



姜欣的朋友圈

湖南省妇联
党组书记、主席
姜欣扫一扫，看更多
姜欣朋友圈内容

编者按：微信朋友圈里包罗万象，已成为我们很多人了解朋友、了解社会的重要窗口。今天，我们给您介绍一个朋友的“朋友圈”——它的作者叫姜欣，是湖南省妇联主席，更是湖南许许多多女性的朋友。在她的朋友圈文艺抒情的文图中，您可读出一位高知女性的家国情怀、工作热情以及品质生活，更重要的是，您可从她不一样的女性视角里，感受到不一样的人生智慧。



这样的家务事，我们来管

中国自古有“清官难断家务事”、“家丑不可外扬”的说法。我认识一位高知女性，丈夫家暴，苦不堪言。因为种种原因，她不能离婚，又不想让别人看到自己被家暴的事实。每次被丈夫打，就用手护住头部，不让丈夫伤到脸，因为她要上班。上班的时候，她会化精致的妆容，穿时尚的衣服，用丝巾遮住留有伤痕的脖子……这样的家务事谁管？

《反家庭暴力法》及其实施办法，管的就是这样的家务事。

5月30日，人大通过了湖南省实施《中华人民共和国反家庭暴力法》办法。这是一个很受关注的法律法规，因此，人大常委会特别举办了新闻发布会。

我们在采访中发现，每年约2万起

信访案中，约5000起是家暴案，约占四分之一。

很多家暴受害者都是在忍受多次家暴后才报警。我们鼓励受害者在面对第一次施暴时就要勇敢反抗，明确说“不”，要让施暴者清楚你是不可以忍受暴力的。

而《反家庭暴力法》及其实施办法，就为受害者提供了法律武器。受害者报警后，警察会第一时间赶到施暴现场，制止施暴行为，对于家庭暴力行为情节较轻、依法不予治安行政处罚的，由公安机关对加害人给予批评教育、出具家庭暴力告诫书。长期遭受家庭暴力的受害者，可向法院申请《人身安全保护令》，请求人身保护。妇女、儿童、老人等弱势群体最容易遭受家暴，《实施办法》制定了特别管用的制度，

对弱势群体给予了更好的保护。法律的实施，应与全社会的精神文明建设一起抓，让对老人、妇女、孩子等弱势群体的关爱和保护真正成为国家意志、公民素养和社会风尚。

新闻发布会上，有记者提了一个特别有意思的问题：反家暴要保护的人群里是否包括男性？

现实中，较为常见的是歧视殴打妇女、老人、儿童。但是，女性对男性施暴的现象也是存在的。《反家庭暴力法》规定：“保护家庭成员的合法权益，维护平等、和睦、文明的家庭关系”。家庭成员，既包括女性，也包括男性。所以，男性也在保护对象之列。

(内容摘自5月30日姜欣的微信朋友圈)

快来看看新中国第一位女大厨的手艺

民间有一种说法，家里灶台边忙上忙下的大多是女人，但成为大厨的却永远是男人。即便是现在街头随处可见的“老妈厨房”，进去一看，哟，掌勺的不是大哥就是大叔。难道煮饭做菜这件事，真是女子不如男？

新中国第一位女大厨——宁波姑娘胡丽妹率先否定了这个说法。

百度百科里是这样描述胡丽妹的：国宝级烹饪大师，当代京帮菜宗师，首位烹坛女状元，新中国第一代女厨师，国家高级烹饪技师，多次为国家领导人以及里根、萨马兰奇等外宾制作国宴，原上海市国际饭店行政总厨。

今年78岁的胡丽妹左手虎口处有一块鹌鹑蛋大小的凸起，这是长期持锅留下的老茧，作为新中国第一代女厨师，这亦是她六十年努力赢得的职业勋章。是什么样的机缘，让她在这个男性主导的领域里崭露头角，斩获“国宝级烹饪大师”、“当代京帮菜大师”等称号的呢？这一切还得从辛亥革命时期说起。

