

品
時

李錦記



2012/03
总第5期
www.LKK.com





「卷首语 Preface」

常言道：“一枝独放不是春，百花齐放春满园。”春节前，我看到了不一样的“百花齐放”，一个感动我和许多人的“百花齐放”。

1月8日，我正在四川成都参加四川省政协会议，一盆花跃入我的手机屏幕：绿叶映衬之下，几十朵红色、黄色、白色、紫色的花争相怒放。这是李锦记希望厨师为“2011 中国企业公益十大典范项目发布会”奉献的盆花作品“百花齐放”。

我的同事喜不自禁，第一时间给我发来照片和邮件，分享在北京发布会现场的喜悦与激动——李锦记希望厨师项目荣获“2011 中国企业公益十大典范项目”。

百花齐放的美丽令人震撼，但最深的感动来自这些希望厨师班的孩子们。三个月前，这些来自老少边穷的农村孩子，有的失学在家，有的在家务农，有的还在外面打零工，而三个月后，他们站在北京宋庆龄故居的舞台，现场表演果蔬雕花，展示娴熟的技艺，奉献美轮美奂的作品，赢得了掌声和尊敬。

如果说“希望厨师项目”是我们2011 企业社会责任的一朵奇葩，那最近我们发布的《2011 李锦记酱料集团中国区企业社会责任报告》算是一本“百花集”了。这份报告全面呈现了李锦记2011年在员工责任、品质责任、相关利益者责任、产业创新责任、环境责任和社会责任六方面的努力和成果，忠实记录了李锦记人秉承“思利及人”的理念，将爱心、责任心融入到360度责任行动的轨迹。

对于食品企业，品质与安全是其首要的社会责任。中国食品安全的现状是百姓关注和热议的话题。衷心感谢国家食品药品监督管理局食品安全监管司司长徐景和先生与中国工程院院士陈君石先生，他们为本期《品味》撰写了《从食品卫生到食品安全》和《明辨三大误区，科学看待食品安全》的文章，为我们和广大读者认识中国食品安全现状提供了科学的视角和解读。

企业社会责任与食品安全关系你我他，需要我们、行业 and 全社会的共同努力，需要百花齐放。让我们一起努力和奋斗，共同创造社会责任和食品安全的满园春色。

李锦记酱料集团主席



主办：李锦记（中国）销售有限公司
Produced by Lee Kum Kee (China) Sales Company Limited
主编：杨国超
Chief Editor: Gordon Yang
执行主编：黄爱红
Executive Chief Editor: Joanna Huang
采编：企业事务团队
Reporters & Editors: Corporate Affairs Department
电邮：newsletter@lkk.com.cn
Email: newsletter@lkk.com.cn
微博：新浪微博 @ 李锦记中国
Weibo: Sina Weibo@ 李锦记中国
电话：021-60906891
Tel: 021-60906891
地址：北京市朝阳区光华路4号东方梅地亚中心A座910室(100026)
Address: Room 910, Building A, Oriental Media Center
No.4 Guanghua Road, Chaoyang District, Beijing(100026)

本资料仅用信息交流与参考，非商业用途。
版权所有，如需转载或引用文字和图片，请与《品味·李锦记》编辑部联系。

特别报道

P04 梦想在心 希望在途
李锦记希望厨师专访报道

谈锦论道

P12 “希望厨师”筑梦贫困青年

食品安全

P16 从食品卫生到食品安全 徐景和
感受时代发展与社会进步的强劲脉搏

行业聚焦

P20 明辨三大误区 科学看待食品安全 陈君石

中国味道

P24 寓技于艺 融情于心
食雕——技术与艺术的完美结合

时事记录

- P31 勇扛社会责任大旗 思利及人反哺社会
李文达先生荣获“杰出企业家社会责任奖”
- P32 希望的杠杆 梦想的舞台
“李锦记希望厨师”荣获十大典范公益项目
- P34 万人同行 只为同心
李锦记参与“2012年广东江门慈善公益万人行”活动
- P35 发展源于责任 责任引领发展
李锦记发布《2011 企业社会责任报告》
- P36 保护川菜精髓 弘扬中华味道
李惠中委员川菜非遗提案反响强烈
- P38 品质责任 始终如一
湖北省政协考察李锦记新会生产基地
- P39 巧用中式酱料 调出西式美味
李锦记赞助中国区“黑箱子”烹饪大赛

滋味生活

P40 爱的路上，吃心相伴 熊莉

梦想

李锦记希望厨师专访报道
在心 希望在途

再次见到希望厨师们，是在学校的实训室——他们第一次学做核桃酥。穿上厨师服的他们，个个精神抖擞，认真听讲，谨慎动手，但又时不时互相讨论，畅怀同笑。这让人很难将他们和4个月前羞涩、彷徨、内向的“山里娃”联系起来。

2011年9月招生面试，面对考官时他们腼腆少语；10月底希望厨师班正式开课，他们期待的目光里难掩紧张神色；而今年1月8日他们已经可以独当一面，在闪光灯前为公益名人和媒体表演雕花技艺了！这群90后走过了适应异乡生活，克服思乡情绪，坚定决心，刻苦求学，重塑自信的历程。现在，他们已经过完寒假从家乡重返学校，回到了被他们打心底里看作“第二个家”的李锦记希望厨师班，继续他们的梦想征程。



来自五湖四海的寒门学子，在梦想的助推下与李锦记结缘，不屈信念、勇于实践、目标明确、坚持不懈、心怀感恩，五位希望厨师身上折射出的闪光点同样是整个厨师班精神面貌的缩影。镜头记录了他们粲然一笑的瞬间，同样也讲述了他们一路从贫困中追寻梦想的故事。

追逐梦想
你我同道

“我看到了曙光。我觉得只要自己努力，未来很有希望！”

做一个最重要的决定

“2011年10月18日，日历上的一个平凡至极的日子，但于我，却是一个一辈子都难忘的日子，因为这一天，我做了这辈子最重要的一个决定——接受李锦记希望厨师项目的资助，到北京劲松职业高中学习中餐烹饪！得知被录取的那天，我彻夜未眠。”

说起缘何加入李锦记希望厨师班，艾先诚用了“梦幻”两个字来形容当中的一系列“故事”。

“去年九月，有一天，我正在烈日下的工地里打杂，突然接到小姨的电话。她说她在报纸上看到李锦记资助贫困学生到北京学厨的信息，问我感不感兴趣。我一听，赶紧找机会上网查询希望厨师项目的信息。接下来报名、提交材料、面试、收到录取通知和一个入学须知材料包，直到最终坐在了北京劲松职业高中的教室里……这一切像是在做梦。”

事实上，对于这个“不可思议”的公益项目，艾先诚的小姨和舅舅在他报名前后分别打了两三次查询电话逐一了解项目细节，每次电话中，他们都反复询问：“这是真的吗？”可想而知，接受希望厨师项目资助，对艾先诚及其家人来说是一个重要、审慎的决定。

“我很庆幸我和家人当时选择了相信。”艾先诚说。

艾先诚在家里排行老二，前面有一个哥哥，父亲几年前去世，母亲的脚也有点残疾。初中毕业后，他就一直在外四处打工，家庭的境遇让这个身材瘦削的男孩从十几岁起就体会到了生活的艰辛。就在四个月以前，他还在干着一天十几个小时却只拿三十多块钱的体力活。如今，这样的机会砸到自己头上，用他的话说“做梦都没有想到”。

这个“做梦都没有想到”的机会，却是艾先诚的梦想种子。

“小时候，别的小朋友都看动画片，而我却喜欢看美食和烹饪节目，对此连妈妈和哥哥都很不理解，说一个大男孩，怎么对做饭感兴趣？”艾先诚落落大方地向我们揭秘。尽管身边有一些偏见，但他就是喜欢看别人做菜和在厨房里学着做点什么。

“以前，即使白天干活很累，晚上也总睡不着，内心很焦虑，总觉得生活很阴暗，看不到希望。”自从来到李锦记希望厨师班，他觉得豁然开朗，心态上也发生了变化，“我看到了曙光。我觉得，只要自己努力，未来很有希望！”



1 担任班长的艾先诚总被同学们叫作“保姆”，对此他不但毫不介意，反而倍感温暖。

2 在面点课上艾先诚仔细地检查用量，高标准地对待每一琐碎步骤。



“我觉得家境不好并不代表什么，我不会去抱怨命运不公平，我自己有双手，我可以去奋斗，可以自己去创造，我相信通过自己的双手，一定能让爸爸妈妈生活得更幸福。”

想拥有就要用双手创建

钟汉林来自贵州遵义，他的父母都在工地打工，给人搬砖、和水泥等，一个月的收入加起来才一两千块。聊起他的家境和父母，一个七尺男人，抑制不住内心的心疼与忧虑。他坦白：“有时我会羡慕那些家境好的人，很多别人经过努力才能有的东西，他们却生来就有。但是，大部分时间，我觉得家境不好并不代表什么，我自己有双手，我想要什么，我可以自己去创造。”

他初中暑假在饭店打工挣到人生中的第一笔工资，虽然不多，但孝顺懂事的他马上去给妈妈买了一件羽绒服。他说：“现在没办法，他们还只能在工地上打工，我真的挺担心。但是只要我有能力了，一定要让父母过得好一些，不再让他们生活得这样辛苦。”

源于这种信念，钟汉林身上始终保持着一股积极向上的劲头。

刚到北京，他面临太多的挑战：英语听不懂，数学和食雕太难……困难接踵而至，他总觉得自己事事都做不到，总觉得自己什么都不如别人，更曾有过自暴自弃的念头。但是，就是身上的那个信念和随之衍生的那股韧劲儿，他坚持了下来，使劲学，经常问，一点点进步，慢慢走上学习的正轨。在英语课上，他居然也能流利地跟同学做主题对话了！这让他欣喜无比，也慢慢找到了信心和更多的勇气。现在的他矫健的身姿活跃在篮球场上，一个利索的抢球，一个巧妙的转身，完成一个漂亮的投篮……

家庭贫困让这个男孩过早地背上了心理包袱，但是因为内心深深的责任感和创造人生的信念，他并未被生活的压力所压倒，反而化压力为动力，有更多力量去改写命运。



1 十几道复杂工序完成后，香酥浓郁的核桃酥出炉了，嚼着亲手做成的美味，钟汉林成就感十足！
2 午饭时间，钟汉林和同学分甘同味。

“我爱琢磨怎么做菜，在餐厅厨房经常看到李锦记的产品，参加项目之前我就在网上搜索查看过关于李锦记的信息，知道这个项目后，我第一时间报了名。”

目标明确才能成最棒大厨

梁后旺来自贵州一个贫困的村庄，母亲生病，家里仅靠父亲种田维持一家的生计。他15岁就开始外出打工，在饭店端盘子、打小工，后来被厨房的师傅看上了，转到后厨帮着师傅做冷菜。来北京之前，他用自己打工的一点积蓄和家人勉强凑的一些钱，入读了重庆的一个烹饪学校，学习了三个月，一直因为学费和生活费问题而徘徊在读和不读之间。

