

莫斯科红菜汤、岭南手撕鸡……哈工大、川大等9所高校大厨亮“绝活” 山大“高校美食节”馋哭隔壁同学

记者 徐玉芹

食材来自当地 吃到“原汁原味”

10月13日一大早，山东大学青岛校区曦园餐厅门前竖起了一块展板，上面写着“山东大学‘高校美食节’开幕啦！”展板上还列出了前来参加山东大学“高校美食节”的9所高校以及具体安排。

记者注意到，10月14日-18日，哈尔滨工业大学、华中科技大学、厦门大学、扬州大学、浙江大学、中南大学、中南民族大学、四川大学、华南师范大学等9所高校大厨来到山东大学，在不同校区做特色美食展示。比如，哈尔滨工业大学和华南师范大学在中心校区，其中，哈尔滨工业大学在中心校区齐园餐厅二楼东厅8号、9号窗口，带来的特色美食有莫斯科红菜汤、奶汁焗龙利鱼柳、俄式烩牛肉条饭、俄式奥利维耶沙拉、锅包肉、笨鸡榛蘑炖粉条、叉烧马哈鱼等；华南师范大学在四楼一多餐厅，带来了蒜蓉蒸排骨、陈皮牛肉丸、香辣酱凤爪、岭南鸡蛋挞、越南炸春卷、肉松葱油饼、香麻炸麻枣等。

中南大学和西南民族大学在青岛校区，其中中南大学在曦园一层16号窗口，带来了辣椒炒肉、小炒黄牛肉、毛氏红烧肉、家常刨盐虾、东安鸡、永州血鸭、臭豆腐、剁椒鱼头等；西南民族大学在18号窗口，主要有烩鱼元、珍珠丸子、排骨藕汤、回锅牛肉、糍粑鱼、板栗烧鸡等。华中科技大学在软件园校区一号食堂14号窗口，带来的主要有珍珠肉丸、糍粑鱼、红烧武昌鱼、家乡粉蒸肉、黄州东坡肉等。

厦门大学在洪家楼校区三号食堂1号、2号窗口，带来了石码五香卷、泉州海蛎炸、同安姜母鸭、闽南炒面线等。扬州大学在千佛山校区舜园一层10号窗口，带来了大煮干丝、糖醋熏鱼、粉蒸排骨等。浙江大学在趵突泉校区杏园二层17、18号窗口，主要有杭州卤鸭、东坡肉、油淋鸡、杭州酥鱼、绍兴梅干菜蒸肉、油爆虾、杭州葱油拌面、手工猪油年糕等。四川大学在兴隆山欣园6、7号窗口，带来了钵钵鸡、夫妻肺片、冷吃兔、烧椒排骨、回锅肉、酸菜鱼、鱼香肉丝等。

“山东大学果然是‘扛把子’，隔壁同学都给馋哭了……”10月14日起，山东大学举办“高校美食节”，邀请哈尔滨工业大学、浙江大学、厦门大学、四川大学、厦门大学等9所高校大厨来山大亮“绝活”。从10月14日到15日连续两天时间，山大人朋友圈几乎都在“秀”美食节。山东大学“高校美食节”的举办，不仅让学子们解了馋，还馋哭了隔壁学校的同学。他们纷纷@自己的学校，希望自家学校也能学起来。



中心校区一多餐厅，华南师范大学带来的特色菜品。摄影 通讯员 唐愈新

华南师范大学饮食服务中心主任廖海雄告诉记者，为了参加这次“高校美食节”，他们团队12日就来到山大做准备了。“我们一共来了4位师傅，带了20多个粤菜经典品种过来，希望能够给山大师生带来一个好的体验。”廖海雄说，为了让山大师生吃到原汁原味的粤菜，这次很多食材是从广东通过物流带过来的。而现场每天都排起的“长龙”，让他们觉得非常值得。

特色美食窗口 天天排“长龙”

