

粤菜师傅

“粤菜师傅”烹出金字招牌 开启乡村振兴“风味之路”

文/羊城晚报记者 丰西西

历史悠久、选材考究的粤菜养育了敢闯敢拼、敢为人先的广东人。如今,代表着广东精神的粤菜,正焕发新活力。

2018年以来,广东大力推进“粤菜师傅”工程,在大力弘扬博大精深的岭南饮食文化、打造文化品牌的同时,更是闯出了一条促进技能就业,助推脱贫攻坚和乡村振兴的新路子。目前,全省通过实施“粤菜师傅”工程,已累计培训“粤菜师傅”3.7万人次,带动11.8万人就业创业、致富奔小康。飘香“粤味”也进一步走向海外,成为弘扬岭南文化的一张亮眼名片。

让越来越多人有一技傍身脱贫致富

“粤菜师傅”工程,是一项民心工程、民生工程。实施“粤菜师傅”工程,是贯彻落实习近平总书记视察广东重要讲话精神的重大举措,是广东实施乡村振兴战略、推动乡村人才振兴的有效途径,是促进农民脱贫致富、打赢脱贫攻坚战的重要手段。

2018年4月26日,广东省委书记李希在全省乡村振兴工作会议上提出实施“粤菜师傅”工程。自此,广东拉开以美食为媒,谱写乡村振兴新篇章的序幕。

粤菜讲究精工细作中烹出万千美味。“粤菜师傅”工程,因自带岭南文化基因而充满“粤味”,更带着满满诚意。2018年8月,《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》出台,明确将大规模开展粤菜师傅职业技能教育培训,提升粤菜烹饪技能人才培养能力和质量;创新“粤菜师傅+旅游”等模式,促进城乡劳动者就业创业;打造“粤菜师傅”文化品牌,提升岭南饮食文化海内外影响力。拥有着丰富多样烹饪资源的广东各地,开始积极行动起来。

2018年10月,在广州市北部从化区的小村西和,一栋四层小楼里

热闹非凡,进进出出的都是广州各大酒家的大厨。这里成立了广东首个粤菜师傅培训室。来自广州泮溪酒家、白天鹅宾馆等酒店的总厨和烹饪大师黎永泰、马健雄等组成了23人的粤菜专家团队,将在三年时间里在这个城郊小山村培训粤菜厨师、打造乡村美食。随着“粤菜师傅”工程的不断推进,越来越多人圆了“厨师梦”。来自恩平的岑亿豪如今在当地一家酒店工作,每天跟随着勺的主厨学习各种菜式的烹饪制作,离实现自己的“厨师梦”越来越近。帮助他圆梦的正是“粤菜师傅”工程。培训后,经人社部门推荐,岑亿豪进入一家酒店当厨师学徒。酒店有特定的流程和厨房机制,他很快适应。

与岑亿豪一样圆梦的还有潮州小伙子王越。二十多年前,他就创办阿彬牛肉火锅店。可近些年,缺钱、缺人,成为制约火锅店进一步发展的瓶颈。2018年,“粤菜师傅”工程的春风吹进潮州,该店被评为第一批“潮州菜特色美食示范点”,获10万元补助资金,并接收十多名烹饪专业学生到店就业。资金与人才为火锅店带来了前所未有的发展机遇。

“粤菜师傅”工程,受益者不止乡村厨师。美食为媒,唤醒了不少“沉睡”的乡村旅游资源,带动了乡村产业的蓬勃发展。

30个乡村特色美食点,多条乡村旅游美食线路,直接和间接带动5000多人就业……这是2019年5月记者在茂名信宜市了解到的一组数据。“粤菜师傅”工程已成为山区致富的“金钥匙”,各地纷纷结合当地食材,推出特色美食,一方面打造“粤菜师傅”工程乡村旅游美食点,另一方面直接带动当地产业。一道粤菜可能带来过亿元产值!