他是李锦记希望厨师班中唯一一个在申报项目前就知道李锦记的人。梁后旺说起他与希望厨师项目结缘的契机，“有一天有个亲戚打电话告诉我希望厨师项目的消息，我赶紧去网吧找网页看，然后立刻从重庆回到遵义准备申报材料和参加面试。”求学心切，又符合李锦记录取的所有条件，梁后旺幸运的成了希望厨师班的一员。金秋十月，他踏进了校园，迈出了改变命运的第一步。

他是希望厨师班里最小的孩子，因为年龄小而且长得圆乎乎的，同学们亲昵地喊他“小胖”。别看年龄小，“小胖”穿上厨师服超有大厨风范。面点课上，他一连串利落的动作，外人根本看不出是一个初学者。称重、和面、打黄油、捏团、上色、烘烤，小小的面团在他的手中变成一个个小圆饼，最终成了美味的核桃酥。

聊起他的“大厨”范儿，梁后旺憨憨地笑起来，眼睛眯成一条线。“接触厨师这个行当也有一段时间了，我就想当个厨师。都说‘教会徒弟饿死师傅’，在餐馆里学得不够快不够全，现在学校里就不一样了，老师教起来都尽心尽力的……”

被问起他的刀工时，梁后旺乐呵呵地说：“我刀工没有老师的好。”那笑中的一点小羞涩和一点小自豪，在整个访谈过程中第一次透露出与其年龄相符的孩子气。上学期期末考试中，他的刀工打分在全班排名第一。上学期，他还代表班级参加了学校的烹饪大赛初选，虽然没有进入决赛，但也收获颇多，“参加比赛让我知道了自己学习中的不足，也更加坚定了我的奋斗目标。”梁后旺说道。



1 一分耕耘一分收获，梁后旺在朝着自己的目标一步一个脚印地往前走。
2 烤炉前，梁后旺捧着刚出炉的金灿灿的甜点，笑成了一朵花。

“读书不是我的出路，打杂工没有前途。学厨学的是一门手艺，我不怕苦不怕累，这是一个有希望的谋生技能。”



王盈细心地往点心上涂抹蛋黄，那架势就像在完成一件精致的艺术品。

珍惜最后的校园学习机会

面点课上，老师给了一个示意，王盈就开始忙活起来：从小仓库找出几个鸡蛋和两个碗，轻轻打蛋，让蛋清慢慢滑入碗里，再将蛋黄装在另一个碗里。这可是细致活，需要的是巧手和耐心——这对王盈来说算是“驾轻就熟”了。

王盈是李锦记希望厨师班中仅有的两朵“金花”之一，也是劲松职业高中中餐专业开办以来招收的第一批女生。她来自贵州遵义，父母都是农民，农闲的时候去城里打打零工，补贴家用。来希望厨师班学习之前，她已经工作了两年，在服装店里卖过衣服，当过清扫工，也在工厂里做过女工。

“读普高再考大学，对于我来说实在太遥远了——家里经济根本支持不了。读书这条路走不通，那我一定要学一门可以谋生的技能。”

然而，初来北京时，想家和对前途的迷茫让王盈曾想过打退堂鼓。“刚来到北京那段时间真的很想家，生活

饮食上也不适应，而且不少人说女孩不适合当厨师，那时真的很迷茫。”王盈坦言。后来，兄弟姐妹般的同学情谊和班主任及专业老师的耐心开导让她逐渐打消了这个念头。“老师跟我聊过，现在也有不少女大厨，赫赫有名的严惠琴就是其中之一。再说，我现在就认定了，希望厨师班是我在校园里学习的最后一次机会，这么好的机会，不管怎样都要坚持一直走下去。”

对读书的渴望和对未来的希冀让王盈选择了坚持，而事实也证明，她的坚持没有错。去年开班后的第二个月开始上面点课和食雕课，女孩天生的细腻在这些课上得到了淋漓尽致的展示，女生学厨的优势也得到了体现。无论是饺子、开口笑还是饼干，抑或是牡丹花、菊花还是兰花，王盈都做得比男生们漂亮。

“今年过年，我和哥哥第一次一起给父母做了顿年夜饭，我给他们做了饺子、开口笑，父母都夸我做的好吃。”此时，王盈脸上充满了自信的微笑。



“老师对我们真的特别特别的好。我们周末在教室练雕花，老师看到了都会主动过来指导我们；有时做不好会有挫败感，老师也从不否定我们，只会鼓励我们。”

坚强感恩 开创不一样的人生路径

明鲜美，人如其名，笑起来鲜艳、甜美、可爱。

个子不高的明鲜美特别喜欢食雕，雕刻速度快，造型也好。一个不起眼的心里美萝卜，不到几分钟就能在她上下翻飞的刻刀下变成一朵漂亮的牡丹花。

说起自己在食雕上的进步，明鲜美满嘴都是对老师的感谢。“刚开始学雕牡丹花时，我连素描描线都不会，虽然觉得有点挫败，但是我咬牙坚持在周末不断地练习。老师们看到我们周末还在苦练，都过来悉心指点，现在食雕是我所有功课中最好的。”

乐观、开明的明鲜美现在在班里相当活跃。上学期的班会，她和几个同学一起表演了一个小品，主题是异乡求学的儿女要懂得感恩父母，珍惜父母的血汗钱。进入角色的她，在表演中狠狠地刮了一巴掌小品中那个不懂事的“男朋友”。现在回想起来，她说以前从来没有想过自己还能演小品，在学校里的这种尝试让她很兴奋。1月8日，明鲜美和4个同学代表李锦记希望厨师在北京宋庆龄故居为“2011中国企业十大典范公益项目”的嘉宾们表演了雕花技艺，向贵宾献上他们现场雕的牡丹花，美轮美奂的花朵和镇定自信的表

现获得在场所有人的热烈掌声。“我从来没有想到有那样一天，我在持续十几分钟的闪光灯下，在那么多人面前展示自己。”忆起那天，明鲜美说自己当时的心情是激动远远大于紧张。

从开始聊天到结束，明鲜美脸上一直洋溢着真诚、自信、开心和感激。

在她的学期总结中，出现的最多的就是“谢谢”两个字，感谢老师，感谢同学，感谢李锦记。她说李锦记是那个给他们“渔网”的人。在明鲜美身上，我们读到了“感恩”，也强烈地感受到感恩所带来的巨大能量与生机。

1 看着和同学们一起做出的核桃酥，明鲜美露出了甜美的笑容。

2 王盈和明鲜美是希望厨师班两朵金花，两人亲如姐妹。

播种希望 收获喜悦

从入学到现在，我们在北京劲松职业高中度过了82天。82天或许并不长，但对于没出过远门的我，从“山里”穿越到“城里”，这82天是一个漫长而重大的转折期。在时间的流逝中，我亲历和感受自己和同学身上一点点的变化和成长，现在回想，在家打工的那些日子显得那样的遥远。我在憧憬中得到了来之不易的机会，更在收获后尝到了努力的甜美。



放飞梦想 展望未来

“给我一个支点，我能撬动地球。”公元前200年，阿基米德如是说。作为李锦记希望厨师项目的第一批受助人，这二十个孩子幸运地找到了梦想的支点，将带着对未来的期待，勇敢地去追梦。采访结束前，他们真诚地对希望厨师项目提出反馈意见，期待项目能做得更好，能为更多需要帮助的青年送去撬动地球的支点。

经历成长

“成长”是一个很大的话题，对张金磊和张金鑫兄弟来说则是独立能力。

“以前我性格很内向，不爱说话，什么事都依靠父母，来到北京，没有亲人在身边，什么事都要靠自己，慢慢变得独立、有担当了。”张金磊说。

张金鑫也觉得自己现在相比以前成熟了些，做任何事情之前都会思考，做事变得有分寸了。

这样的变化不止发生在他俩身上，班上很多同学都有这样的感受。异地求学从客观上促使他们以主人翁的立场去为自己打算、照顾自己，锻炼了他们的自理能力和主动思考的习惯。

感受友谊

来自五湖四海的他们在北京无亲无故，希望厨师班就是他们的家，他们在这里感受到了亲人般的情谊。

尤麒麟：“刚到北京的时候，学校是陌生的，同学是陌生的，生活也完全不一样，觉得很艰难。现在，在和同学们一起学习一起谈笑打闹中，我已经渐渐融入了学校，爱上了学习，爱上了这个班集体。我觉得大家都是兄弟姐妹。班里任何一个人有什么困难，其他人都会主动帮忙。”

打磨性情

俗话说，台上一分钟台下十年功。学厨并不轻松，而坚定了目标之后，希望厨师们在学厨艺的过程中也打磨着自己的性情——变得更有毅力、更加耐心。

袁瑞雄：“以前我的脾气很急躁很没有耐心，做事也是三分钟热度，食雕学习磨练了我的性子。刚学的时候，一着急就会把花瓣弄折，怎么雕都雕不好，我甚至想把刻刀给扔了。但是通过慢慢的接触和练习，我喜欢上了雕花，性格也变得不那么急了，跟同学相处也融洽了。”

你对今年希望厨师招录工作以及这个项目的策划和执行有什么建议？

- “希望今年招录工作期间能有更多宣传，这样可以让更多需要帮助、符合项目要求的人有机会知道项目和申报项目。”
- “希望你们在面试过程中对学厨热情和学厨意愿设置更大分量的测评，这样能帮助招录到既需要帮助又有较大做厨潜力的人。我身边还有不少这样的人。”
- “能多招些人吗？”
- “现在咱们班总体情况挺好，我希望能继续资助刻苦、诚实的人。可以考虑加强生活费使用的管理，建议让我们都记帐，养成良好的习惯。”
- “上次在宋庆龄故居表演雕花技艺，只有我和其他4个同学得到了机会。其实班上的其他同学也都雕得不错，我希望以后能有更多学习、展示我们的机会给到更多的同学。”
- “我觉得现在就挺好的，李锦记公司什么都替我们想到了，我们不用交学杂费住宿费，每月还能拿生活费，我很知足了。”

你对将来有什么设想或计划？

- “虽然我现在是接受别人的资助上的学，但我不希望一辈子靠别人帮助过生活，我希望自己学成后能自食其力，也有能力让自己和爸妈生活得更好一点。”
- “我希望通过三年的学习，能圆我的厨师梦。”
- “我希望以后比更好还要好。”
- “我希望以后能有能力做帮助别人的人。”
- “我希望自己快点挣钱，能够让父母不再那么辛苦。”
- “我希望以后当上厨师，我做出来的东西会被客人喜欢。”
-

希望厨师

筑梦贫困青年

本文根据《环球慈善》2012年1月刊中题为《李锦记：希望厨师项目筑梦贫困青年》的文章改写。



希望厨师项目是李锦记“思利及人”的又一务实行动。它为寒门学子提供一个改变自己、家乡、乃至中餐业未来的机会。在李锦记的关爱下，希望厨师有望插上梦想翅膀，展翅高飞。

领域动态：就业难已经成为一个显著的社会问题。一方面，众多大学毕业生面临着就业无门的窘境；另一方面，众多用人单位却感到招工难、用人难。

项目名称：李锦记希望厨师项目

发起企业：李锦记（中国）销售有限公司

合作方：新浪公益、北京市劲松职业高中

一句话点评：李锦记希望厨师项目资助贫困青年学习中式烹饪，以一技之长带领家庭脱贫致富，并为弘扬中华饮食文化培养更多新生代厨师，促进中餐文化传承和创新，是授人以渔的公益典范，是企业结合自身优势，将慈善事业从“输血”转向“造血”方式的创新探索。

