

# 一日三餐暖人心



上海市徐汇区第二社会福利院食堂厨师寿继锋敬业奉献故事

文 / 记者 王志莲 图 / 资料

“民以食为天”，一日三餐对于每个人来说都是非常重要，而对于进入生命晚秋的老人来说，这个“天”就显得更为重要。一日三餐成为他们生命质量的全部。二十年来，寿继锋以提高老人生命质量严格要求自己，以一流的烹饪技术和严谨的工作作风，千方百计调好众口，上海市徐汇区第二社会福利院食堂荣获上海市职工职业道德建设先进单位、上海市文明班组；2005年寿继锋被评为上海市第三届养老机构“十佳服务明星”、助残先进；2020年寿继锋荣获徐汇区道德模范殊荣。这一切与食堂高级厨师——寿继锋的敬业奉献精神密不可分。



## 学无止境 刻苦自学强厨艺

2001年8月1日，寿继锋从上海国际妇婴保健院来到了筹建中的二福院，他深切地认识到，老人们都到了以食为天的岁月里，他们的一日三餐可以说是生命质量的重要标志之一。要调好老人的众口，并让他们“吃”出晚年生命的质量来，自己的厨艺还要更上一层楼。

于是寿继锋在繁忙的工作之余，开始了紧张的学习，从书本上寻找厨艺技巧，并结合实践不断提高消化。寿继锋还利用自己的休息时间，跑遍了上海的主要饭店，他们做的菜都有自己的特色，只有在实践中摸索出来。通过几年的自学，寿继锋的厨艺不断提高，在2003年上海市劳动和社会保障局组织的技能比赛，获得了高级厨师资格。

## 特色服务 体贴老人“个性菜”

理论知识水平提高以后，寿继锋意识到，要形成自己的风格拿得出属于自己手的名菜才是真正的厨艺，才能实实在在地为老人服务，经过了苦心钻研，寿继锋研究制作了一整套个性化的菜单，一批独具特色的佳肴在他的手中形成了。

为了让每一个老人能吃到自己的个性化小菜，他每天根据各个楼面老人的身体状况、生活习惯到每天食堂的泔脚都进行细致的研究，并认真研究了老人消化功能下降等特点，在此基础上，烹制适应他们的个性化菜肴。在实践中，他还常常根据实际情况以及流行趋势、食者口味等自己创作一批个性化菜肴，充分体现了他的精湛厨艺。

## 无怨无悔 义无反顾为老人

在餐饮业高速发展的今天，一个高级厨师职称可以说是身价不菲，寿继锋获得高级职称以后，许多地方愿以高薪聘他，他一次次地谢绝了。有一年沪上盛行小龙虾宴，一个季节可以赚几十万元，面对诱惑，他曾经动过心，但一想到那些老人们，他就不愿离开，并且把全部的厨艺

献给老人的一日三餐。

寿继锋在十几年的实践中，根据老年人普遍牙齿不太好的特点，菜肴尽量做到酥而软，寿继锋采取将肉、虾、鱼等荤菜用粉碎机粉碎，然后煮成营养粥给他们吃，对吞咽有困难的老人还将营养粥粉碎成流质给他们吃。考虑到老人的收入有限，寿继锋还经常利用休息天，到菜市场摸清各类蔬菜、肉类等食品的行情，充分合理使用好老人每月500元的伙食费，让老人吃得更好，吃得更有营养；同时他还以“巧做无米之炊”的精神，为老人做好每一道小锅菜。

## 无私奉献 千方百计调众口

为了保证老人们的饮食质量，满足老人的饮食喜好，寿继锋想尽一切办法，开展了个性化服务，把原来的大锅菜变成了相对的小锅菜，在小锅菜里体现个性化服务。为了使老人的各种饮食服务需求，得到最大的满足，寿继锋每月组织召开食堂员工、老人代表参加的伙管会议，听取、征求老人对伙食的意见和建议，还每天到各老人生活区直接听取老人的意见、建议，还将在饭店做厨师的成功经验用到为老人烧菜上，受到了老人的一致认同和绝口称赞。

作为一个厨师，寿继锋工作量大，麻烦事多，他除了做好本职工作以外，还利用休息天，到龙华街道敬老院等进行辐射指导，传授烹饪技术、经验、体会，以及老人的特点等，为全面提高养老机构的饮食护理质量，作出了应有的贡献。

## 关怀备至 爱心送到病榻前

真情爱心献老人，爱心送到病榻前，在二福院养老的老人中，还有一部分是专护老人，他们中有长期瘫痪在床的，有思维障碍的……因此他们的饮食必须有特殊要求。寿继锋和全体食堂工作人员一起，根据每个老人的特殊情况和医嘱，为每个专护老人量体度身配制饮食，使老人们获得支撑他们生命的营养，很多连家属都已经丧失信心的老人，奇迹般的获得了好转。家属在惊讶的同时，也深感个性化的饮食，为老人褥疮的愈合提供了充分的营养，创造了饮食康复的奇迹。

寿继锋，没有惊天动地的事迹，但他在平凡的岗位上，作出了不平凡的事。他以一日三餐为抓手，跟踪服务是手段；“三到”，心到、眼到、手到；“三看”，看老人的胃口、看饭菜的质量、看泔脚的剩余；“三不怕”，不怕脏、不怕累、不怕麻烦，创造呵护老人的成功经验。寿继锋用自己的心、用自己的行动为老人们的晚年生命撑起了“天”。