在广东人眼里,“无鸡不成宴”。“澄黄油亮,皮爽肉滑骨软,原汁原味,鲜美甘香”是人们吃鸡这一美食的追求。在茂名信宜,一道菜火了一个产业。

记者走访发现,开展“粤菜师傅”

培训以来,信宜全市以怀乡鸡为主的“三鸟”饲养量不断上升,全市年出栏5万只以上的养鸡场有50多个。广东盈富公司注册的“信宜怀乡鸡”,现有生产示范基地三个,加盟农户850户,年产值超亿元,其中电商销售1000多万元。

一道特色美食带动产业兴旺的故事并非信宜独有。在南雄市区至梅关古道景区30多公里的国道两边,聚集着160多家大大小小的餐馆,无一例外都在经营“梅岭鹅王”这道经典名菜。每天400多名厨师热火朝天地为来自四面八方的游客烹出上千只“梅岭鹅王”,通过电商平台每天有逾千只“梅岭鹅王”源源不断销往全国各地。据悉,截至2019年5月,梅岭镇农家鹅养殖规模已达5万只,带动数万名相关人员从业,直接拉动上下游经济总量超亿元。

院遴选三名“粤菜师傅”优质师资,采取“送教上门”方式,为西藏林芝当地30名学员开展为期15天的技能培训。

广东省人社厅相关负责人表示,希望充分发挥“粤菜师傅”工程的辐射带动作用,找准“广东所能、兄弟省区所需”的结合点,开展“粤菜师傅”“请进来”“送上门”“短期培训”“普及性”“远程教育”“组织化”“劳务协作”四项行动,每年面向受帮扶地区建档立卡贫困人口、技能培训2500人次以上。著名经济学家任玉岭说:“实践证明,‘粤菜师傅’工程是打通人才培养和精准扶贫的通道;是看得见、摸得着、老百姓欢迎的扶贫路;是打开脱贫致富之门的金钥匙。”

2019年9月,青藏高原也飘起了粤菜香!广东省人社厅从广东省轻工技师学院、广东省粤东技师学

稿件统筹/彭启有

粤菜师傅 工程乡村振兴 就业 烹饪培训 脱贫致富 农家乐 美食为媒 乡村旅游 扶贫 饮食文化 国际名片 粤味飘香

粤菜师傅 工程乡村振兴 就业 烹饪培训 脱贫致富 农家乐 美食为媒 乡村旅游 扶贫 饮食文化 国际名片 粤味飘香

全省147所院校开设粤菜相关专业, 预计到2022年将带动30万人就业创业



江门的甘拔举办“粤菜师傅”技能培训培训班 通讯员供图



中山“粤菜师傅”工程 2019年度评选 林翎摄

去年,“一带一路”粤菜产业发展论坛暨珠港澳美食旅游文化节在珠海举行,“粤菜师傅”走向国际 通讯员供图

先河

“粤菜师傅”首次有了评价标准

提起粤菜,人们几乎能滔滔不绝地回味起种种美味:广东烧味、客家点心、潮州卤味……到底谁才是正宗粤菜?

“粤菜师傅”工程实施以来,广东省人社厅联合相关部门和行业协会,结合广府菜、潮州菜、客家菜三大菜系特色,组织烹饪行业、企业及专家广泛参与标准的研发制定,重点围绕食材采集、工艺流程、菜品质量等方面,基本建立形成“粤菜师傅”职业资格评价、职业技能等级认定、省级专项职业能力考核、地方系列菜品烹饪专项能力考核等多层次评价体系。

2018年年底,广东省人社厅鉴定中心完成广府风味菜烹饪等八个“粤菜师傅”专项考核标准。这是“粤菜师傅”工程实施以来,首批制定完成的粤菜师傅相关专项职业能力考核规范,意味着粤菜师傅职业技能标准基本建立,已具备中式烹调师、中式面点师职业资格及专项职业能力等多层次评价标准。自此,摆上餐桌的粤菜是否正宗已有了可据。

“以前地方特色菜靠口口相传,没有提升、汇总,现在则将之规范、提升,形成标准,有利于发扬光大地方特色菜。”广东省人社厅相关负责人表示。

以美食为媒,还带动了文化交流与沟通。如今,“粤菜师傅”工程已成为一张亮眼的名片,助力岭南文化走向世界。

2018年12月,首届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛在珠海举行。来自香港、澳门和珠三角九市的33名粤菜大厨展开激烈比拼。最终,“厨神”桂冠由来自珠海的选手蒋强获得。此次大赛还配套推出大湾区“粤菜师傅”工程五邑菜系研修院,这里将成为“粤菜师傅”烹饪技艺中加交流平台。