15日下午4点半，记者赶到山东大学中心校区齐园餐厅时，二层的哈尔滨工业大学窗口与四层一多餐厅的华南师范大学特色菜展台前已经排起了“长龙”。已经买到的同学往往会先拍照到朋友圈“秀一秀”，然后才开始动筷。

从网上看到学校10月14日到18日举办“高校美食节”，山大历史学院就读研二的李嘉仪第一天中午在中心校区没排到哈尔滨工业大学窗口的“俄餐”，第二天中午转而奔向洪家楼校区，品尝了厦门大学的美食，“海蛎炸真的让我梦回泉州了，还有炒米线、姜母鸭……”10月15日下午，她和舍友又“转战”回中心校区的一多餐厅，品尝了华南师范大学带来的“广式菜”。“我买了岭南手撕鸡、肉末豆角，还有红豆南瓜粥，味道都挺好的。后面其他校区看看还有没有时间去看看。”有孩子在山大上学的家长告诉记者，孩子在兴隆山校区刚刚吃到了钵钵鸡和酸菜鱼，还专门拍了照片“秀”给家里看。

有其他高校的同学羡慕地留言说，怪不得自己在山东大学上学的同学这两天在“秀”厦门大学的美食，原来山东大学这个“扛把子”在搞“高校美食节”。不少大学

生更是纷纷@自己的学校，希望自家学校也能学起来。也有山东大学的学子留言，希望学校能够让9所高校轮流到各个校区转一转，这样大家足不出校区，便可以品尝到9所高校的特色美食了。

希望“美食节”后 这些美食能“留”下来

对于同学们的期待，山东大学饮食管理服务中心主任张新达表示理解，不过他表示，如果一天一轮转，恐怕他们就很难把这些美食“留”下来。这是怎么回事呢？

张新达告诉记者，今年是山东大学建校123周年，饮食管理服务中心希望通过“高校美食节”营造校庆氛围，同时丰富师生的餐饮生活，提升服务品质。“我们希望通过这个活动与兄弟院校切磋技艺，提升水平，也希望通过这种交流，把兄弟院校的特色菜品‘留’下来。这样在美食节过后，同学们依然能够吃到不同区域的特色美食。”

据介绍，9所兄弟高校此番派出的都是“精兵强将”，带来的是各自的“拿手绝活”。为了能够将这些“拿手菜”“留”下来，在制作过程中，山大安排了本校的优秀大厨一边帮厨，一边学习。“下一步，我们会梳理总结，进一步提升固定，标准化以后，会陆续在食堂推出相应的菜品。”他说，如果一天一换校区，那么，通过帮厨进行学习的大厨很难掌握到精髓，也就很难将这些特色菜“原汁原味”地“留”在山大。

至于此次美食节邀请的9所高校，也是有特殊用意的。张新达解释说，之所以选择这9所高校，一方面是这些兄弟院校的餐饮在业内认可度较高，另一方面，山东大学是一所面向全国招生的综合性大学，同学们来自全国各地，“我们在选择高校的时候，比如东北、西南、江浙、两湖等不同地域，都有所考虑。”

因为同学们都想“尝尝鲜”，所以美食节前两天，特色美食窗口队伍排得都很长，张新达提醒还没尝到特色美食的同学不用着急，山东大学此次“高校美食节”将持续到10月18日，“每天午餐和晚餐都有安排。”由于9所高校不方便每天轮转，同学们如果想品尝到更多特色，可以到其他校区食堂去体验。此外，山大今后还会择机再组织这样的活动，以满足大家的愿望。

20年齐鲁“三名”建设工程如何好上加好？

这场大会为山东中小学教师培养“问诊把脉”

“只有超越世俗功利的人才能说自己是教育家，今天我们必须从时代的拷问面前走出来。”10月10日，在齐鲁师范学院体育馆，北京师范大学教授张志勇脱口而出的这番话，引发了现场近千名齐鲁名师、齐鲁名校长、齐鲁名班主任的深思。

