

徐迅:

## 烟火人间师者心

□本报记者 郭诗语

刀工深处是严谨,火候微妙见分寸。他说:“教育的温度,可以透过一道道菜的香气传递出去。”

他是浙江工匠,是中国烹饪大师,是国际技能赛事裁判,但在所有身份之中,他最看重的,始终是“老师”。从教36年,他说:“师生关系,从开始的那一刻便直到永恒。”

世人总说,得遇良师是学生之幸。对浙江旅游职业学院烹饪专业教师徐迅而言,他由衷地感谢这些年轻人。他说:“遇见学生是我的幸运,他们让我的生命变得充实而有意义。”

味中窥道,膳里知文

烹饪专业除了教做菜,还能教什么?“让学生透过锅碗瓢盆读懂文化,从煎炒烹炸感悟人生”,这是徐迅的执教理念。在他的课堂上,最重要的教材是流淌千年的中国传统文化。徐迅深信,一个顶尖的厨师,不能只有“知其然”的技艺,还必须“知其所以然”的文化底蕴。

徐迅的烹饪原料第一课,是从诵读二十四节气开始的。在学生背出“春雨惊春清谷天,夏满芒夏暑相连”时,徐迅会告诉他们,节气是中华农耕文化的代表,顺应时令选取食材,不仅体现“天人合一”的传统哲学观念,更契合现代营养学的科学认知。徐迅亦擅长用古诗词引导学生领悟“不时不食”的饮食智慧:“西塞山前白鹭飞,桃花流水鳜鱼肥。”“蒹葭满地芦芽短,正是河豚欲上时。”充满诗意的课堂令学生多年后都难以忘怀。

在教授杭州代表菜西湖醋鱼时,徐迅不急于示范刀法火候,他会先让学生静下心来,读一读《湖心亭看雪》里“天与云与山与水,上下一白”的意境,感受杭州这一城山水浸润入骨的饮食美学观。下课后,一名学生感慨道:“鱼要临渊而得,人要临事而静。”徐迅欣慰地笑了,看来学生的收获已不止技术。

这份为学生烹制“文化底味”的能力,源于徐迅自身的深厚学养。讲台下的他,感性而沉静,是一位热爱文学与哲学的思考者。他喜欢把生活感悟用文字的形式记录下来,他曾在随笔中写道:“1988年,三堡,17亩的校园里,一个少年悠然哼唱着‘树下的梦知多少……’”

那一年,徐迅在浙江省旅游学校(现浙江旅游职业学院)就读,因为综合素质优秀,被学校选派去南京旅游学校学习淮扬菜,后来留校成为中式烹饪专业教师。2000年,徐迅敏锐察觉到杭州国际化进程加速对西餐人才的巨大需求。他向学校提出创建西餐专业的设想,并毅然放下熟悉的中餐领域,先后赴三亚、北京等地酒店脱产学习西餐烹饪。尽管转型西式烹饪专业教师,徐迅始终告诫学生:“中餐是根。”西餐专业的学生也要从中餐学起。他坚持为学生打下扎实的东方文化底蕴,有如此功底,不论中餐还是西餐的菜品创新便不再是无源之水。

这种文化自信,也让徐迅成为中国饮食文化出海的积极推动者。他多次赴荷兰、奥地利、澳大利亚等国交流,用一口锅征服世界味蕾。他还有许多中西融合的创新巧思:用雪莉酒替代黄酒,做出让外国主厨追问配方的东坡肉;用杭州景观酱瓜取代德国酸黄瓜,制作出令西方食客惊艳

的鞑靼牛肉……

让徐迅自豪的是,中国饮食文化也感染着外国学生。去年,徐迅带领塞尔维亚交换生玛塔参加“一带一路”国际技能大赛,玛塔被中国厨师“一把刀走天下”行云流水深深吸引,今年她又来到学校继续深入学习中国烹饪,立志成为中国美食的国际传播大使。

烟火里的育人经

“回望36年职教之路,学生仿佛是世界另一个我,他们的快乐、遗憾或不知所措,我都懂。”这是徐迅的肺腑之言。“另一个我”的共情,让他把师者的责任化作春风化雨的日常,陪伴一届届学生从校园走向社会、扎根行业。

因为自己在初学厨艺时被灶台蹦起的火烫伤过手,徐迅在教学时格外注重对学生的安全保护。他把教学灶台改造成可升降式,并开设职业健康安全课程,告诉学生作为劳动者该如何保护自己。“人是第一位的,不能让对这份职业有热情的孩子受到伤害。”

