



山东省城市服务技师学院烹饪学院副院长刘雪峰： 120个鲁菜标准，他参与了一半多

“这个人就是为鲁菜而生的！”“跟鲁菜‘过’去吧！”每当有人问及自己对鲁菜的热情如何，山东省城市服务技师学院烹饪学院副院长刘雪峰总是笑呵呵地搬出同行和妻子的评价。的确，30年只干一件事，历经风雨痴心不改，他把鲁菜传承之路走得别样精彩。120个鲁菜标准，他参与制定了一半多。他是标准制定者，也是推动烟台市获评“中国鲁菜之都”的中坚力量。

文/片 本报记者 王小涵
周国芳 通讯员 芦琦

旧书中挖掘鲁菜经典

作为山东人，如果平时在家宴请外地的朋友，免不了要露一手鲁菜，若是拿不准制作技法和原材料的标准量，中国鲁菜标准无疑是最好的参考百科。目前，中国鲁菜标准体系中涵盖了包括葱烧海参、油爆海螺等120个典型鲁菜的工艺制作流程，而其中有60多个标准是刘雪峰制定的。

刘雪峰今年刚满50周岁，1987年来到山东省城市服务技师学院烹饪专业学习，后留校任教，如今是烹饪学院副院长，同时兼任中国饭店协会名厨委副秘书长、山东省烹饪协会副秘书长，今年获评“山东省先进工作者”称号。

既入“烹饪门”，刘雪峰的一生都对鲁菜“着了迷”，鲁菜标准的制定就是最具代表性的例子。刘雪峰参与制定的这个标准中包含了许多在烹饪界几近失传的典型菜。他说：“当时资料极为匮乏，制定标准很难

入手。但是我有一个好习惯，闲着没事就去旧书摊‘淘’书，甚至淘到了已经绝版的铅印手刻本《山东菜谱》。”正是这些地摊上不起眼的脏书、旧书，对刘雪峰挖掘传统鲁菜起到了关键作用。

然而，烹饪古本只能为部分鲁菜标准制定提供参考，对于标准仍旧空白的菜品，刘雪峰又犯了难。“我只能三番五次去一些老师傅家里讨教，磨着他们把从不外传的绝活儿教给我，再找同行切磋交流。有时候整天蹲在办公室，盯着电脑里的菜品图片反复揣摩，再进厨房操作验证。每当一道菜品完成后，都有欢呼雀跃的感觉。”刘雪峰说。

成行走的“鲁菜博物馆”

参与制定鲁菜标准，刘雪峰必须做得一手好菜。用他的话来讲，胶东菜是鲁菜的一个重要分支，有600多道代表菜，几乎没有不会的。刘雪峰如今经常出去演示交流，从来没有失过手。

除了热衷于学做菜，刘雪峰还酷爱研究菜。原来教学菜品《珊瑚鱼》颜色土气，他就把



刘雪峰被同行们称为“鲁菜博物馆”。

普通面粉改成了吉士粉，顿时颜色鲜艳了；原本的珊瑚做起来经常趴着，他就在刀法上做改进和创新，刀工更细，切片更薄，让珊瑚成功地站立起来了。

刘雪峰介绍，就像五彩珍珠鱼丸，用鲑鱼做的鱼丸色泽暗淡，而改用鲢鱼来做，不仅成本低，而且洁白细腻，口味更胜一筹。凭着近30年的菜品积累和好手艺，随便说起一道鲁菜，刘雪峰都能熟练地介绍出来，久而久之，同行们都亲切地称他“鲁菜博物馆”。

到目前，刘雪峰主编鲁菜系列教材7本、参编的超过30本。其中，主编的《烟台美食》耗时近3年，成功接续起了一度中断的烟台鲁菜传承。

为中国美食之都立功

2014年，烟台市获评“中国鲁菜之都”的称号，而这分美誉背后承载了刘雪峰沉甸甸的努力。由于学院被誉为“中国烹饪学府”，拥有国内一流的烹饪水准，整理中国美食之都申报材料的时候，任务下到学院，学院又把这一重担交给了刘雪峰。

刘雪峰说，接到任务后，他和同事们几乎天天加班，有一次为了整理材料四天四夜没睡觉，硬生生地将三年的申报期压缩成一年；2017年复审时，刘雪峰用11天与同事们整理出12.9万字材料，为烟台市保持“中国美食之都”称号“二次立功”。

