



李琳 用高品质童书点亮孩子童年

记者 徐越蕾

畅销书的成功,无疑是天时、地利、人和作用的结果,但并不是所有热门IP都能成功“移植”在原产地的火爆,在立项之初,一切都是混沌和未知之时,选题眼光和专业“编辑力”就凸显出来了。《小猪佩奇》从2013年的默默无闻,到2016年全面爆发成销售冠军,在少儿出版的风口“飞”了起来。这背后,不得不提的一个人就是安徽少年儿童出版社(以下简称“安少社”)第四编辑室主任李琳。“一定要坚守质量——选题质量和编辑质量,用质量过硬的产品去拥抱新渠道、新玩法,才能走得更长久。”不久前,她获评安徽出版集团第二届“十大工匠”。



用高质量图书 浸润孩子的童年

“现在市场变化太快,新的营销手段应接不暇,书的品质良莠不齐。面对这样的现状,我们不能慌乱,更不要随波逐流,无论销售渠道、销售方式如何改变,好的产品是根基。”李琳说,作为图书的编辑,一定要坚守质量——选题质量和编辑质量,用质量过硬的产品去拥抱新渠道、新玩法,才能走得更长久。

身为编辑室主任,李琳每个季度都会督促团队申报选题,无论选题是否成熟,都要提出个人的想法,在讨论和完善中,互相精进。遇到重要套书选题需要集中解决问题时,她常和群组的同事们一起出谋划策,图书出版的过程也是共同实操学习的过程。“做一个能对话的编辑,和作者、市场、读者、同行,都是可以对话的。”

从业至今,李琳策划、编辑的图书获多项国家级和省部级大奖并取得突出的经济效益,曾主持、统筹社派重点图书项目;其曾入选省委宣传部“江淮文化名家”(青年英才类),获得集团“明星员工”“优秀编辑”“李琳名编辑工作室”荣誉称号。

“孩子是没有甄别能力的,特别是低年龄段的孩子,如果做的书选题立意不好,或者出现编校质量的差错,就可能给孩子带来非常不好的影响。”李琳说,一直鼓励其前进的,是天真无邪的孩子。“今后我将坚守童书编辑的职责,用更多高质量的图书,浸润孩子的童年。”

“小猪佩奇的中国妈妈”

对于李琳来说,到目前为止,《小猪佩奇》图书既是她职业的巅峰之作,也是一段意义非凡的人生旅程。2013年,安少社决定引进出版《小猪佩奇》图书后,在全社范围内公开“招募”项目负责人。“全球有那么多国家都争相出版,这个动漫IP肯定有它的过人之处。”在看到原版样书后,李琳就被“小猪佩奇”的形象打动,并找到中国台湾版的《粉红猪小妹》动画片来看,“我记得非常清楚,当时看的第一集叫《跳泥坑》,我看到了在先进教育理念下的幸福、快乐的童年。5分钟的时间,我就立刻决定要做这套书!”

当时,李琳入社5年,此前打造了“国际安徒生奖大奖书系”锻炼了自己的编辑能力。但对于这套安少社的头号重磅项目,其压力也可想而知。

然而等到图书面市后,并没有如愿在国内童书市场打响,并且这种“卖不动”的状况一直持续到2016年。“大概是2016年底,有一天我在出差的路上接到营销部的电话,说他们想做一个聚划算活动,问我库存情况。”李琳回忆了当时的情况,“听到有活动,我立刻表示参加,参加!”

自此,这只在安少社仓库沉睡了两年多的粉红色小猪,彻底“活”过来了。接下来“小猪佩奇”系列图书畅销,目前累计销售超过4000万册,发货码洋接近10个亿,李琳也被誉为“小猪佩奇的中国妈妈”。

王甜 一双妙手 拼出餐桌上的艺术品

记者 徐越蕾

他从事餐饮中式烹调近20年,精于冷菜烹饪,将徽菜文化发扬推广;多次带领团队参加省内外行业技能竞赛,作品曾申请安徽省版权保护。他就是王甜,安徽天鹅湖大酒店有限公司厨务部主管。他告诉记者,此次获评安徽出版集团第二届“十大工匠”备受鼓舞,希望自己在传承的基础上实现创新与突破,未来打造更多精品,让更多人了解徽菜文化。



守正创新徽菜品味

从一名学徒成长为优秀厨师,近二十年的工作经历,守正创新一直是王甜的追求。他精于冷菜烹饪,擅长果蔬雕刻、花式冷拼,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等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。

“对每一道菜品的制作工序都反复推敲,追求精益求精。”作为厨务部主管,日常操作中,他对待专业技术要求高,这也使得他多次获得行业技能竞赛好成绩。一系列荣誉纷至沓来:2017年安徽旅游行业技能大赛“游安徽不得不”冷拼组一等奖,图形作品已申请安徽省版权保护;2019年荣获中国美食烹饪锦标赛团体赛总冠军,同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;获评2017年度“安徽省青年岗位能手”。

传承不守旧,创新不忘本。王甜说,创新与传承是他对厨师工艺的理解,“我们不光要对老一辈师傅留下来的宝贵经验加以传承,更加需要举一反三不断创新制作每一道徽菜”。

传帮带分享“食”光

“冷拼是考验厨师造型艺术功底的项目,需要手、脑、心三者合一,才能制作出较完美的菜肴。”王甜先后带出6位徒弟,经常勉励他们说,“烹制出精美菜品,不仅是我们的厨师精湛的技能展示,更激励自我创新,不断提升个人技能。”在师徒带方面,王甜做到毫无保留,言传身教,严格要求,用心教导每一位徒弟不仅要有厨艺,更要有厨德。

2022年,为积极响应安徽省委、省政府“暖民心”行动,王甜多次在“皖厨培训”和“合肥市中式烹调师高技能人才研修班”等项目上培训,将所学专业无偿培训,助力学员们提高专业技能。

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,开发设计多套文化主题宴席,有中国徽菜宴、中国皖菜宴、游安徽不得不吃的安徽菜、新安养生宴等系列主题文化宴席,受到省内外酒店业同行的好评,先后受邀去多地举办徽菜美食节,此举大大弘扬和宣传了徽菜文化,精湛的技术受到举办方和客人的高度赞扬。“我希望更多人能够了解徽菜、品味徽菜、爱上徽菜。”王甜表示。