他曾跌倒在前行的路上，却不曾折断理想的翅膀，他一直梦想拥有挣脱一切的力量，来超越平凡的生活，让生命像夏花一样怒放。李锦记希望厨师项目申请人于南，递上一篇《我的厨师梦》，勇敢地踏出实现梦想的第一步。



连线梦想 真情告白

一波三折几艰辛 学厨圆梦创希望

每个人都有自己的梦想。我正是那个立志为梦想而奋斗的人，但学习成绩优秀的我却不得不初中毕业就辍学外出打工——因为家境贫困，靠读书改变命运已经不可行。

妈妈身体不好，只能在家做些简单的家务活，爸爸在外打工，省吃俭用供我上学。看到父母的艰辛，我很小就在心里发誓，以后无论遇到什么困难都要让父母过上好日子。初中毕业，为了减轻家里的经济负担，我不顾家人反对，毅然只身去广西打工。

打工的这几年来是我过得最充实的几年，我去了很多地方，认识了很多朋友，经历了很多事情，开阔眼界的同时学了很多东西。我时常在想，我要做些有意义，能体现我价值的事。有了这些想法后，我更加努力和攒钱，希望能为日后做点打算和准备。

没想到命运却再次和我开了一个大玩笑，最疼我的爷爷得了可怕的癌症，为了给爷爷治疗，家里不但花光了全部的积蓄和我辛苦攒的一点钱，还欠下了一大笔债，而爷爷最终还是走了。

在极度绝望的时候，我接到一个记者阿姨的电话，在电话里，她说有个机会让我到北京学厨，而且不需要我的家庭为此负担一分钱。我当时兴奋极了，连连说“太好了”、“太感谢了”。挂断电话后，我马上把这个消息告诉我的父母，他们一面替我高兴，一面又都担心“天上掉馅饼”的好事是否可信，叮嘱我问清楚情况。

我记起早在几年前，有位记者阿姨曾问我对什么感兴趣，我回答说做菜。时隔几年之后，记者阿姨了解到李锦记启动希望厨师项目，第一时间想起了我。记者阿姨对我说，打工不是长久之计，学一门技能才能真正改写我和家人的命运。

听完阿姨的介绍，我对阿姨说：“您帮我谢谢新浪网和李叔叔，感谢他们提供这个机会。”电话那头传来笑声：“哪个李叔叔？”“李锦记叔叔啊。”我回答。阿姨笑着让我去厨房看看酱油、辣椒酱什么的，看看能不能找到李锦记。我一头雾水，跑去厨房找，却没有任何发现。我告诉阿姨，我家吃的酱油都是散装的，没有她说的李锦记。电话那头是长久的沉默，沉默之后，阿姨说：“于南，你一定要来，你以后要过上吃用李锦记调料做的菜的生活。”

2011年的中秋节，我要回家与爸妈一起度过。回家前，我特意跑到最大的那家超市买了李锦记的调料，我想用这些调料给父母做几个团圆菜，让他们和我一起感受这份温暖和喜悦。



李锦记希望厨师项目自启动以来，将贴心的关怀传递给每个人，作为这个项目的第一批受助人，于南和同班希望厨师们将这份感恩之情藏于心间，用行动给出了最好的回馈。



授人以鱼不如授人以渔。李锦记希望厨师项目不是简单的给予关爱，而是培育他们的技能，给他们插上了希望的双翅。

持续关怀
无限温暖

厨师梦根自心田 希望实创于双手

2011年10月19日，当时的项目申请人于南，与其他19个来自贵州、四川、云南、内蒙古等地的寒门青年在北京劲松职高迎来希望厨师班开班，正式成为李锦记希望厨师班的成员。家庭经济困难、曾辍学打工、此前没用过李锦记调料，这些都不只是于南的一个个案，而恰恰基本是李锦记希望厨师班成员的共同之处。

这些寒门青年身上最重要的共通点是，他们心中有梦想，有热情，有执著的精神，有不畏困难的毅力和决心……这些闪光点让我们有理由相信，虽然他们至今只学习了2个多月，还稍显稚嫩，但是在今后的道路上，他们完全可以完成3年的异地求学，并且学成后承载起改写自身命运，帮助家庭脱贫，振兴家乡和中餐业发展的希望。

在教室里，一张张认真的面孔让人感动；在实训室中，一双双灵巧的手让人赞叹……有梦，有实干，希望就在眼前。



务实透明资源整合 授人以渔创新公益

2011年9月1日，李锦记希望厨师项目首期正式启动。自项目启动后，李锦记公司内部设项目小组，全程负责项目的策划、执行和对希望厨师的跟踪管理，实现全程务实、透明的运作和管理。

- 面向全国进行社会公开招录，通过网络收集申请人申报材料；
- 会同新浪公益和北京市劲松职业高中成立希望厨师招录小组，深入“老少边穷”地区（诸如革命老区贵州遵义、四川绵阳、云南陆良等），通过笔试和面试等形式对申请人的综合素质和家庭状况进行考评，并根据评分确定希望厨师名单；
- 希望厨师的学杂费、住宿费、工具费、校服费等，由李锦记直接支付给学校；每月500元的生活费和每学期500元假期往返家乡交通费，由李锦记专项小组直接发放给希望厨师；
- 希望厨师在校学习生活需严格遵守学校规章制度，

如有任何违纪现象，将尊重学校的处罚和处分，情况严重者将中止资助。

李锦记希望厨师项目经过两年的文化课学习及专业课程特训后，第三年将由学校和李锦记推荐进入北京酒店实习；顺利通过毕业考试后，可取得正规职业高中毕业证书，并由学校和李锦记推荐进入北京四星级酒店和餐馆从业。在校期间，通过中级中式烹调师技术等级证书考试的学员，就业率高达100%。据往年就业数据，学员步入职场，基本起步月薪可达3000-4000元，随资历和资质不断提高，月薪可逐年增长。

李锦记一直以“思利及人”为核心价值观，开启“李锦记希望厨师”项目，一方面是扶贫助困的实际行动，另一方面也依托其自身优秀的餐饮、厨师网络资源，切实帮助寒门青年通过双手开创自己的事业，筑造自身、家人、家乡和中餐业的希望，是“授人以渔”与资源整合及创新的公益新式探索。

点睛之笔
全新举措

从食品卫生到食品安全

感受时代发展与社会进步的强劲脉搏



徐景和
国家食品药品监督管理局
食品安全监管司司长

食品安全事关民生福祉、经济发展、社会和谐与国家形象。新世纪以来，我国政府坚持以人为本、科学发展的理念，采取了一系列重大举措强化食品安全监管。《食品安全法》的颁布实施，标志着我国食品安全工作已进入新时代。

我国的食物产业发展是世界食物产业发展的缩影，我国的食物安全治理是我国社会治理的缩影。两个“缩影”表明，食物产业发展及食物安全治理正在从传统向现代快速转轨。在快速转轨的过程中，我们在享受着进步的快乐，同时也在承受着成长的烦恼。然而，无论是快乐还是烦恼，我们都可以深切地感受到时代发展和社会进步的强劲脉搏。

进入新世纪，我国食物安全事件频发。2004年国务院决定加快食物安全法制建设。是修改《食品卫生法》，还是制定《食物安全法》，或者将《食品卫生法》修改成《食物安全法》，针对这一问题，当时有关方面存在着不同的认识，国际社会也有不同的选择。决策的前提是科学解答食品卫生、食物质量与食物安全三者间的关系。



“概念式”解答难圆其说

毫无疑问，食品卫生、食物质量、食物安全是食物治理中最基础、最根本、最普通的概念。然而，真正将三者之间的关系说得清清楚楚、明明白白，却并非一件轻而易举的事情。传统的解答方式往往是通过确定事物的内涵与外延来明确事物之间的关系。这种“概念式”的解答方法可以称为传统的、经典的方法。

按照此方法，“食品卫生”，被联合国粮农组织和世界卫生组织定义为“在食物链所有环节上所采取的确保食物安全性和适应性的必要条件和措施”。而“食物安全”，则被国际食物法典委员会定义为“对食物按照其预定用途进行制作、食用时不会对消费者造成损害的一种担保。”

在我国，1994年《食物工业基本术语》指出：食品卫生，是为防止食物在生产、收获、加工、运输、贮藏、销售等各个环节被有害物质（包括物理、化学、微生物等方面）污染，使食物有益于人体健康，所采取的各种措施。2005年《国家重大食物安全应急预案》规定：食物安全，是指食物中不应包含有可能损害或威胁人体健康的有毒、有害物质或不安全因素，不可导致消费者急性、慢性中毒或感染疾病，不能产生危及消费者及其后代健康的隐患。此外，相关文献和研究报告等还从多方面进行了分析。

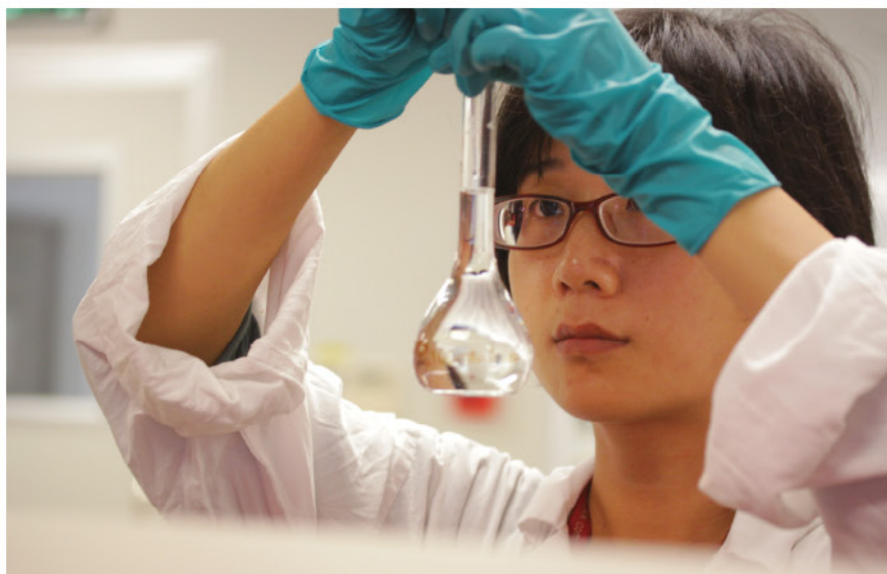
从上述定义来看，食品卫生倾向于有关食物的保障措施或者保障条件，而食物安全则倾向于有关食物的保障结果或者保障状态。然而，在“大卫生”和“大安全”概念出现后，当谈及生产与经营、过程与结果、显性与隐性、现实与未来等方面时，食品卫生和食物安全间的差异似乎难以泾渭分明，“概念式”的解答方法已难以取得令人满意的效果。

