

第二届河南省“师徒传承”论坛举行 三千年厨行的温度在这里延续



9月10日,郑州市郑东新区二合馆天泽街店,第二届河南省“推动师徒传承 弘扬工匠精神”主题论坛举行。

当天参与座谈会的有河南省商务厅副厅长李若鹏,河南省市场监督管理局餐饮食品安全监管处副处长龚卫东,中共长垣市人大常委会主任夏治中,中共河南省委党校原党委书记、常务副校长王春峰,河南省餐协会长张海林,河南省餐协专家委主席郭京普、秘书长宋春亭,河南餐饮业著名技术流派宗师吕长海、杜新敬、李志顺、李保军等。

作为从全国厨师之乡走出来的名厨,李志顺大师还邀来了不少同乡,长垣烹饪协会会长江榜成、副会长张世显,郑州市餐协会长樊胜武,著名文人画家冯杰,卫华集团创始人韩宪保,长垣烹饪职业技术学院董事长范国栋、副院长徐书振,长垣县职专党委书记伦令轩,煜丰汴京烤鸭董事长顿玉松,成师傅汴京烤鸭成国富、阿庄地道豫菜品牌创始人王铁庄等与会。

论坛由繁简定位创始人、被众多企业家誉为“河南定位第一人”的王旻先生主持,参会人员纷纷发言。

◎李志顺(中国烹饪协会厨艺精英委员会主席、钓鱼台国宴菜侯派掌门宗师、长垣烹饪技艺非物质文化遗产传承人、百年老字号二合馆传人):

呼唤回归师徒文化 让更多传统技艺通过师徒传承代代相传

今年是我从厨的第40个年头,我的技艺都是恩师手把手教出来的,目前侯师门已经传承四代了。

我的下半生要做的一个重要的事情就是推动厨行的师徒传承。

中国人的文化自信,中国人的凝聚力和文化情怀,都凝聚在师门传承里。师徒关系是除血缘关系外最重要的关系之一。天地君亲师是咱们的老传统,“弟子事师,敬同于父,习其道也,学其言语……一日为师,终身为父”。

从古到今,师门传承贯穿中华文脉,《史记》记载,孔子适周,问礼于老子。孔子三千弟子七十二贤人。又如孟子师承子思,宋玉师承屈原,李斯师承荀子,司马迁师承董仲舒,梁启超师承康有为,吴昌硕师承任伯年,李可染师承齐白石等。

师门传承的,不仅是技艺,还有匠心。

第一届师徒传承论坛,于2018年在二合馆(郑州市)经三路店举行,在圈内反响很好,今年的第二届又扩大了规模。

我们举办这个活动,初

◎王春峰(中共河南省委党校原党委书记、常务副校长): 师徒传承要坚持办下去 使得文化遗产代代延续

我是教书出身,我非常支持李志顺大师的这个活动,希望一定要坚持办下去。一个人进入社会,先当徒弟,再当老师,师道传承是



衷就是呼唤回归师徒文化,让更多传统技艺通过师徒传承代代相传,让人与人之间多一份感恩之心,重塑中国的感恩文化。

据河南省餐协资料介绍,钓鱼台侯派开山人是长垣籍国宝级烹饪大师侯瑞轩,上世纪四五十年代在开封又一新饭店从厨,1954年末至1955年初在新成立的河南饭店短暂工作后,被调入北京饭店,后任钓鱼台国宾馆首任厨师长。

传统师承关系是二合馆一大特色。2018年,李志顺大师与徒弟张永涛、徒孙邵亚彬分别受到国务院、河南省、郑州市三级政府表彰(李志顺大师享受国务院特殊津贴,张永涛荣获河南省技术能手,邵亚彬荣获郑州市第四届职业技能竞赛第三名);第三代弟子刘红利、王大亮师承二十载,也都相继收徒,弘扬师门传统。

二合馆董事长李志顺,既是河南餐饮业著名技术流派钓鱼台侯派现任掌门宗师,也是家族二合馆传承人。因此,二合馆兼具了师门传承与家族传承的双重特色。

维系人类社会发展的根基。老师要做到有师道有尊严,要把真本事传下去,使得我们的文化遗产代代传承,在传承的基础上再发展。

◎李若鹏(河南省商务厅副厅长):