记者 巩悦悦

10月10日，在山东省教育厅主办的齐鲁“三名”建设工程总结交流会上，齐鲁名师、齐鲁名校长、齐鲁名班主任与省内外专家进行了思想碰撞。据了解，齐鲁师范学院

自2004年以来，一直承担中小学齐鲁名师名校长建设工程的组织与实施，2023年新一期建设工程调整为“三名”。

齐鲁师范学院党委书记林松柏表示，历经20年的实践探索，齐鲁“三名”建设工程培养造就了一批省内顶尖、业界公认、国内领军、具有鲜明教育思想和成熟教学模式、能够引领教育发展的教育家型教师和校长队伍，为山东省基础教育高质量发展提供了强有力的人才支撑。尤其值得一提的是，有155位荣获了国家级的荣誉或表彰。

齐鲁“三名”建设工程固然取得了一定成效，但林松柏话锋一转，指向“站在新时代新起点，如何深化教育研究，如何才能培育出更多教育教学领军人才”。记者了解到，思考成效、查摆问题、“把脉”出招正是此次大会的核心议题。

如何让齐鲁“三名”好上加好？国家教育行政学院副院长于

京天指出，过去的好教师、好校长、好班主任，过几年心态也许就变了，初心也许就不在了。因此，关键在于主管部门要为培养对象营造成长需要的环境。

“我不太同意层次低的去县里实习，层次高的到市里实习。如果能有好点的培训资源，要尽可能覆盖更多老师、校长。”于京天指出，讨论领军人才培养，最终目的在于带动更多普通老师一起成长，把中国的每一所学校办好、每一个孩子教好。如果全国几十万所中小学都能有系统化的本校改进方案，对全国学校而言将是莫大推动。

江苏省锡中教育集团总校长、“网红校长”唐江澎也被特邀到了研讨会现场。他的发言辛辣直接：“把国家课程方案一条条做出来，一点点做下去，使之成为齐鲁大地的生动教育实践，让它变成校园里蓬勃成长的气象，这就要求每一个被称为名师、名校长、

名班主任的人，必须从根本上追问教育究竟为了什么。”

唐江澎认为，要培养学生的终身阅读人格，帮助他们寻找精神上陪伴的避难所，一定要把美好的事情植入学生的灵魂深处，“当一名高中生开始用经典表达的时候，他还会怕写不好高考作文吗？”

“真正的课堂是学堂，不是老师的教堂。今天要把教师教的舞台变成指导学生学的阵地，引领学生不断进行深度学习。”张志勇提醒道，教师本质上不能离开学生成长的现场。走不进现场，走不进学生成长的家庭和活动，就感受不到孩子发展的独特性。当你陪伴孩子在操场上奔跑的时候，教育就无声地发生了。

山东省教育厅二级巡视员李文生表示，20年来，全省累计认定齐鲁名师名校长993人，在培育周期内的名师380人，名校长120人，名班主任240人。此外还完成了11

批3498名山东省特级教师的评选认定、推荐两批教育部“双名”工程培育人选，全省名师名校长队伍不断壮大，以齐鲁名师名校长名班主任为引领的中小学教师人才雁阵基本形成。

“在座的各位老师是山东教师队伍的优秀分子，是教师队伍的中坚力量，要把立志成为教育家作为人生的不懈追求，担负起育才造士、教育报国的光荣使命。”李文生强调，鼓励引导优秀人才向乡村学校、薄弱学校流动，要让每个孩子都能遇上好老师，接受公平而有质量的教育。在全社会涵养尊师文化，推动形成优秀人才争相从教的良好局面。

研讨会最后，山东省教育厅副厅长孙晓筠强调，齐鲁“三名”建设工程20年，是山东省基础教育教师队伍建设的重要历史，要进一步做好未来“三名”建设工程道路设计和规划，解决好前路“怎么走”的问题。