那么，除了“概念式”的解答方法，是否有其他路径可供选择呢？记得有位哲学家曾说过，事物概念的变迁，绝不仅仅是事物内涵外延的简单调整，而是社会价值关怀的重大变革。新概念的出现，往往标志着新力量的出现；新概念的来临，往往预示着新时代的到来。

食品安全与食品卫生的国际性定义区别：

“食品卫生”：联合国粮农组织和世界卫生组织定义为“在食物链所有环节上所采取的确保食物安全性和适应性的必要条件和措施”。

“食物安全”：国际食物法典委员会定义为“对食物按照其预定用途进行制作、食用时不会对消费者造成损害的一种担保”。



▼ 从食品卫生到食品安全的变化，其实质就是食品安全治理理念、治理模式的重大变革，它标志着食品安全治理新时代的到来。

“理念性”解答揭示本质

当“概念式”的解答方法不能取得令人满意的效果时，“理念性”的解答方式也许是最好的出路。实践证明，用社会理念的变革来阐释事物发展的变化，或者从事物发展的变化中揭示社会理念的变革，不啻为更理想、更现实的选择。从食品卫生到食品安全的变化，其实质就是食品安全治理理念、治理模式的重大变革，它标志着食品安全治理新时代的到来。

01 > 食品安全是全程治理时代的产物

食品生产经营包括种植、养殖、生产、加工、贮存、运输、销售、消费等诸多环节。传统的食品保障体系基本上是把治理的重点锁定在生产加工环节。那时，人们执迷于先进的检验检测手段可以有效地识别食品安全风险，进而妥善地解决众多食品安全问题。然而，各种食源性疾病的持续爆发表明，“道”高一尺往往带来的是“魔”高几丈，将食品安全保障更多乃至完全寄托在检验检测上，不是天真的幻想，也是幻想的天真。食品生产经营的任何环节存在缺陷，都可能导致整个食品安全保障体系的最终崩溃。

在深刻总结经验与教训的基础上，国际社会逐步探索出了保障食品安全的新方法，即食物链控制法，要求食品安全治理竭尽所能地向“两端”延伸，最前端要延伸到农产品的种植、养殖环节，甚至农业投入品的生产和使用环节，最末端要延伸到食品的储藏、制作等消费环节。应当说，在养殖、生产、流通、消费等环节，食品卫生都有很大的生存空间，然而，当延伸进入种植环节时，食品卫生已经力不从心，其只能让位于食品安全。食品安全比食品卫生具有更广的治理空间。

02 > 食品安全是风险治理时代的产物

食品安全治理的目标和任务就是预防、控制和减少食品风险，保障公众的身体健康和生命安全。在食品生产经营的全过程，安全与风险对立统一，此消彼长。当今的时代是个充满风险的时代，风险是所有管理科学共同面临的主题。食品安全工作的核心内容就是治理食品风险。

在新时代，食品安全风险广泛、复杂而多变，既有生物性风险，也有化学性风险；既有原发性风险，也有后发性风险；既有技术性风险，也有制度性风险。而且各种风险相互渗透，相互叠加，食品安全监管不断面临新挑战。

从安全与风险的对立统一中辩证地把握食品安全，食品安全治理才能更具科学性、针对性和有效性。正因为如此，国际社会才逐步采取风险分析的模式来破解食品安全难题。风险评估、风险管理与风险交流才成为食品安全治理的重要途径和方式。而且根据食品安全风险的时间与空间的分布，食品安全治理形成全面治理与重点治理的关系，分步实施、分类治理成为食品安全治理的策略选择。与风险治理相对应的哲学思辨只能是安全治理。食品安全比食品卫生具有更深的治理内涵。

03 > 食品安全是政府治理时代的产物

随着经济全球化和贸易自由化步伐的加快，消费者从来没有像今天这样关注食品生产、流通和消费，日趋要求政府对食品安全和消费者保护承担更多的责任。今天，食品安全已成为各国公共安全乃至国家安全的重要组成部分，成为衡量各国执政能力的重要内容。食品安全不仅关系到经济发展、国际贸易，同时也关系到公共安全和国家安全。全球将食品安全融入到公共安全乃至国家安全之中，突显了食品安全的重要地位。食品安全比食品卫生具有更高的地位。

不是否定与排斥 而是成长与进步

▶▶ 食品安全和食品卫生是个紧密联系、内在成长的概念，两者的关系不是否定与排斥的逻辑，而是成长与进步的关系。

应当看到，食品安全和食品卫生是个紧密联系、内在成长的概念。如果说 20 年前的食品卫生还是个特别关注打扮的漂亮女孩，那么，经过多年的陶冶，今天的食品卫生已发育成一个亭亭玉立的姑娘，不仅容貌漂亮，而且思想深刻。食品卫生已从传统的“卫生”家族，嫁到五大健康产品的家族。“卫生”家族主要负责场所管理，主要追求“外在美”，而“健康”家族就不同了，不仅追求“外在美”，而且还追求“内在美”。“健康”家族与卫生家族有着不同的知识体系、不同的生活规则，不同的思维境界。

从这个意义上讲，食品安全与食品卫生之间的关系不是否定与排斥的逻辑，而是成长与进步的关系。食品安全克服了食品卫生成长的烦恼，比食品卫生更成熟、更豁达、更理性，对人的保护更全面、更具体、更深入。



科学 明辨三大误区 看待食品安全

民以食为天，食以安为先。食品安全近年一直是国人的热议话题。近期，在各种“2012两会民意调查”中，“食品安全问题”再次高居前列，如何提高食品安全水平，让老百姓吃得更安心，也成为人大代表和政协委员们讨论的焦点。就复杂问题提供解决方案前，对问题本身形成科学、客观、一致性的认识尤为重要。食品安全问题也不例外。本期《品味》特邀中国工程院陈君石院士从目前老百姓对食品安全的认识误区入手，帮助我们从不同的角度将“食品安全问题”明辨。

陈君石
中国工程院院士、中国疾病预防控制中心营养与食品安全所研究员
专长及主要研究方向：食品安全风险评估与标准、食物强化、营养与慢性疾病



零风险只存在于真空中

对于驾驶汽车、乘坐飞机带来的交通风险，人们普遍认为是可以接受的，但面对食品安全，哪怕存在一星半点的风险，消费者都认为是不可接受的。消费者对于食品安全甚为谨慎的心情可以理解，但这种观点却是不科学的。人类并非生活在真空中，所以，绝对的“零”风险是根本不存在的。

“有害”和“影响”同时存在才构成食品安全问题

按照世界卫生组织的定义，食品安全是食物中含有有毒、有害物质，对人体健康造成不良影响的公共卫生问题。只有“有毒、有害物质”和“对人体健康造成不良影响”这两个关键词同时存在，才构成食品安全问题。假如只有前面一个关键词，即食物中含有有毒、有害物质，这不一定构成食品安全问题。比如说享誉全球的北京烤鸭皮中确实含有致癌物——多环芳烃，但是，由于这种物质只在烤鸭皮里存在，含量很低，而且人们也不天天吃烤鸭，因此它对人体健康不构成危害，所以吃北京烤鸭并不能构成食品安全问题。

危害无处不在 风险控制“可接受”

就拿上面的例子来说，食品当中的危害无论是生物性（微生物污染：沙门氏菌、李斯特杆菌、致病性大肠杆菌）还是化学性（农药残留、铅）、物理性（放射性核素）的，凡是可能影响健康的因素，称之为危害，这个危害无所不在。现有检测手段已非常先进，只要有痕量或者超痕量都可检出来。随便到市面拿一个食品检测，或多或少都可以找到生物性、化学性或物理性的危害。

因此，对政府来讲，要保障食品安全需要进行一系列的监管，其任务不是消除危害，而是控制风险。所谓风险高低是根据生物性、化学性、物理性因素对人体健康可能造成损害的程度或几率来确定的。比如北京烤鸭皮中有化学性危害，但如上所述，它的风险很低，因为它对人类健康造成不良影响的可能性很小。政府监管的任务就是把风险控制在可接受范围内。何谓“可接受”？就像驾驶汽车、乘坐火车、飞机等，这些行为都有风险，但都在“可接受”范围之内。对于食品安全风险和生活中的其他风险，我们要用同样的尺度来衡量。风险高低可以用科学的手段来衡量，即所谓的风险评估，评估结果可以告诉我们某种危害所带来的风险是否可以接受的。

危害 ≠ 风险 ≠ 有害物质 ≠ 不安全食品
Vs
食品安全应该实现零风险
误区一

误区二

食品安全总体现状趋好

VS

食品安全问题日趋严峻

监管加强 现状趋好

2009年6月，国家实行食品安全法以来，政府在食品安全保障方面做了大量工作，包括评估风险监测、风险评估、标准制定、加强监督管理、打击非法添加等一系列工作。卫生部每年有大量抽检数据，10多年的资料积累说明，中国总体食品合格率从十五六年前的百分之五六十已进步到目前的百分之九十左右。在北京、上海这样的大城市，合格率都在95%以上。而且国人的预期寿命越来越长，儿童生长发育状况越来越好，这是有目共睹的，从科学家的角度客观地看，中国食品安全虽然还存在不少问题，但总体现状趋好。这与老百姓的认识和感受“我们还能吃什么”大相径庭。

五方面原因导致老百姓过度忧虑

我个人分析，这个认识上的反差有以下五点原因，这五点必须综合起来看：

第一、食品生产短时间内无法实现规模化、标准化。现在实际上有一亿多农户和五十多万家食品加工企业在生产我们吃的食品。不难想象，在生产规模小、经营分散、素质参差不齐的情况下，难免出现些问题。

第二、消费者不能把一般的假冒伪劣和真正的食品安全问题两者区分。即，把所有假冒伪劣的食品通通等同于不安全食品。假冒伪劣案件现在数量巨大，而真正的食品安全问题数量并没有那么多。如果将两者等同起来，无形当中夸大了真正的食品安全问题数量。不能否认，三聚氰氨和瘦肉精等个别假冒伪劣产品会对消费者健康造成损害，或存在潜在危害，属于真正的食品安全事件，但还有很多很多假冒伪劣问题，如上海染色馒头等，实际上都是生产厂家的诚信问题，不会对消费者健康造成任何危害，因此不构成食品安全问题。

第三、消费者对食品安全性的要求提高了。随着经济的发展，生活水平已从“吃饱”上升到“吃好”、“吃健康”，对食品安全性的要求和关注度提高了，要求挑选安全、营养的食品。同时维权意识也空前高涨，即，有些问题其实一直存在，只是现在消费者更懂得维权，因此这方面的声音较之以前大了。

第四、中国政府现在加大监管力度，原本没暴露的问题如今显现了。尽管广大消费者还是不满意，但是从前后对比来看，政府确实加大了打击非法添加物、假冒伪劣食品和整治食品安全重要案件，如三聚氰氨案件和瘦肉精案件。从主观感受上讲，老百姓听到的食品安全事件和隐患相对更多了。

