**美美与共 天下大同**

 **汪泉红**

2012年，一部关于中国各地美食的纪录片《舌尖上的中国》风靡全国，一时间“舌尖上的……”成为网络热词。自己虽厨艺平平，但偏爱各类美食节目，如“谁借我厨房”、“厨王争霸”，对各地的特色美食也略知一二。空闲之余，读过一些美食方面的佳作，最近看过台湾作家焦桐的《暴食江湖》系列，香港四大才子蔡澜的《华笑春风》等等。

前段时间去领导办公室汇报工作时，无意间看到桌上摆着一本还未开封的《舌尖上的中国》，经过瞬间的思想斗争，从不轻易向开领导开口的我，请求领导“割爱”。

回到家，一切整理完毕，静静的靠在沙发上，在柔和的灯光下细细品读《舌尖》。因欣赏过很多遍节目了，细读台词时脑海里不时呈现出电视里美轮美奂的影像。值得称赞的是该书中还穿插了一些名家、大家关于美食的美文，感觉身临其境，了解美食的同时也享受着精神上的“饕餮盛宴”。

《舌尖上的中国》从“大自然的馈赠”到“厨房的秘密”，从“转化的灵感”到“时间的味道”，让我们在各地五花八门的美食之中，深深体会到了中华饮食文化的精髓及源远流长，以及通过食物中折现出的人文关怀、礼仪、民族情感，细品之后感触颇深。《舌尖上的中国》共分七集，让我体会最深感同身受的是“五味的调和”。大家都知道食物按其“味”可分为辛、甘、酸、苦、咸五类。五味之中以甘味食物最多，咸味与酸味次之，辛味更少，苦味最少，没有这些味道，做出来的食物就会“食不知味”了，但各种味道在一道美食中的取舍及比例是一道菜是否正宗，是否“色香味”俱全的关键。所以说，中国的厨师个个都像魔术大师，都能把“五味”玩到如火纯青的地步。在现实中人的性格也是多种多样的，前段时间比较火的“性格色彩论”，把人的性格分为“红、黄、蓝、绿”四种，于是，信其者纷纷套用，看看自己是哪种颜色？或是哪种颜色的混合体。

有部电影的名言到现在大家都津津乐道，“21世纪什么最贵，人才！”。一个善于用人的领导无疑是一个好领导。无论一个单位的负责人，还是一个部门的管理者，对下属的员工必须要做到人尽其才。员工来自五湖四海，不同的地域、人文环境、历史渊源及家庭环境导致人人性格各异，就如同食物中的“五味”。有人业务精通但性格冷漠、孤僻，与周围同事关系紧张；有人生来八面玲珑，能说会道但业务欠佳。有人性格豪爽，有亲和力善于公关但工作不够细致，还有人虽工作表现平平，在单位存在感不强，但爱好体育身手矫捷，正所谓“人无完人”。管理工作与烹饪美食有异曲同工之处，通过选取合适的“食材”，搭配好各种配料，掌握好火候，最后再加以调味，这样才能烹制出一道美味大餐。所以，优秀的管理者首先要具备一双慧眼，在充分了解员工的性格特点及专业特长外，还能挖掘其内在潜能。同时管理者要有博大的胸怀，衡量评价员工要侧重其主流，放大其优点而弱化其缺点，求大同而存小异。通过合理的岗位及工作安排，真正做到人尽其才，挖掘员工最大的价值。

“治大国，若烹小鲜”。这是老子的一句话，出自《道德经》。
关于这句话是什么意思，有各种各样的解释。一种解释说，小鲜是很嫩的，如果老是翻过来炒、翻过去煮，就会弄碎了；因此治理大国也不能来回折腾。这种解释虽然接近本意，但没讲到“妙”处。懂得烹饪的人都知道，烹饪技术的核心部分，就是掌握火候。而小鲜，又是各种烹饪材料中最为娇嫩的，更要细心伺侯。所以治理大国的最高境界，就是小心翼翼地掌握火候。同理，在管理工作中，各种人才就是“小鲜”，如何把各种食材通过烹饪的技术加以融合，最终做出一道道美味佳肴，就是领导的艺术。

企业文化倡导的是一种“和谐”工作氛围。领导与员工之间，同事与同事之间应该互相理解、互相尊重、互相包容。工作上积极协调配合，业务上有序竞争，无论人才选拔还是绩效考核，秉承“公开、公正、公平”的原则，提倡奉献精神，树立员工主人翁意识，让大家为企业发展的这个共同目标和睦相处。费孝通先生有句名言“各美其美，美人之美，美美与共，天下大同”。现代化企业的发展离不开“人才战略”这个核心，只有创造出一种健康、积极向上的工作氛围，人文环境，企业才能和谐稳步的向前发展。

人生犹如一桌满汉盛宴，让我们细细品味，认真去体会其中的酸甜苦辣……。