徐迅总是对学生说:“我的手机24小时为你们开着,手机号永远不会变。”他曾在晚上11点被铃声唤醒,电话那头,是一名新生急切又认真的声音:“徐老师,马乃司(一种西式酱汁)为什么一定要用白醋?不能用我们浙江的米醋吗?”这个问题,在旁人听来或许简单得不值得深夜打扰,但徐迅却听得眼中带笑,他知道这是学习到忘我了。他耐心地解释白醋是为了保持酱汁的颜色,又鼓励学生:“如果你想创新,先要把传统学好,以后你可以试着用柠檬甚至米醋来代替。”这个执着于马乃司配方的女孩,后来凭借着自己的认真劲头,成功获得迪拜知名酒店的工作机会。

那部24小时开机的手机,倾听着学生们学业与生活的百味,也见证了他们从青涩学徒到米其林厨师的成长之路。徐迅对学生的爱,超越了简单的师生情谊,而是一种近乎父辈的守护。2011级学生孙慧煜直言:“徐老师就像我的父亲,我人生中重要的一步,都有他的托举。”这个从东北远道而来的男生,与徐迅结下了深厚的缘分。实习期间,徐迅让他在自己家中吃住;去国外出差前只有帆布包,徐迅拿出自己的行李箱递给他……

“学生喜欢喊我‘迅哥’,一声‘迅哥’,一生担当。”徐迅笑着说。无论是在职期间还是毕业后,每当得知学生碰到困难,徐迅都会第一时间伸出援手。徐迅也成了更多孩子的“迅哥”,多年来,他一直默默为中西部地区捐助助学。

对于那些特别有天赋的学生,徐迅会创造一切机会把他们推向更大的舞台。2017级学生阎晗早在中职阶段就已展现出烹饪天赋,在徐迅看来,他是一块亟待精雕细琢的璞玉。大学期间,徐迅与阎晗一起研发新菜,制订比赛计划,看过无数星光,获得累累金牌。“我们俩把大半个中国都比遍了。”阎晗说,“曾经整整半年都在外面比赛,徐老师和相处时间比他儿子都长。”阎晗毕业后留校任教,成了徐迅的同事,他们并肩追逐更高的梦想。

2024年春节前夕,徐迅和阎晗带着300多公斤的行李飞往德国,参加第26届世界



图为徐迅带领学生在FHC中国国际烹饪艺术比赛中获奖。(受访者供图)

奥林匹克烹饪大赛。比赛前一天,他们彻夜进行赛前准备。“德国的冬天非常冷,我们还要开着冷空调给菜品挂胶,房间里放不下,就到院子里做。”阎晗回忆道,“菜的每一道缝里都要有胶,很费时间,我们熬了整个通宵。”饱含中国元素的精湛作品彻底征服了裁判,当“金牌!阎晗!”的声音响起时,徐迅一手举着相机,一手挥舞着国旗,从观众席冲向领奖台。这一刻,这对师徒、“战友”又一起圆了一个梦。

守杭帮,开新路

当网上流传着“杭州是美食荒漠”的说法时,徐迅想为杭州饮食文化的传播做些事情。“我们只能不抱怨别人误解杭帮菜,而要让人看到、吃到、了解到什么是真正的杭州味道。”徐迅说。

他联系了深耕杭州餐饮多年的优秀毕业生们,在2021年成立了杭州市厨艺协会,通过举办研讨会、培训、比赛等,探索杭帮菜的传承与创新。2023年,在政府和厨艺协会的支持下,浙旅职院开设了杭帮菜传承人定向班,学生不仅在校学习,更进入杭州各大知名餐厅一对一拜师学艺,传承原汁原味的传统技艺。

机遇随着杭州亚运会而来,徐迅接到了一个重要任务:编纂一本代表杭州餐饮水准的中英双语版菜谱——《食在杭州·亚洲精选菜品5000道》。那段时间,徐迅带着师生团队和出版社编辑一起奋战。各家餐厅提交的资料格式不一,他们需要逐一核对、统一标准、翻译校对。徐迅就坐在排版人员身边,常常工作到凌晨两三点。“当我们把这本600多页的书放到亚运场馆的那一刻,比骄傲更多的是期待。”徐迅回忆道,“期待大家通过这本书,看到杭州的美食,以及背后的杭州饮食文化。”

8月底落幕的杭州市第三届创新菜大赛



图为徐迅在给学生们上课。(受访者供图)

呈现了一场杭帮美食盛宴。徐迅带着学生参与了赛事筹备的各个环节,“比赛不仅让厨师们展示风采,对学生来说,走出教室、走出厨房,亲身感受业界高手的切磋,是很有收获的”。

“帮助学生”是徐迅成立厨艺协会的另一初衷。“我想和餐饮业界多交流,也是想拜托他们帮帮我们的新手厨师,让新手厨师能够走得更远。”每到毕业季,经常有学生来找徐迅帮忙推荐实习或就业岗位,徐迅会耐心地帮他们分析职业规划,为他们铺路搭桥。

接下去,徐迅还想做一件事。“我想做一个跟踪,看看我们的毕业生在行业里面,会在哪些方面发展良好,哪些方面遇到瓶颈,我再对症下药。”