第五、非常重要的一点是风险交流当中存在鱼龙混杂，扰乱视听的言论和报道。应对食品安全问题需遵循风险分析框架，这已是全球共识。此框架包括风险评估——纯科学家行为，风险管理——政府行为和风险交流——政府和老百姓互动。其中，风险交流环节最为重要，涉及专家、政府、媒体、食品生产经营者、老百姓、各种协会和组织等，而媒体往往成为政府与消费者的桥梁，角色很重要。但让人颇为痛心的是，从近两年的案例来看，由于报道需要或对食品安全缺乏科学性认识，媒体报道中有一部分是以讹传讹，虚假夸大，对消费者进行了错误引导。



误区三

首要问题是致病性生物引起的食源性疾病

VS

首要问题是化学性污染



分清首要敌人——致病性生物引起的食源性疾病

如果说保障食品安全是一场战役，那么我们首先得认清主要敌人。那么什么是食品安全主要敌人？遗憾的是科学家的排序和老百姓的排序差别太大。由于信息不对称，老百姓觉得化学性污染，甚至添加剂是食品安全的最首要的问题；而从科学家的角度来讲，致病性微生物引起的食源性疾病，包括“食物中毒”，是排在第一位的，这是世界上的头号食品安全问题，同样也是中国的头号食品安全问题。

食源性疾病危害面广、危害度高

食源性疾病是一个巨大并不断扩大的世界性公共卫生问题。食源性疾病每年造成的得病和死亡人数惊人，特别是儿童。世界卫生组织报道，全球每年死于腹泻的儿童约有数百万人。上世纪80年代在上海发生过由于生吃毛蚶，造成甲型肝炎流行，30万人染病的事件。这是全世界食源性疾病历史上的记录，至今也未被打破。2000年在江苏和安徽发生2万人由大肠杆菌导致中毒，致177人死亡的事件。每年都有不少类似的案例，这些都是真实的客观存在，难道还不足以说明食源性疾病是我们的头号敌人吗？

食源性疾病未得到消费者的真正关注

食源性疾病是全世界，也是我国的头号食品安全问题，却往往被人们所忽视，化学性污染反而被摆在了第一位。由于不能“吸引眼球”，媒体对食源性疾病的报道也远不如报道化学性污染的积极性高。这并不是说非法或滥用食品添加剂不是问题，只是说非法使用不符合国家现行食品添加剂使用标准，较之食源性疾病来讲，对消费者健康造成危害小之又小。当媒体热炒苏丹红时，人们不知道，实际上，非法添加苏丹红的辣椒酱对人体健康的危害远比不上一次由于吃了不当食物而引起的腹泻。

在中国，化学性污染涉及农药残留、药残留、重金属、天然毒素(霉菌毒素)有机污染物等。化学性污染确实种类多、来源多，但就对消费者健康影响而言，它是排在第二位的。以农药残留为例，尽管少数农产品农药超标，应该禁止上市，但其对消费者健康可能造成的损害远远低于食源性疾病造成的健康影响。

陈君石院士支招 消费者如何保障自己的食品安全

一、食物多样化。比如，若担心韭菜农药残留多，那就不要天天吃，可以两周吃一次，十天吃一次，这样就在无形中化解了风险。

二、去大超市购买名牌产品。国际上的名牌产品都有上百年历史，这类企业有诚信，在质量上一点不敢马虎。要购买真正的名牌，要去大超市。这并不是说不能去农贸市场购买，而是强调去农贸市场购买的风险比大超市大一点。如果消费者觉得农贸市场的食品比大超市新鲜，也可以偶尔去享受一下。

三、掌握一些必要的食品安全常识。有人说蔬菜、水果泡半小时，或者用高锰酸钾洗，甚至买臭氧机消除农药残留，这都是不合乎科学，不可取的办法。蔬果放在水里泡，农药残留也许没泡掉，反而把营养素泡掉了。而用洗涤灵、高锰酸钾洗，是用一种化学物质来对抗另外一种化学物质，更加不可取。最好的办法是在水龙头下小水流搓洗，用机械的办法可以去掉绝大部分表面的农药残留，即使还有一小部分残留进入蔬菜内部，烹调加热过程也可以再次降低风险。另外，要注意预防食源性疾病，如生熟分开、冰箱里的食物一定要重新彻底加热后才吃等等。

寓技于艺 融情于心

食雕——技术与艺术的完美结合



在“2011 中国企业十大典范公益项目发布会”上，5名李锦记希望厨师走上舞台，镇定自若地表演雕花技艺，台下的嘉宾个个神情专注，看着一片片萝卜在他们的刀下慢慢成形，报以热烈的掌声。一个心里美萝卜，一套刀具，十几分钟，原本其貌不扬的萝卜在他们手中变成了一朵朵栩栩如生的牡丹花。中国传统食雕技艺，透过这5个希望厨师之手，显露出“冰山一角”，但却已让人赞叹不已。

本期，《品味》走访了北京劲松职业高中中餐烹饪专业的牛京刚老师，请他为我们介绍中国食品雕刻技艺的全貌与奥秘。



食品雕刻，简称食雕，是把各种具备雕刻性能的可食性原料，通过特殊的刀法，加工成形状美观、喜庆大方、栩栩如生、具有观赏性的“工艺”作品。食品雕刻花样繁多、取材广泛，无论花鸟鱼虫、风景建筑或是神话传说，凡是具有美好寓意的事物，都可通过这种艺术形式呈现。

食雕艺术不仅是中国烹饪艺术中的一枝奇葩，在世界美食学中也有着非凡的影响，被外国朋友赞誉为“中国厨师绝技”和“东方饮食艺术明珠”。普通的食材在厨师的手中幻化成一件件秀色可餐的艺术品，让你不得不惊叹食雕技艺的神奇。

追根溯源 大话食雕

据史料记载，先秦时期就有食雕的雏形出现，但由于那时生产力水平较低，食物满足人们的果腹需要尚且不够，再把它们当成玩物供享乐之用，显然不合时宜。随着生产力水平的提高，粮食等食物有了结余，一些贵族阶层开始在食物中寻找乐趣，他们把食物摆弄、装饰成具有观赏性的工艺品欣赏把玩，食雕的雏形就诞生了。

当然，食雕真正成为一门技艺还是后来的事。从《管子》中的“蛋雕”、《烧尾食单》中的“雕酥”到《武林旧事》中的“蜜钱雕”、“山家清供”中的“西瓜盅”，经过历代能工巧匠的努力，食雕得到了辉煌的发展。

到了清代，食雕开始与烹饪结合，成为酒筵上赏心悦目的点缀佳品，民间各种祭祀中也开始出现食雕的踪影。

新中国成立以来，食雕无论是内容、形式及题材，都有了突飞猛进的发展，又出现了冰雕、果蔬雕、面塑、泡沫雕、琼脂雕、黄油雕等。

现在，食雕已成为一个单独的比赛项目，一些大型的商业厨房把从事食品雕刻的厨师独立分离出来，设立“雕刻师”这一专职，专司于餐台的装饰工作。



一个贴切菜肴的雕刻作品，会为一道精美的菜肴锦上添花，使其成为一件艺术佳品，又能在寓意上与菜肴达到和谐统一，令人赏心悦目。

食雕魅力 艳惊四座

一桌是家常筵席，一桌是豪华筵席，厨师如何将它们的档次区别开呢？除了精选名贵食材、采用高档的盛器之外，专业厨师往往会从筵席寓意和食雕的运用着手提升宴席档次。食雕可美化筵席、烘托气氛、陪衬菜肴，在形态上让菜肴锦上添花的同时，辅以或加强美好寓意，令人赏心悦目。

食雕的运用很讲究，在凉菜和热菜上的各有“规矩”。

在凉菜上运用，一般是将食雕的部分部件配以凉菜的原料，组成一个完整的造型，如“孔雀开屏”，孔雀的头是雕刻的，而身上

的其它部位，如羽毛等，则是用黄瓜、火腿肠、酱牛舌、鹤鹑蛋、辣白菜等荤素原料搭配而成的，这样才能使雕刻作品与菜肴浑然一体。

在热菜上运用，则要从菜肴的寓意、谐音、形状等几方面来考虑。譬如“糖醋鳜鱼”旁摆放一件栩栩如生的“顽童垂钓”作品，顿时让这道菜就变成一幅优美的图画，视觉效果首当其冲，让人陶醉在优雅的意境里浮想联翩而不忍下箸。此时，这道菜在用餐者的眼里已远远超出了它本身的食用价值，而以精神享受价值为主了。



融会贯通 绝妙演绎

“看起来容易做起来难”，要想学好食雕绝非易事。牛老师告诉我们，要做好食雕，除了必须具备熟练的刀工，还要具备良好的食材运用能力、构图能力、绘画能力以及艺术修养。

▶ 食材中 灵感任意驰骋

如果说根雕是在树根间寻找灵感，那么食雕就是在食材间大胆发挥。基于此，食材的选择在食雕中至关重要。

一般来说，食雕常用的原料有两大类：一类是质地细密、坚实脆嫩、色泽纯正的根、茎、叶、瓜、果等蔬菜；另一类是既能食用，又能供观赏的熟食食品，如蛋类制品。最为常用的是前一类。但是，并非什么食材都能做出想要的造型，食雕在原材料的选择上必须根据食材的特性“因材而异”。

- 青萝卜，适合雕刻花卉、飞禽走兽、风景建筑；
- 红菜头，因其鲜红色泽，适于雕刻各种花卉；
- 马铃薯、红薯，质地细腻、可以刻制花卉和人物；
- 冬瓜、西瓜、南瓜、黄瓜，因其内部带瓤，可用其外表的颜色、形态雕刻浮雕图案。

▶ 刀尖下 造型变幻莫测

厨师也是刀客，只不过厨师手中的刀并非是为了快意恩仇、除暴安良，而是烹调美食珍馐不可缺少的神兵利器。

理想的雕刻刀往往设计合理、制作精巧、锋利爽快、使用方便，通常10把左右的刀具就够用了，包括1把大型刀(分料刀)，1把手刀，3把V型戳刀，4把U型戳刀，再配上1把刻线刀，1把瓜灯挑环刀和1把圆规。每种刀有每种刀的用途：

- 大形刀用于切除作品的大形胚子；
- 手刀用于雕花瓣、剔废料、切削外形、修理细节。平常雕刻工作量的90%以上是靠它来完成的；
- V型戳刀则主要用于戳尖形的花瓣，人物的衣纹、发须，鸟儿颈部尾部的羽毛等；
- U型戳刀主要用于戳花瓣、鱼鳞、龙鳞、鸟的羽毛和翅膀等；

除了具备得心应手的雕刻刀和掌握不同道具的用途之外，如何用刀也很有考究。

或旋或刻，或插或划，或转或削抑或抠，要想作品达到出神入化的境界，就得娴熟地“耍”出恰到好处的刀法，唯有如此，萝卜、南瓜、土豆等普通的食材方能或鱼或虾，或龙或凤，或花或草地呈现在眼前，呼之欲出。



