



## 高杨

## 坚守 打磨精品图书

### 牢牢把握出版方向

在实践中不断充电,在学习中引领实战,在高杨看来,成长为一名优秀编辑,践行好“工匠精神”,须在方向、专业、创新这三点上发力。

“十八大以来,在各级主管部门的重视下,反映社会主流意识、传播时代价值的主题出版蓬勃发展。集团、公司把主题出版作为精品出版第一方阵。”高杨说,在社委会的重视和扶持下,他带领编辑室先后在“一带一路”“中国梦”“社会主义核心价值观”“乡村振兴”等主题方面积极拓展,策划了一系列选题,积累了《锦程:中国丝绸与丝绸之路》《我的中国梦》《我们的核心价值观》《中国“智”造》等一批图书。

其中,《锦程:中国丝绸与丝绸之路》共获得“中国好书”“中华优秀出版物”等9项国家级荣誉,高杨也因此拥有了作为一名编辑的“代表作”。

### 步步夯实专业水平

弘扬中华优秀传统文化,是黄山书

社的专业底色,也是该社编辑的专业特色。他带领编辑发掘优质的作者资源,提升组稿能力,先后与中国社科院、复旦大学、华东师范大学、中国丝绸博物馆等机构的知名学者建立联系,达成合作。策划出版了《海上丝绸之路》《唐诗风神》《封面子恺》《陶文鹏说中国诗歌史》等一批图书。连续3年入选国家主题重点出版物选题,3次获国家出版基金资助,连续2届入选省“五个一”工程图书奖,连续2年入选“十佳皖版图书”,连续2届获省主题策划大赛一等奖。

与此同时,高杨还积极在编辑工作的过程中提升专业能力,先后加入中国茅盾研究会、安徽省作家协会,在《光明日报》等报刊发表多篇文章,编著出版《民国第一现场》《大家讲述:看见绚丽的阳光》《悦读经典儿童图画书》等著作。“提高自身水平,才能为专业出版提供保障。”高杨告诉记者。

### 时时创新融合思路

近年来,安徽出版集团大力推动融

合发展,黄山书社积极响应号召,启动安徽古籍数据库建设。高杨按照将传统文化与现代技术融合发展的思路,与同事策划《AR四大名著》,旧土发新芽。这一项目入选2020年度全国新闻出版深度融合创新发展创新案例、第二届“一带一路”出版合作典型案例、2021年度出版发行业年度创新20强、2021年“安徽省融合发展示范工程”数字出版精品项目,成为该社融合发展的一项成果。

十年间,他勇于开拓创新,坚持不懈,稳扎稳打,获得了诸多荣誉。作为集团“四个一批”人才,他曾上海交通大学接受为期一个月的系统学习与培训;2019年随团赴美国纽约州立大学参加融合出版培训。高杨说,这些经历都令他更新了前沿知识,为不断进取积蓄了力量。

高杨表示,在今后的编辑生涯中,他将不断发扬“工匠精神”,持续提升“一力三感”:打造以策划与编校为双核心的竞争力;政治过硬,理想高远,不丢失方向感;专业精湛,思维创新,努力刷存在感;多出精品图书,有更多的获得感。

自2009年进入黄山书社,高杨从事编辑工作十多年。其间,他亲历了黄山书社的稳步发展,始终与安徽出版集团战略同频共振,为公司部署齐心发力,成为古籍出版的排头兵。以社科图书出版及主题出版物为主要出版方向,策划编辑的图书多次获国家级奖项。日前,黄山书社文化普及编辑室主任高杨上榜安徽出版集团首届“十大工匠”,向记者讲述了作为优秀图书编辑如何践行工匠精神。

■ 记者 徐越蕃



## 秦虎

## 传承 一碗人间烟火

### 二十载专注烹饪

“作为一名厨师,我不断推进当今徽菜的传承和发展,就是想满足大家对徽菜文化更高品质的需求。”秦虎向记者透露了他的初心,传承徽味、弘扬徽菜,通过食味和故事,追索制作古法,寻找地道食材,注重健康养生,将徽菜、徽味与徽风皖韵进一步紧密结合,融汇创新。

人行近20年,秦虎从一名学徒已经成长为可以独当一面的厨务部骨干成员。指上的伤痕和掌中的老茧,见证了他苦练厨艺的岁月。秦虎精于热菜烹饪,擅长果蔬雕刻,曾参与接待“扎实推进长三角一体化发展座谈会”、江西省党政代表团来院考察及省人代会、省党代会、第四届中国中部博览会等高规格会议接待保障任务,在设计主题桌景雕刻和菜肴出品方面,均受到国内外宾客的高度赞誉。

### 薪火相传手把手教徒

“有耐心,经常手把手,毫无保留教

我们。”这是徒弟们对秦虎的一致评价。多年来,秦虎通过“传帮带”方式,培养徒弟8名。

2018年4月,“第八届‘海峡两岸美食文化高峰论坛’暨首届海峡两岸餐饮文化美食节”于合肥盛大举行。秦虎以此为契机,带领团队发掘研究并设计打造了《刘铭传家宴》,得到了海峡两岸业界同行的深度认可。2019年,带领团队参加第八届全国烹饪技能竞赛国宾馆赛区,获得中餐团体银奖。

近年来,秦虎多次带领厨师团队赴上海、杭州、济南、乌鲁木齐、天津、厦门、连云港、内蒙古等地知名酒店协办“徽菜美食节”,为徽菜传承贡献力量。他刻苦钻研菜肴制作的专业技术,对每一道菜品的制作工序都反复推敲,他和团队一起历时两年多时间,研究不同类型的食材组合、营养搭配,开发设计多套主题宴席菜肴,有中国徽菜宴、中国皖菜宴、游安徽不得不吃的安徽菜、新安养生宴、安徽名

茶宴、安徽名人宴等系列主题文化宴席,受到省内外酒店业同行的好评。

### 让宾客吃得放心安心

从业20年,秦虎先后荣获“安徽省五一劳动奖章”“安徽省青年岗位能手”等多项荣誉称号,这也是对他多年来兢兢业业工作的肯定。在不断钻研专业技术的同时,他还认真学习食品安全管理和厨政管理知识,在实际工作中规范厨房管理,在安徽省市场监督管理局的倡导下,带领团队率先打造“明厨亮灶”放心厨房,将厨房加工各环节完全展示在宾客面前,让宾客吃得放心、吃得安心。

2020年疫情期间,秦虎参与拟定安徽省地方标准《公筷、公勺使用规范》,于7月22日正式实施。他还热衷于社会公益事业,曾带领团队为载誉归来的安徽省援鄂医疗队制作暖心家乡饭,赴淮南寿县参加“中国旅游日”暨“跟着劳模去扶贫”活动等。

四方食事,不过一碗人间烟火。天鹅湖大酒店副厨师长秦虎,近20年来在“烟火”中传承与探索。坚持创新、创意和工匠精神,不断研磨菜肴烹饪技法,努力发掘饮食文化内涵,将中国八大菜系之一的徽菜推陈出新,这是秦虎20年来厨师生涯的简单写照,也是一名厨师的工匠精神体现。

■ 记者 徐越蕃