河南省商务厅将一如既往地支持“师徒传承”活动

中华文明源远流长,并且是世界上唯一没有中断过的文明。在中华文明里,餐饮是重要的一个枝蔓,“五味调和,质味适中”的豫菜在中国餐饮发展历程中,有着突出的地位,离不开历代大师们的传承,大师们在传承技艺过程中,也传递着巨大的人格力量。李志顺大师,不仅有高超的烹饪技

艺,并且有一颗“拿菜当命做”的初心与匠心,已经在业内影响了一大批人员。

如果大家都像李大师一样,秉承工匠精神,久久为功,年年用力,一步一个脚印,豫菜一定会迎来一个好的发展。今后,河南省商务厅将会一如既往地支持李大师的“师徒传承”活动。

◎张海林(河南省餐饮与饭店行业协会会长):

餐饮技艺的传承不能靠院校 要靠师徒

手工业的发展必须依靠师徒传承,餐饮技艺的传承不能靠院校,要靠师徒。

为了餐饮业的技艺传承,宗师们应该多收徒、多

传艺。河南省餐协认定的十四大著名技术流派,初衷就是为了发扬尊师重道的优良传统,让徒弟在老师的“三节两寿”时尽上本分。

◎夏治中(河南省长垣市人大常委会主任):

师徒传承论坛 再次擦亮长垣“全国厨师之乡”名片

李志顺大师的这个活动,无疑对家乡厨师行业的传承发展与繁荣,有着极大的促进作用,将进一步擦亮

“全国厨师之乡”名片。希望以后年年办下去,并且越办越大,我们地方政府将全方位做好服务工作。

◎吕长海(河南省餐饮行业著名技术流派吕派掌门宗师): 只要有人愿学 我愿意教他们

我12岁入开封又一新学厨,一辈子都在勤行里干。作为老师,应该把自己

的东西毫无保留地传给徒弟。只要有人愿意学,我愿意把我的技术传给他们。

◎陈进长(河南省餐饮行业著名技术流派郑州陈派掌门宗师): 豫菜做得好吃 广东食客当场派10000元红包

我入厨行在开封又一新,跟着陈家官府菜传人陈景和大师学厨。我始终坚

持做我的菜,我做的菜得到香港和广东客人的称赞。豫菜传承,现在面临人才缺乏;豫菜的振兴,需要多方面的努力。

◎杜新敬(河南省餐饮行业著名技术流派杜派掌门宗师): 坚持办好师徒传承 让每一位从业者都能得到应有的尊重与获得感

河南省餐协认定的十大技术流派,就是在倡导师徒传承。传承文化是一个大系统,推动各门派建设,共同助力行业繁荣。想

要把豫菜做大做强,需要多方面合力,师徒传承必须好坚持办下去,让每一位从业者都能得到应有的尊重与获得感。

◎樊胜武(中烹协副会长、河南省餐协常务副会长、郑州市餐协会长): 老师成就学生 学生成就老师 师生成就行业

教师节最初是指学校教育的教师节,如今扩展到勤行,师徒传承,这个活动非常好,老师成就学生,学

生成就老师,师生成就行业。以后这个活动应该再扩大规模、扩大声量,传播

■预告

2020年教师节请继续关注“师徒传承”论坛

本次论坛由河南省餐协、郑州市餐协、长垣市烹协主办,郑州颐顺轩二合馆、河南省李志顺中式烹调师技能大师工作室承办,河南天明粮油销售有限公司、新疆嘉睿果业有限公司、卫华农场长垣高尔夫酒店协办,中国烹饪协会厨艺精英委员会支持。

论坛上,著名文人画

家、长垣人冯杰从《随园食单》、齐白石的画等角度谈了烹饪艺术及师徒教学的趣事。

泱泱华夏,千载文明,常思来路,不忘师门!

2020年中秋节,敬请继续关注“第三届河南省‘师徒传承’论坛”。

念,今与心的合体。念念不忘,必有回响。① 贺荣凤