▶ 方寸间 彰显艺术造诣

一件食雕作品犹如一篇文章、一首诗、一幅画、一支歌，但它是“无声的诗，立体的画”。食雕融精神与物质为一体，巧妙的把绘画、雕刻、造型艺术与烹饪熔为一炉，自成一格，别具意蕴。它能化平庸为神奇，使大宴小酌面目一新，为筵席和展台增添了不少情趣和色彩。

创作者在雕刻制作过程中从美学、色彩学、植物学、动物学、设计、造型、书法、绘画等多方面学习研究，把意和形、物和神，和谐统一，用心与情投入到作品之中，方能创造出超凡脱俗、诗情画意、有神有韵的艺术作品。它为“美食”作了全新的诠释——食品雕刻美学价值与实用价值的结合，使中国传统的“味觉餐饮”品尝上升到“立体餐饮”感受。

▶ 恰当保存 延长食雕寿命

食品雕刻的原料和成品，由于受到自身质地和环境的限制，若保管不当极易变质，既浪费原料又浪费时间，实为憾事。在日常食雕工作中，一般采用以下几种贮藏方法尽量延长其贮存和使用时间。

- 原料的保存：瓜果类原料多产于气候炎热的夏秋两季，因此，宜将原料存放在空气湿润的阴凉处，这样可保持水分不至于蒸发。萝卜等产于秋季，冬天宜存放在地窖中，上面覆盖一层0.3米多厚的砂土，以保持其水分，防止冰冻，如此可存放至来年春天。

- 半成品的保存：把雕刻的半成品用湿布或塑料布包好，以防止水分蒸发，变色。尤需注意的是，雕刻的半成品决不能放入水中，因为此时入水浸泡，半成品会吸收过量水分而变脆，不宜下次雕刻。
- 成品的保存：有两种方法。一种方法是雕刻好的作品放入清凉的水中浸泡，水中可放少许白矾，以保持水的清洁，如发现水质变浑或有气泡需及时换水；另一种方法是低温保存，即将雕刻好的作品放入水中，移入冰箱或冷库，以不结冰为好，使之长时间不褪色，质地不变，延长使用时间。

▲ 教食雕这个课目，首先要培养学生对食雕的兴趣，要带领或鼓励学生去菜场、动物养殖场、植物园等看雕刻对象实物，只有熟知雕刻对象才能创作优秀的食雕作品。



▲ 传承也好，创新也罢，学好食雕技艺，都要求从业者练好基本功，只有以深厚的底蕴为基础，才能把这项古老的技艺发扬光大。

传承与发展 从教学抓起

食品雕刻健康有序的发展，对增进厨师文化品位，提升厨师出品的价值与厨师本身的社会地位意义重大。传承老祖宗留下来的宝贵技艺，要从厨师的技能教育抓起，培养他们对食雕的兴趣和创意功底，让他们在厨艺的道路上自由畅行。

▶ 激发学习兴趣

食品雕刻作品是对生活事物的艺术呈现，要达到这个目的，首先得了解事物的各种形态特征。劲松职业高中中餐烹饪专业的牛老师指出，教食雕这个课目，首先要培养学生对食雕的兴趣，要带领或鼓励学生去菜场、动物养殖场、植物园等，让他们观察实物的形态，多看多想，把握实物的形、韵、神，这样才能在实际操作中通过刀法和刀功对实物进行生动的呈现。

▶ 培养艺术修养

在开设食品雕刻课程之前，要开设好烹饪工艺美术这门课。烹饪工艺美术是基础课，包括的范围很广，如烹饪色彩、器皿选配、筵席设计等，这些是做好食雕的基本功底。以南瓜雕刻的花篮为例，花篮里要配上好看的花卉，那么选什么颜色的什么食材来雕花是相当讲究的，是用白色的萝卜、红色的胡萝卜，还是浅黄色的土豆——这关乎整个花篮的视觉和谐与整体效果，涉及烹饪美术中的色彩变化。

▶ 苦练基本功

学好食品雕刻，加强练习是重中之重。食雕技术不是一朝一夕之功，要想掌握刀功硬本领，除了多练习别无他法。只有不断练习，娴熟运用各种刀法，才能将心中的意和形通过双手表达出来。

▶ 锻炼创意思维

在传承食雕这个传统技艺的过程中，需要不断创新和与时俱进，如此才能使食雕技艺持续发展。随着餐饮行业的发展和消费者饮食需求的变化，现在的食雕作品已不再是单纯考验刀工和装饰技法了，而是越来越要求创作者具备创意思维和娱乐精神。所以，在教学中也要鼓励学生大胆想象，激发他们的创意思维，让他们创作出迎合现代品赏需求、更贴近生活的食雕作品。

传承也好，创新也罢，学好食雕技艺，都要求从业者练好基本功，只有以深厚的底蕴为基础，才能把这项古老的技艺发扬光大。

【食雕知识大讲堂】

1. 食品雕刻的分类

整雕：又叫立体雕刻，就是把雕刻原料刻制成立体的艺术形象。

浮雕：是在原料的表面上表现出画面的雕刻方法，分阴纹浮雕和阳纹浮雕。

镂空雕：一般是在浮雕的基础上，将画面之外的多余部分刻透，以便更生动的表现出画面的图案。如“西瓜灯”等。

模扣：指用不锈钢片或铜片弯制成的各种动植物等的外部轮廓的食品模型，或配菜，或点缀于盘边。

2. 何谓面塑？

面塑，又叫捏面人，是我们中国的民间艺人传承下来的手工艺，也属于食品艺术的范畴。它是用面粉、糯米粉等原料制作各种人物或动物形象的民间工艺，是在民间做面花食品的基础上发展起来的。

时事记录

2012
1-3月

公益 慈善 创新 品质 责任
传承 殊荣

这是一扇增进了解的窗口，透过它，我们将向您展示李锦记的最新动态，并记录下企业前进的步伐。

秉承“思利及人”的核心价值观，李锦记一直努力践行“回馈社会 造福社会”的企业社会责任理念，长期以来的不断努力得到了社会各界的认可。2012年1月8日，李锦记希望厨师项目被评为“2011中国企业十大典范公益项目”，公益模式上的创新得到社会肯定；1月18日，集团主席李文达先生获颁“杰出企业家社会责任奖”，这是对其本人及李锦记集团的重要嘉奖；2月6日，李锦记组成80人的方队参与江门慈善公益万人行，感受慈善的魅力，带动更多人一起做慈善。

3月上旬，《2011李锦记中国区企业社会责任报告》新鲜出炉，该报告回顾和总结了李锦记在2011年的社会责任行动，冀望与同行及业界朋友分享、交流与互勉。在未来的道路上，李锦记将继续高举“思利及人”旗帜，为打造更有温度、更和谐的社会家园贡献一己之力。



「李文达先生荣获
杰出企业家社会责任奖」

勇扛社会责任大旗 思利及人反哺社会

殊荣

2012年1月18日，香港《镜报》月刊向李锦记第三代传人、李锦记集团主席李文达先生颁发“杰出企业家社会责任奖”，以表彰他对社会的贡献。这是香港《镜报》月刊主办的“第一届杰出企业社会责任颁奖典礼”，香港特区政府政务司司长林瑞麟出席主礼并为获奖者颁奖，李锦记酱料集团主席李惠中先生代表李文达先生上台接受奖项。

卓越企业领袖 社会公益楷模

作为李锦记的第三代传人，50多年来，李文达先生带领李锦记大胆改革，使李锦记从一个只生产蚝油和虾酱的小企业，发展成为全球知名的酱料集团。发展业务的同时，他带领企业践行“思利及人”和“造福社会”的理念，热心公益事业，至今仅在江门市新会区捐资金额就过亿元，包括1997年捐资1050万元兴建李文达中学，2001年捐资50万港元支持新会体育馆建设，2011年向新会区捐资6000多万建设两座大桥和改善公共设施等。同时，他捐建多所“希望小学”，捐资1000万在清华大学建成“李文达医学及生命科学图书馆”，2008年捐献2000多万现金和物品用于四川赈灾和灾后重建等。

李锦记五大社会责任观：

- ▶▶ 品质责任：遵循“100-1=0”的品质理念，安全为首、高质为重、构筑平台、优化流程
- ▶▶ 员工责任：提倡“健康、家庭、事业”三平衡，为员工创建良好、高信的工作环境
- ▶▶ 伙伴责任：恪守务实诚信原则，建立“客企一体、共商发展”的互惠性伙伴关系
- ▶▶ 社会责任：从教育、扶贫助困、灾难救助等方面开展慈善事业
- ▶▶ 环境责任：重视环保产品开发、节能减排、循环经济和花园式厂房建设等



现场声音：

“通过此次评选活动，能进一步推广企业社会理念，弘扬两岸四地杰出企业家及企业履行社会责任的精神，在更大程度上、更高层面上引发和促进社会各界对企业社会责任的持续关注和支持，为社会的可持续发展奉献智慧和热血。”

——香港《镜报》社长 徐世英先生

“李锦记一直秉承‘思利及人’的核心价值观，历经三个世纪四代人的百多年努力，取得了卓越成绩。在创新求变，持续前行的同时，会继续履行企业社会责任，勇于承担，做出承诺，付诸行动，服务大众，造福社会。”

——李锦记集团主席 李文达先生



公益

李锦记希望厨师
荣获十大典范公益项目

希望的杠杆
梦想的舞台



2011 公益关键词：透明、创新、整合

“2011 中国企业十大典范公益项目”的评选和发布，旨在弘扬公益精神，树立企业慈善公益榜样，对形式创新、资源有效整合、内容针对性强、效果明显的公益项目进行嘉奖。评选本着公平、公正、公开的原则，接受自荐、推荐、提名等形式的申报，经广泛征求众多权威媒体人、行业专家、公益组织的意见和综合评价，最终经组委会考察筛选确定获奖项目。

1月8日，由《环球慈善》杂志社主办的“2011 中国企业十大典范公益项目发布会”在北京宋庆龄故居隆重举行。民政部社会福利和慈善事业促进司陆颖司长、中国宋庆龄基金会李希奎秘书长、全国人大研究室陈雅奎主任、南都公益基金会徐永光理事长等十位嘉宾出席活动并为获奖企业颁奖。

“李锦记希望厨师项目”等十个企业社会责任项目，被评为 2011 中国企业十大典范公益项目。李锦记执行副总裁陈阳先生出席发布会并接受颁奖。发布会上，五名李锦记希望厨师来到现场，为大会送上了他们精心雕刻的“百花齐放”花篮，以表达对各界爱心人士敬意。

授人以渔 务实创新

“李锦记希望厨师项目”启动于 2011 年，希望通过全额助学的方式，帮助寒门青年圆厨之梦、掌握一技之长，同时为中式烹饪储备人才。该项目由李锦记专项小组策划、执行，历经网络报名、材料筛选、实地面试等招录流程，并在学生就读过程中务实、细致地协助学生管理工作。此次评选中，“李锦记希望厨师项目”以“授人以渔”的公益创新模式、务实透明的运作方式、“小投入大杠杆”的社会影响力等多个方面赢得评委的一致好评，被誉为“希望的杠杆，梦想的舞台”。