“这个人就是为鲁菜而生的！”同行们惊叹。而对刘雪峰来说，近20年来，超过7个小时睡眠时间的天数屈指可数。他自始至终只做了一件事——传承鲁菜基因。据统计，刘雪峰已在校教授学生6000余名，累计培训厨师过万名；培养出省首席技师5人、省突出贡献技师2人、市首席技师4人、烟台市五一劳动奖章获得者4人。

对于荣誉和成绩，刘雪峰认为，自己能走到今天，完全得益于学院良好的发展环境。“感谢学院的精心培养，感谢老师的无私帮助，感谢同事和家人辛勤付出。今后会把自己的手艺传授给更多的学生，为鲁菜的传承发展再立新功。”



笑着面对

招远一中 吕东睿

2016年秋天，我兴奋地进入了高中校园。没想到，高一送给我的新年礼物竟然是人生的第一个班级倒数第一。我的情绪非常低落，而父母与我做了一次彻谈，他们说，学习的目的不是为了了一时的名次，而是培养善于学习的能力，这样将来才能有更多的选择，实现人生价值。

我时常犹豫：我是不是真的就是那条永远翻不了身的咸鱼呢？彷徨不安之中，《摔跤吧，爸爸》给予了我“重生”的希望：电影中的爸爸也时常质问自己这样逼女儿到底对不对。困扰、挣扎、无济于事是他也是我曾

经的写照，坚持、奋斗、摘取桂冠是他也终将是我的结局。

正如《苔》中所言：“白日不到处，青春恰自来。苔花如米小，也学牡丹开。”失败过不可怕，被遗忘也不可气，失去斗志、丧失自信才最可怕，我要做的就是打破阴霾、逆风飞翔，面向大海，春暖花开。

步入未知的高二。摆脱了理化生，我的数学成绩持续“开挂”，攻克难题成为乐趣；没有了犹豫彷徨，我的学习效率不断提高，学习成绩节节攀升，成了“进步标兵”。

高强度、快节奏的高中生活仍在继续，我仿佛重获新生。不知未来如何，我却笑容坦然，勇往直前。

山东女子学院举办首届文化艺术节

本报济南5月13日讯(记者 尹明亮 通讯员 王永欣) 5月12日，山东女子学院第一届文化艺术节开幕式暨笔墨丹青绘女院笔会在学校图书馆举行。

在开幕式上，省美协秘书长、著名画家魏百勇教授，省漫画家协会主席、著名漫画艺术家陈黎青教授，山东艺术学院美术学院副院长、著名画家谭逸冰教授，山东工艺美术学院教授、著名画家卢洪祥教

授，省书法家协会理事、著名书法家肖军教授，学校艺术设计学院张利教授、申林教授、韦国教授等参加笔会。

本次文化艺术节为期两周，涵盖五大类近30场次活动。艺术展演类以学校音乐学院排演的歌剧《野火春风斗古城》、山东省京剧院演员表演的折子戏、学校教育学院排演的儿童剧《九色鹿的故事》等表演为主；平面展示类以校内外艺术家联袂举办的笔墨丹青

绘女院笔会、剪纸艺术展和艺术设计学院师生作品展及女性传统服装服饰展等为主；体育活动类以第七届大学生“阳光课间操”表演赛和素质拓展活动等活动为主；互动体验类以外国语学院主办的多国文化体验展和学校的陶艺、丝网印、茶艺、插花等承载文化艺术教育功能的实验室开放体验为主；讲座论坛类以校内外专家就服饰、形体、配饰等开展的讲座为主。

千名学子聚英才学院 决战商业精英挑战赛

本报济南5月13日讯(记者 王婷婷 通讯员 石琳) 近日，由教育部高等学校经济与贸易类专业教学指导委员会、中国国际贸易促进委员会商业行业分会、中国国际商会商业行业商会、(国资委)商业国际交流合作培训中心主办，山东英才学院承办的2018年全国高校商业精英挑战赛创新创业竞赛山东省总决

赛暨第十二届山东省电子商务专业竞赛总决赛在山东英才学院举行。

据悉，该大赛共有来自全省39所高校的221支队伍参赛，1036名学生同场竞技，参赛人数为历届之最。大赛期间，山东英才学院参赛选手共斩获一等奖5项，二等奖10项，三等奖6项，荣获“最佳院校组织奖”。



济南市历下区举行中小学生运动会

5月11日，历下区“体彩杯”中小学生学习春季运动会开幕，各学校的47个体育代表队进行了别致的入场方队与大课间运动展示。
通讯员 殷文浩 记者 徐洁 摄影报道