮科通信技术股份有限公司第一支部委员会举行“翼联”党建共建签约仪式。旨在通过党建共建,把支部建设成为团结群众的核心、教育党员的学校、攻坚克难的堡垒、引导发展的火车头,践行服务社会、服务群众的宗旨,真抓实干、共建共享,充分发挥国有企业党组织领导核心和政治核心作用,携手提高双方基层党建水平,推动双方各项业务高质量发展。

双方支部委员及党员代表出席签约仪式,围绕“品牌联创”“品牌联享”展开深入研讨并签署党建共建协议。

以签约为起点,双方将继续发挥央企和地方国企的各自优势,广泛交流基层党建工作经验,把双方党员日常教育管理的基础性工作抓紧抓实,进一步巩固主题教育成果,落实支部“三会一课”,开展新时代文明实践实践活动,为贯彻落实中共中央关于国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标,奋力谱写新时代高质量发展的新篇章。(通讯员 黄坊艳)



『互联网+人才公共服务』再升级

尊敬的广大人事代理单位、代理人(存档人员):

为贯彻落实党中央、国务院和省、省政府以及上级有关职能部门关于加强新冠肺炎疫情防控工作的部署要求,更好服务广大人事代理单位、代理人(存档人员),中国海峡人才市场推行“无接触服务”,进一步升级“互联网+人才公共服务”。经过努力,在原有的基础上,现继续推出以下线上人才公共服务项目:

一是“存档证明”网上申办,档案保管在中国海峡人才市场的代理人(存档人员)(以下简称“代理人”),可通过中国海峡人才网 www.hxrc.com 首页“人才公共服务”模块中“存档证明开具网上办理”选项或“网上办事大厅”中“出具证明”模块,提交个人的信息,后台审核通过后,可自行下载打印电子存档证明;

二是档案资料复印网上申办,代理人可通过中国海峡人才网 www.hxrc.com 首页的“网上办事大厅”中“档案资料复印”模块填写相关的信息,提交申请,后台审核通过后,可邮寄复印件材料到指定地址;

三是“档案资料目录确认书”电子签署,代理人可通过邮寄的方式补充“档案缺失材料”建档(需附上申请人本人身份证复印件),后台审核通过后,发起“档案资料目录确认书”电子签署到申请人手机,实现全程无接触电子化受理。(友情提醒:代理人受理的手机号码必须是本人实名认证制登记的号码。)

“档案缺失材料”邮寄地址:福州市鼓楼区东大路36号福建人才大厦5楼余福收(350001),电话:0591-87383061;“就业报到证”、“大中专毕业(结业)研究生确定专业技术职务任职资格审批表”、“年度考核表”等材料邮寄地址:福州市鼓楼区东大路36号福建人才大厦4楼院接收(350001);客服热线:0591-96345。若有新的调整变化,将及时另行通告,敬请关注!给您造成不便,敬请谅解!

在此疫情防控的特殊时期,敬请广大人事代理单位、代理人(存档人员)继续支持我单位做好工作。不在微信群、朋友圈、微博、QQ等网络社交平台发布传播不可靠信息。任何与中国海峡人才市场人才公共服务相关事项的信息以中国海峡人才网 www.hxrc.com 发布的权威信息为准。

中国海峡人才市场 2020年3月11日