希望厨师首亮相 雕花表演惊艳全场

活动当天，五名李锦记希望厨师代表身穿厨师服，头戴厨师帽，手捧雕刻材料和雕刻刀具，现身发布会表演雕花技艺。仅仅十分钟左右，一个个心里美萝卜在他们手中就变成了朵朵漂亮的牡丹花！此外，希望厨师还为大会献上他们雕刻、创作的“百花齐放”。花篮的精妙和逼真，让与会嘉宾称赞不已，而媒体报道更是用“美轮美奂”来形容。

项目链接：

- ▶ **李锦记希望厨师项目**
2011年9月，李锦记希望厨师新项目开始面向社会接受资助申请，通过材料筛选和实地面试的形式，从家庭经济状况、学厨意愿和综合素质等多方面考评而确定最终受助名单。2011年10月28日，来自贵州、云南、四川等9个省的20个学员正式入读设于北京劲松职业高中的“2011李锦记希望厨师班”，开启三年的系统烹饪学习和训练。在这三年间，李锦记承担其全额学杂费，并资助生活补贴和假期返乡交通补贴等。
- ▶ **2011 中国企业十大典范公益项目**
本次获奖的十个公益项目来自在华跨国企业、民营企业、国有企业，覆盖教育、环保、扶贫等诸多公益领域。除了“李锦记希望厨师项目”，雅诗兰黛粉红丝带乳腺癌防治运动、雀巢儿童健康全球计划等九个项目同时入选“2011 中国企业十大典范公益项目”。



现场声音：

“受郭美美事件的影响，2011年中国慈善事业面临空前的信任危机，这反映了中国目前存在着发展慈善事业的紧迫性和建设慈善文化的滞后性之间的矛盾。此次十个公益项目凸显创新，项目设计更加细化，软实力的提升受到越来越多的关注，跨界合作也被视为一种创新模式。”

——《环球慈善》杂志社社长 刁海峰先生

现场声音：

“‘思利及人’是李锦记的核心价值观，‘弘扬中华优秀饮食文化’是李锦记的使命。通过希望厨师项目，我们希望来自贫困地区的青年厨师成为自己改变命运的希望、家庭致富的希望、家乡发展的希望和中餐振兴的希望。再过4个月，李锦记将启动2012年希望厨师招录工作，在受益地区和受益人数上都会有较大增长，希望能够帮助到更多有志于烹饪事业的寒门青年。”

——李锦记中国执行副总裁 陈阳先生



慈心善

万人同行 只为同心

李锦记参与「2012年广东江门慈善公益万人行」活动



发展源于责任 责任引领发展

李锦记发布
《2011企业社会责任报告》

责任

2月6日,享有“中国第一侨乡”称誉的广东江门市举行“2012年慈善公益万人行”活动,吸引了来自海内外的500多名嘉宾及14000多名市民参加巡游。李锦记酱料集团主席李惠中先生带领公司的中高层领导、职工等,从全国各地奔赴江门,组成了80人的方队支持此次活动。

慈善公益行 凝聚万千力量

在起步仪式上,江门市对2011年度慈善捐款活动先进单位和个人进行了表彰,李锦记集团等19个单位被授予了“侨乡慈善贡献奖”。从1996年植根新会建立生产基地至今,李锦记集团已向江门市新会区捐资超过1亿元。

作为新会区的代表企业之一,李锦记集团组成了80人的方队参加本次慈善公益万人行。在李锦记酱料集团主席李惠中先生的带领下,李锦记方队从台山体育广场出发,手举“思利及人,造福社会”的条幅,在历时1个小时的巡游活动中,始终保持精神饱满、队列整齐。巡游队伍每到一处,都吸引了众多市民围观,有的市民还兴致勃勃地加入到队伍中来。李惠中先生更是向手捧捐款箱的义工捐出自己的一份爱心,并庄严地将爱心徽章贴在胸前。

行动链接:

▶ 自2004年以来,江门市已成功举办了8届慈善公益万人行活动,募集善款7.04亿元。在全社会踊跃参与慈善的同时,各级慈善会积极利用善款开展助困、助学、助医、助残和助就业“五助”活动,多年来共投放善款6亿元,为近40万名困难群众提供了及时援助,并支持福利机构、学校、医院等公益福利项目908个。

现场声音:

“江门的慈善事业已成为凝聚海内外力量、建设和谐江门的重要平台。慈善万人行是善的宣扬,爱的传递,它代表着积极、无私、互助、和谐,它是侨乡的软实力,侧证着侨乡的社会风尚。经过7年的传承与积淀,慈善万人行已成为体现江门市民素质的城市名片。”

——江门市市长 庞国梅女士

“组织方队参与慈善公益万人行是一件很有意义的事。在这样的活动中,我们感受到‘同舟共济’、‘扶贫助困’的社会愿望和能量,也希望带动更多人参与社会慈善公益事业、守望相助、‘思利及人’,让社会更加和谐、更有温度。”

——李锦记酱料集团主席 李惠中先生

一个核心价值观 360度行动体系

报告翔实记录了2011年李锦记中国区的企业运营和管理,以“思利及人”为中心,从员工关怀、产品质量、合作伙伴关系、产业发展、环境保护和公益慈善六大维度着手,360度践行社会责任。这当中既有李锦记的坚持,也有在新形势下的成长和创新。

食品责任 品质当先

凭借百年经验和全球化优势,李锦记在2011年不仅密切关注和跟进国家食品安全和产品标准,同时参与起草了多项国家标准和行业标准,有力促进国家调味品标准的逐步健全,推动行业的整体提升以及渐进式国际接轨。

2011年下半年,李锦记新会生产基地零缺陷通过了美国FDA审核,成为了FDA在中国全国性审核活动开展以来,首家零缺陷通过该审核的公司。

公益创新 务实深耕

“分享成果,造福社会”是李锦记多年不变的坚持。2011年,李锦记再投千万巨资用于捐赠,同时更有创新力举。

活用特有的厨界网络和餐饮交流平台,李锦记启动了“李锦记希望厨师”公益项目,全额资助贫困山区寒门青年入读全国重点职高的中式烹饪专业。这个项目立意于寒门青年学厨圆梦提供平台,并为中餐业的发展培养未来之星,是长期可行的公益善举。

由此可见,李锦记已经开启公益与经营相结合、互促进的探索,一方面以己之长为弱势群体提供帮助,一方面保障企业公益活动的可持续性。

李锦记于3月初发布了《2011企业社会责任报告》。报告涵盖了员工责任、品质责任、相关利益者责任、产业创新责任、环境责任和社会责任等六方面内容,生动地呈现了李锦记人秉承“思利及人”的核心价值观,在履行企业社会责任方面所做出的努力及成果。

信息链接:

▶ 更多信息,请查阅该报告。该报告的电子版已分享至李锦记官方网站和官方微博(新浪微博@李锦记中国)。若需纸质版,请发送微博信息或发送邮件至 newsletter@lkk.com.cn 索取。

现场声音:

“未来企业更好地承担社会责任将不再是选择性行为,而是企业保持基业长青的必然选择。2012年,李锦记人将在提升行业竞争力的同时,更好地履行社会责任,努力促进企业发展与社会、环境的和谐发展,以弘扬中华优秀饮食文化为使命,将中华民族的关爱之心带到世界各地。”

——李锦记酱料集团主席 李惠中先生



传承

李惠中委员川菜非遗提案反响强烈

保护川菜精髓 弘扬中华味道



2012年1月7日至10日，李锦记酱料集团主席李惠中先生在四川省政协十届五次全会上，提出《关于加快推进川菜非物质文化遗产保护与传承的提案》，引起社会各界强烈反响。

《提案》呼吁加强川菜非遗的保护与传承，从研究机构和力度层面，就“如何保证川菜申遗成功”提出了切实的建议。

内容紧扣热点 建议务实创新

李惠中先生在全会上提出的此项《加快推进川菜非物质文化遗产保护和传承的提案》，源自他对川菜发展和四川餐饮业发展的长期关注和科学调研，是李锦记弘扬中华优秀饮食文化使命的践行之一。

《提案》以李锦记2011年10月启动的首次川菜非物质文化遗产整体调研结果为依据，从四个方面对川菜非遗保护和传承工作提出了建议，即：全面开展川菜非遗项目普查工作，设立川菜非物质文化遗产保护基金，资助设立川菜非遗研究机构和培养人才。

同时，李惠中先生提议四川省政府主管部门考虑引入3G和移动互联网等现代技术手段，推动和加强川菜非遗的宣传和推广。如参照联合国教科文组织开发的iPad客户端和手机客户端，资助第三方开发川菜非遗餐馆与旅游景点相结合的软件，将其应用于移动互联网中，并提供网络免费下载等服务。

话题引发热议 社会各界高度关注

李惠中先生的提案在全会上引起了强烈反响和高度关注。

省政协港澳台侨委主任张君高先生提议联署支持，政协提案委、办公厅和省委统战部纷纷表示：提案调查认真翔实、紧扣文化强国热点，内容务实、贴近民生，建议具有建设性，具有很高质量。相关部门将对此提案进行后续跟进与落实。

在1月9日的晚宴上，四川省委书记刘奇葆接见并宴请李惠中等政协代表，刘书记对李锦记在推动川菜国际化以及非遗保护方面所作的工作和努力表示赞赏，并建议联合四川相关部门开展川菜的全球巡回推广。

除了受到政界高度重视外，此项提案还引发四川主流媒体的广泛关注和报道。四川电视台、中国新闻社、四川新闻网、四川政协报、四川政协网、成都商报等对李惠中进行了专访，并对川菜非遗提案进行了特别报道。



现场声音：

“李锦记一直以‘弘扬中华优秀饮食文化’为使命。川菜是中国八大菜系之一，我很喜欢吃川菜，所以很关注川菜的发展。提交非遗主题的提案，意在最大限度唤起社会各界对川菜非遗保护、传承的关注和重视，并以此抛砖引玉，汇聚此课题的更多解决方案。李锦记今后会继续关注和参与川菜非遗保护相关工作，同时从业务上支持和促进川菜的国际化发展。”

——李锦记酱料集团主席 李惠中先生



行动链接：

- ▶ 2011年10月，李锦记联合中国烹饪协会和四川烹饪协会，启动首次川菜非物质文化遗产整体调研并发布专项报告。
- ▶ 2011年12月，李锦记主办“川菜非物质文化遗产传承与发展论坛”，汇聚文化部非遗专家、餐饮专家、饮食文化者、四川餐企代表等100多人就非遗话题进行探讨。
- ▶ 李锦记一直致力于在全球弘扬中华优秀饮食文化，近两年的重大专项包括：2010年10月在巴黎组织举办“中国饮食文化走进联合国教科文组织”展览和欧洲厨艺交流活动；2011年5月组织李锦记厨师队参加台湾世界厨王争霸赛并夺冠；2011年10月，在美国好莱坞举行“Foodprint 广纳百味，弘扬厨道”飨宴，弘扬川菜在内的中华美食文化等。

