

把话筒交给政协委员！首场“委员沙龙”有滋有味！

链接：

<https://mp.weixin.qq.com/s/cDpTMoLIrfqobxyR3Mx4vA>

桃花流水臭鳃鱼、徽府一品锅、山珍葛粉圆……11月27日上午9时，中国徽菜博物馆的大厨们已经忙活起来，为即将到来的四方游客精心烹制一道道经典徽菜。

与此同时，馆内四楼会议厅，黄山市政协“徽协商——徽菜牵手康养 助力文旅发展”委员沙龙正热火朝天，迎来首秀。

市政协主席路海燕出席活动并点评，市政协副主席洪祖根，市政协党组成员、机关党组书记胡建斌出席。



为深入贯彻落实习近平总书记在庆祝中国人民政治协商会议成立75周年大会上的重要讲话精神，积极发挥委员主

体作用，市政协推出首场委员沙龙活动，把话筒交给委员，让委员当主角。

活动不设主席台、不设发言席，大家围坐“同心圆”，围绕“徽菜牵手康养 助力文旅发展”展开讨论，轻松自然的氛围感拉满。



作为本场活动主持人，市政协委员、黄山胡兴堂文化发展有限公司总裁、超港食品有限公司董事长胡国训率先打开话匣，“‘徽菜牵手康养，助力文旅发展’是一个旨在通过徽菜文化和康养产业相结合，推动文化旅游发展的重要议题。”



“持续打造和做透‘新安养生宴’品牌，推出系列养生菜品，将徽菜与养生理念相结合，做成徽菜金字招牌，做成徽菜餐饮名片。”

话筒在委员、专家学者之间传递着，现场气氛放松舒适。

TA 们说了啥？



市政协委员，黄山香茗国际酒店总经理胡锡友：以黄山市国际会客厅为契机，以世界美食看徽州，将徽菜与国际接轨，政府搭建平台，提倡与国际美食组织展开交流互动。



市政协委员，屯溪区百鸟亭徽宴楼总经理凌旭梅：注重对徽州小馄饨等徽菜特色糕点小吃的挖掘和推广、宣传，推动“小点心”做出“大文章”，提升徽味好物的美誉度、知名度。



市政协委员，祁门县鳊峰绿茶协会会长，祁门娘家家传菜餐饮有限公司监事王克富：整理、挖掘和研发制作“四季养生药膳”“早中晚餐精品药膳”，形成一批具有黄山特色的养生功能药膳，不断丰富药膳产业品类。



黄山区政协委员，黄山美岸农业发展有限公司董事长梅娉艳：要强化徽菜食材精修，突出食材本味，强化审美，在菜品的视觉、味觉、嗅觉上多下功夫。



黄山徽商故里文化发展集团总经理金荣华：当前黄山市正全力打造“世界美食之都”，要推出地标美食，推动更多的餐饮企业走出去，讲好徽菜故事，打响康养黄山金名片。



皖新徽三董事长、黄山市徽州臭鳊鱼产业协会副会长沙文胜：当前，黄山市臭鳊鱼产业知名度很高，但美誉度还不够，要加大宣传力度，这是我们以后努力和发展的方向。



黄山市餐饮烹饪行业协会秘书长张根东：要加大人才培养力度。当前徽菜人才缺口较大，特别是厨师队伍急需壮大，政府要引领人才培养。



黄山徽香十里肉制品有限公司总经理桂剑：致力于挖掘和传承徽菜的传统技艺，通过师徒传承、技艺培训等方式，确保经典技艺得以延续和发扬。



黄山学院教务处副处长、创新创业教育学院常务副院长孙克奎：高质量运用徽菜文化资源，建设现代徽菜文化产业体系，支持重点徽菜餐饮企业继续争创中国驰名商标、中华老字号、中华餐饮名店等服务品牌。

市政协主席路海燕在点评环节指出，市政协“委员沙龙”是发挥委员主体作用、构建协商议政新平台的有益尝试，是继“徽协商”品牌之后，创新委员履职平台的又一实践，是打破专委会和界别限制、凝聚委员智慧力量的积极探索。



首场委员沙龙锚定徽菜与康养，体现了市政协近年来紧盯协商议题持续深耕的工作思路，有效助推市政协八届十三次常委会议暨“促进徽菜产业高质量发展”专题协商成果转化落地。下一步，市政协将持续加强平台载体建设，把协商议题谋得更深、“徽协商”品牌擦得更亮，真正把“委员沙龙”打造成融知识分享、协商交流、凝心聚力于一体的高质量高水准平台，为政协履职提质增效提供有力支撑，为大黄山文旅康养产业发展贡献更多政协智慧。