采访接近尾声,记者好奇品尝过四海珍馐的徐迅,最喜欢的一道菜会是什么。“家乡的雪菜肉丝黄鱼面,不需要过多的烹饪技巧,把黄鱼扔到面汤里就好。”徐迅补充道,“简单,落胃。”记者也想用两个简单的词来形容在采访中感受到的徐迅,那就是善良和真心。

## 绍兴市上虞区东关街道竺可桢中学吕建圆:

# 四十载坚守,做青春摆渡人

□本报通讯员 王丽红

当一头长发、笑容可掬的吕建圆走在绍兴市上虞区东关街道竺可桢中学的校园里,迎面遇到的每个同事,不管是年长的,还是年轻的,都会叫她一声“大姐”。

“在我们学校,‘大姐’是吕建圆老师的专属称呼。这个称呼代表着亲热,更代表着敬仰。”竺可桢中学教师任苗娟说,“大姐书教得特别好,班级也带得特别好,而且四十年如一日,兢兢业业,始终都是我们学习的榜样。”

自1984年踏上教师岗位,吕建圆一直扎根乡村教育,至今已足第41个年头。她常常身兼数职,在担任英语教师的同时,还曾是班主任、学校心理健康教育负责人、政教处主任。3年前,竺可桢中学通过银龄讲学计划挽留住了这位已到退休年龄的标杆型教师。虽年近花甲,但吕建圆与职业倦怠感绝缘。在同事眼中,她依然有着年轻人的意气风发和孜孜不倦的工匠

精神。

这个学期,58岁的吕建圆又接手了新班级,这是她担任班主任的第39年,她也成为绍兴市现任班主任中任职时间最长的教师。谈及为何在教学与班主任的双重职责中始终不知疲倦、坚守不辍,吕建圆的话语朴素却充满力量:“我想是我对老师这个职业的喜欢。这几十年来,我忙碌着又幸福着,能跟孩子们在一起,看到他们的成长我就很快乐。”

吕建圆始终以待待孤品的心珍视每一名“学生”。“老师的一不留神,可能会影响一个孩子的成长。”她的语气里带着敬畏。作为班主任,她总是默默承担起“第二家长”的角色。见到学生小浩的第一面,吕建圆就敏锐地注意到他穿着不合身的校服,头脑灵活,但各方面表现不佳。吕建圆立即进行了家访,得知小浩家庭经济困难,先是自掏腰包购买了一些学习用品和生活用品,悄悄送给小浩,随后时常创造机会,让小浩尝试表现自我。慢慢地,小浩的自驱力提升了。过年时,作为奖励,吕建圆为他买了一件羽绒服。

40年来,有很多像小浩这样的学生在吕建

圆的用心陪伴下,养成了良好的学习习惯。“教育很美好,但要做的事情其实很繁杂细小,我能做的就是耐心又持久地做好每一件细小的事。”吕建圆这样总结她的育人之道。

吕建圆所带的班级学风浓、班风正,曾多次被评为绍兴市先进班级。除了制定严格的班级管理制度和营造良好的班级文化氛围,她在班级管理上的独到之处,就是会借班级里新近发生的事或者暴露出的问题,召开相应的主题班会,用生动的形式触动学生的心弦,唤起他们的是非观。

青春期的学生难免会和父母产生矛盾、情感疏离,吕建圆曾举办过一期以家长为主角的班会,家长们讲述了自己的工作日常,很多学生第一次感受到父母的不易。前几日,有学生把自己不爱吃的苹果硬塞给同学,导致对方感受到了欺负,吕建圆就召开“己所不欲,勿施于人”的主题班会。学生们在讨论中明白了哪些行为是不尊重别人的行为。

吕建圆还是竺可桢中学英语学科教学上当之无愧的领航者。一进她的办公室,就能看到她的书柜上整齐摆放着几十本厚厚的手写教案,这

是她几十年从教生涯积淀下来的,上面用不同颜色的笔做了密密麻麻的标注。吕建圆说:“教材在变,学生在变,时代也在变,我不能‘out’,我要与时俱进,在沉淀中不断创新。”她精心打磨每一节课的教学,善于将枯燥乏味的语法知识转化为生动有趣的故事,使得英语学习不再是单调的记忆和重复。比如在讲解“过去进行时”这个知识点时,她会编创“侦探抓小偷”的故事,让学生在情节推理中自然掌握时态差异。

最近,吕建圆收到了来自四面八方的学生和家长的教师节问候。一名学生发来信息说:“感谢您出现在我的生命里,当了我3年的班主任。如果没有您,就没有现在的我。”由衷地给予,由衷地爱生,让吕建圆在平凡的讲台上收获了身为教师最深的幸福。



图为吕建圆在课堂上。(本报通讯员 王丽红 摄)