品质

品质责任 始终如一

湖北省政协考察
李锦记新会生产基地



2月28日，湖北省政协副主席李宗柏率领湖北省政协代表团一行，到广东省江门市新会区的李锦记生产基地进行考察和调研，先后参观了李锦记的酱油生产车间、辣酱生产车间、质量检测中心和产品展示中心，对李锦记坚持“100-1=0”的高品质理念和产业链管理体系表示赞赏。湖北省政协港澳委员、李锦记集团董事李惠雄先生陪同代表团参观和调研。

100-1=0 高标准严监控

“100-1=0”是李锦记首创的品质理念公式，意思是“做100件事，只要有1件做错，就等于零”。这也是李锦记品质理念的核心观点，指导李锦记制定“超越标准”的产品、生产和品控标准及体系，开展严谨、精益的生产和企业运营。

以酱油生产过程为例，从黄豆的清洗到酱油产品装箱入库，全程经由不锈钢管传送和机器自动化运作，全程设置自动化品质监控和人工检测、抽检，涉及200多个品质监控点，如在一个监控点的数据有问题，将对批次产品进行处理。

产业链管理 抓源头重全程

除了生产过程中的严格品质监控，李锦记更是将品质管控颜色延伸至上游原料生产商。始于种子挑选与审核，终于原料成品入仓检测，全产业链管理，为食品安全提供原料生产和产品生产的双重保障。

以辣椒酱的辣椒为例，李锦记从购买种子到产品采收和初加工，实行全程监控。每年年底，李锦记与辣椒供应商确定采购品种与数量，监督其采购辣椒种子，并在3月播种前审核种子品种和品相；3月到7月，到田头监督供应商的种植、施肥和喷药等工作；8月采收前夕，监督供应商按时采收辣椒，并对辣椒进行农残检测、清洗和初加工，检测通过后方可运往生产基地并在收货前对货品做再次检测，确定检测数据符合要求后，才收货入仓。

现场声音：

“这次参观李锦记的工厂，我被李锦记‘100-1=0’的品质理念和严格的品质管理体系所深深打动。如果食品企业都能做到李锦记这样，大家就不用再担心食品安全问题。欢迎李锦记到湖北设立生产基地，让湖北消费者享用到更多更好的调味品。”

——湖北省政协副主席 李宗柏先生

“品质是食品企业的生命线。从我的曾祖父李锦裳创立李锦记至今，为消费者提供安全、高品质的美味酱料一直是李锦记的坚持和追求，我们坚信让消费者吃得安全、放心是李锦记的首要责任。”

——李锦记集团董事 李惠雄先生



中西合璧 大胆创新

当晚，来自全国13家五星级酒店、高级餐厅以及会所的厨师大展身手，以“黑箱子”牛羊肉为原料，巧妙配用李锦记酱料，呈现创意十足的饕餮盛宴。各界来宾和美食达人对于中式酱料与西式菜式的完美结合赞不绝口。

有着124年历史的中式酱料品牌李锦记，此次与MLA携手合作，以味道点亮“黑箱子”烹饪大赛，是推动中式酱料与西餐美食相结合的创新尝试，也是以味道征服全球餐饮的又一例证。本次比赛举办前一周，李锦记也向香港赛区的“黑箱子”比赛独家提供了全部调味品。

神秘“黑箱” 挥洒创意

MLA“黑箱子”烹饪大赛自1996年在印尼首次举行，现已成为亚太地区烹饪界的盛事，至今已在全球范围内22个国家举办了多达90场比赛。

MLA“黑箱子”烹饪大赛要求每支参赛队由四名年龄不超过30岁，厨房工作经验不超过5年的青年厨师参加，并由一名年长资深厨师领导参赛。大赛在比赛前夕将内装神秘原料的黑箱子交给参赛队伍，规定参赛队在领到黑箱子一小时内，设计三道菜式，当日对原料进行粗加工，并于次日在相同的环境和时间内当场烹制。大赛组织国际餐饮业权威人士组成评审团，从味道、烹调、技术、创意、造型美观等方面对菜品进行评分，最后评出一、二、三名。

现场声音：

“随着全球餐饮的融合发展，中式酱料的西式应用得到越来越多的关注，将成为西餐创新的一个支点和中式酱料发展的一个机会。在‘黑箱子’烹饪比赛上，我们感受和品尝到了中式酱料创新应用的魅力，这对参赛青年厨师和李锦记来说，都是一次成功的尝试。”

——李锦记中国企业事务总监 杨国超先生



巧用中式酱料 调出西式美味

李锦记赞助中国区
“黑箱子”烹饪大赛

创新

2012年2月22日，由澳洲肉类及畜牧业协会（MLA）主办的国际著名烹饪赛事——“黑箱子”烹饪大赛中国区比赛，在北京富力万丽酒店鸣锣开战，北京北辰洲际酒店队最终摘得桂冠。李锦记独家为本次比赛提供所需调味品，以味道助力，点亮了神秘的“黑箱子”烹饪大赛。

爱的路上， 吃心相伴

「每天的工作就是写财经类的稿件，已经习惯了用理性思考，很难有心情、也很少花心思静下心来写一篇属于自己生活的文章。感谢《品味·李锦记》给我一次感性思考的机会，写“滋味生活”，心底里那根柔软的神经被轻轻触动，自然而然地，由“吃”联想到“爱”，联想到爱人、孩子和父母。也许这就是中国饮食文化自古积淀下来的那份爱意，浓得化也化不开。」

熊莉

《成功营销》杂志高级编辑、记者



吃，记忆中的恋爱“滋味”

回忆我与老公从大学恋爱一路走来的14年，“吃”已经在某种程度上变成了一种符号，定格在每个时期、每个特别的日子、每个重要的时刻，或幸福，或甜蜜，或感动。也正是“吃”，陪伴我们共同成长，一路默契。

还记得我们第一次约会，在畅聊之后守着校园面包房里那股淡淡的奶油味儿。从那之后，老公便时不时地送给我各种小零食——巧克力、糖果、奶粉、果珍等等。对于还是穷学生的我们，在路边小摊儿买个烤地瓜吃都是满满的温馨甜蜜，最简单的快乐莫过于在学校食堂或者周边饭馆美美地撮一顿，以至于老公被我宿舍的同学笑称为“饭卡”。

难忘有一次生病，躺在校医院的病房里打着点滴。老公不知从哪里拿来一个保温桶，满满一桶大米粥，热腾腾的，让当时发烧的我各感香甜。他同时还带来一台小电视机、一些漫画书让我解闷儿。后来才知道粥是老公在学校附近的亲戚家亲自煮好打车送来的。

恋爱的过程里也有争吵、伤心和难过。每次吵完架，都是老公向倔强的我赔礼道歉，然后大吃一顿和好如初。寒假回家过年，家里人都说学校伙食好，把我养得白白胖胖的，只有我知道是什么原因！

吃，是旅行的意义

多年来我们似乎已经达成一种默契，那就是无论身在何处，都要吃遍当地美食。青岛海鲜、安徽徽锅、黄山烧饼、天津包子、哈尔滨烤肠、厦门鼓浪屿金兰馅饼、新疆大盘鸡和拉条子、内蒙烤全羊、海南水果和椰子粉……特别是老公，无论去国内还是国外，把旅行箱装得满满的，一定是当地的特色食品。“吃”已经变成我们品味生活的一部分。而我和老公最大的愿望，就是走遍天涯海角，环游世界各地，身居其中品尝当地的特色风味儿。

其实身处京城的地界儿，品尝多元化的美食也很方便。常常因为又发现了一处美味所在而欣喜不已，即便是位于偏僻的胡同也要拐弯抹角找到它。但在外面吃多了，也有腻的时候。其实老公最中意的，还是我能亲自给他做一顿美味的饭菜。但这对于从小饭来张口的我来说，的确是个挑战。记得有一年情人节，我把土豆做成饼的形状，画上笑脸儿，还用面粉和了糖水，放进微波炉烤来吃。就是这样简单、粗笨的创意，我们已经过得很开心。

吃，是家庭的幸福纽带

怀孕那段日子，是人生中最为安逸、悠闲的时光。身为全职家庭主妇的我，有大把的时间研究做菜。西红柿炒鸡蛋、豆角烧茄子、肉末豆腐、炒烤肉、拉条子、汤面片、可乐鸡翅、清蒸鲈鱼、清炖排骨、红烧肉等等，虽然都是家常菜，但是从简单到复杂，我的厨艺也渐有长进。很多人都说怀孕了怎么还能做家务呢，而我却特别享受做菜时候那种满怀期待的爱意。

宝宝出生那天，我的病床上还放着一个来不及吃掉的汉堡。这孩子一来到我身边就对着汉堡哇哇大哭。我心里乐着说：“又一个小吃货诞生了！”果然！宝宝从出生到现在，食欲都特别好：半岁以前是个肥嘟嘟的小胖子；一岁半就开始自己吃饭，极少挑食；在幼儿园里也是老师眼中特能吃的孩子。“吃”带给了我们太多快乐，我很庆幸我们的宝宝也这么爱吃饭，于是常常自嘲是“吃货一家”！

有了孩子以后，很少有时间做菜。偶尔老公也说让我抽时间多学学做菜。其实我心里明白，老公期盼的不是那盘菜，而是我对他的关爱和体贴。龙年春节我的父母来家里团圆，换着花样为我们做了许多美味菜肴：蒜薹炒肉拌面、红烧鸡块、手抓羊排、手抓饭、牛肉丸子汤、酱牛肉……于是我天天嚷嚷着要向妈妈学习做菜，每逢这时老公就对我说：“不能光说不练啊，得落实在行动上！”当我在妈妈的指导下做好手抓羊排和手抓饭时，看着老公和孩子满足的笑意，我发自内心地感叹：“吃”对于维系一个家庭的幸福是多么重要啊！

所以，无论何时何地，无所谓时间多少，请饱含爱意为他做盘菜，让在外奔波的他可以找到家的温馨和依靠。

中国有待扶贫的农村人口约 1.3 亿

关注贫困地区 扶助贫困人群 你我同道……

备注：最新的国家扶贫标准为农民人均年纯收入 2300 元以下

我的拿手菜

新疆特色，手抓羊排

步骤：① 新鲜羊排 2 斤，冷水下锅。大火煮至快开时用炒勺去沫，把羊肉里面的嘌呤等物质去除干净，去沫的过程大概 15 分钟，直至汤清为止。

② 此时水已经烧开，放入葱白 3-5 段，姜 5 片，花椒粒少许。小火慢炖一个半小时左右，待羊肉煮烂或者脱骨，可放少许盐。

③ 将洋葱切丝放入盘中，连浇两次羊肉汤将其烫熟，再将煮好的羊肉盛盘上桌。吃的时候蘸上李锦记天成一味酱油。



TIPS

► 挑选羊排的时候，尽量选择骨头细的羊排（说明还是小羊），炖出来肉质更加鲜嫩。如果买来的羊排不够新鲜，或者已冻过好多天，就先用冷水下锅，待水快开时，把羊肉捞出来，重新放进冷水里煮。这样就省去了去沫的程序。



「李锦记杯品味幸福」摄影大赛入选作品《山村印象》
摄影：张有钢



守护责任
播种希望