辛亥革命后，许多北京人纷纷到上海开菜馆，京帮菜传到上海，上海的泰丰楼、同心楼、大雅楼、万寿山等，都是北京吃客常去的场所。

1947年，北京丰泽园老板栾鲤庭在上海国际饭店二楼开设“丰泽楼”，为使国际饭店的京帮菜能在上海十里洋场占据一席之地，栾鲤庭高价聘请牛毓藻、宋大、王殿臣等知名大厨前来掌勺，“丰泽楼”一开张便一炮打响。当时的社会名流蒋经国、梅兰芳、张大千等都是丰泽楼的常客。而落成于1934年的上海国际饭店作为上海最

高楼的记录，则一直保持到1982年。足见丰泽楼当时在上海餐饮界的地位之高。

初中毕业才十几岁的胡丽妹按国家的要求分配到了国际饭店，她的师父王殿臣就是当时从北方引进上海的名厨之一。由于当时北方来的师父们统领后厨，因此国际饭店厨房的工作语言是山东话，站在一群师兄面前，胡丽妹这个南方姑娘总显得小兵扛不住大旗。然而，聪明的胡丽妹为了尽快融入这个集体，很快学会了山东话，连师父家的孩子，山东话说得都不如她顺溜。

每天早上，胡丽妹比其它师兄们都提早一小时到场，把厨房收拾得干干净净，让师父一到就可以上手干活，晚上同事们下班了，她却还要反复问师父还有什么可帮忙的。王殿臣觉得胡丽妹懂事、“眼睛里有活”。京帮菜的炒锅都是三四斤重，厨师不但要稳稳地握住锅，还得不断翻炒。这对男厨来说不难，但对她说来可不是好玩的，那个虎口处留下的老茧，就是那个时候艰苦训练留下的烙印。

为了让胡丽妹了解食物的味道，王殿臣给她开了“小灶”：烹饪鱼翅时，师父就叮嘱服务员上桌派菜时，手里留一勺出来；烹饪按人头供应的海参时，师父就偷偷多烧一头。为了了解食物的滋味和火候，师父嘱咐她慢慢吃、细细品味。渐渐地，头等排翅、野鸡、熊掌、燕窝……这些普通厨师可能连原料都没见过的菜，胡丽妹上手就能烧。为了怕别的徒弟偷师，师父教胡丽妹时还特地不用勺子盛佐料，而是用

手指一撮：盐若干、糖若干，几个简单的动作，胡丽妹便可心领神会。

文革期间，王殿臣挨了批斗，关进了牛棚，胡丽妹去看师父，他伤感地说：“我有问题，你把师父忘了吧！”胡丽妹动情地说：“您不是坏人，我永远都忘不了您！”师父眼泪刷刷直流，叮嘱她说：“不要把厨艺技术忘掉了，以后总会有用的。”

1980年，胡丽妹正式出任国际饭店总厨，重新抬起了老本行，胡丽妹感到浑身有使不完的劲。她的菜好看好吃又不加色素，在纪录片《大师味道》中她介绍说，自己选材用料与众不同，比如有一款菜叫“长寿龟”，在设计这个菜时，她会选用那种花色漂亮的花菇，因为那种雨过天晴后爆开的花纹，很符合这道菜的观感。

有一天，胡丽妹被派往北京的西郊宾馆为首长们做一道菜——糝。那是一款用鸡汤、米仁及糝料熬制而成的汤菜，口味鲜美，首长吃完还吮指回味呢！令她感到意外和惊喜的是，那位首长竟然就是邓小平同志。

78岁高龄的胡丽妹现在已经带出了不少徒弟徒孙，从小立志当幼师的她变成了厨师，却似一块真金经历了炉火的淬炼。她不但厨艺精湛，也很懂生活，注重生活细节的她，连裁衣缝纫也一板一眼，相当用心。因为她始终牢记师父的话：做人一世要雁过留声、人过留名。也许正是这种高标准严要求以及锲而不舍的钻研精神，为她赢得了“新中国第一位女大厨”这样高山仰止般的荣誉称号。

识女图



张倩芳

专栏作家，就职于湖南卫视节目制作中心，芒果园读书会发起人。



扫一扫，看《识女图》专栏