“自上世纪80年代至今,我们学校培养了六万多名烹调师、面点师、烧腊师等专业人才,其中有近五万名学员输出海外,遍及90多个国家和地区。”去年,台山市广东厨艺技工学校副校长阮

志斌在接受媒体采访时表示,该校的特色之一就是与多个国际餐饮企业共同探索创新教学模式,并为培养的厨师人才提供境外实习、就业机会。该校已与美国中餐联盟、加拿大港加饮食协会、食在澳门有限公司签订合作共建协议,已有数十名“粤菜师傅”学员前往(境)外就业。

随着“粤菜师傅”工程的推进,国际化粤菜之路越走越宽。省人社厅相关负责人表示,“粤菜师傅”工程具有独特的文化性,具有深厚的岭南文化内涵。如今,“粤菜师傅”工程将粤菜师傅培养与粤菜美食、乡村旅游、民俗文化等相结合,依托粤港澳大湾区、借助“一带一路”走出国门,打造弘扬岭南饮食文化的国际名片。

未来 粤菜师傅开农家乐 有望获创业补贴

下一步,广东将如何推进“粤菜师傅”工程?记者了解到,广东将加快培育壮大粤菜烹饪技能人才队伍,全力推进“粤菜师傅”工程向纵深发展,力争到2022年,开展“粤菜师傅”培训5万人次以上,直接带动30万人实现就业创业。

据了解,接下来广东将以标准研发为核心,完善评价体系,组织开发“粤菜师傅”行业标准,加快开展“粤菜师傅”评价认定,为

大规模培养“粤菜师傅”提供基础支撑。

广东还将通过给予各项创业补贴、创业担保贷款及贴息等方式,支持“粤菜师傅”开办农家乐、小餐馆或外出创业发展。同时,鼓励支持各类创业孵化基地为“粤菜师傅”提供专业孵化服务,落实孵化奖补政策。组织“粤菜师傅”供需见面会、专场招聘会等,搭建“粤菜师傅”供需对接平台。

全球首个粤菜师傅海外交流基地落户美国休斯敦;深圳鼓励粤菜餐饮业到“一带一路”沿线国家和世界知名城市开展菜品推荐、厨艺展示;佛山与国际美食家协会签订国际战略合作联盟框架协议;由粤港澳两地与欧洲国际美食家协会联合共建的粤菜师傅国际交流培训基地正式揭牌……可以预见,随着“粤菜师傅”工程的持续推进,粤菜国际化之路将越走越宽、越走越远。

灼见

“粤菜师傅”工程被列入“2020年省十件民生实事”,多名代表建议:

加大培训力度 让粤菜师傅“走出去”

今年的广东省政府工作报告将深入实施“粤菜师傅”培训工程列入“2020年省十件民生实事”中。报告指出,“培训‘粤菜师傅’1万人次以上,助力精准扶贫。”两会期间,“粤菜师傅”工程也受到了多名省人大代表关注。

省人大代表陈建是广东盈富农业有限公司董事长,同时也是广东省国家级怀乡鸡保种场的副厂长。“粤菜师傅”工程实施以来,他的企业和员工们都明显获益。他告诉记者,“粤菜师傅”工程实施一年多以来,该公司有近30位师傅参加了培训,提升了厨艺,“餐厅里的招牌菜越来越受顾客欢迎。以前一家餐厅一天只能销售100多盘招牌鸡,如今一天能卖200多盘,销量翻了倍。”市场需求大了,鸡场的供货量也大大提升,企业的效益好了,员工的“腰包”也鼓了起来。

“希望能够加大培训力度,让更多粤菜师傅参与进来,技术提升了,师傅们可以‘走出去’,把粤菜推广到世界各地。”陈建说。

省人大代表、连山壮族瑶族自治县县长冯红云说,经过“粤菜师傅”工程培训,县里的厨师月收入普遍达到了3000元到5000元。她建议,省、市进一步加大对少数民族地区实施“粤菜师傅”“南粤家政”工程所需的设施设备支持,让两项工程在壮家瑶寨开花结果。

省人大代表、湛江烹饪行业协会常务副会长梁思桥说,“粤菜师傅”工程惠民利民。不久前,“粤菜师傅”大师工作室落户后,通过搭建平台促进企业和乡村精准对接,让优质农产品直接从田头到餐桌,食客吃上了放心食物,农民也增产增收,实现“双赢”。他表示,“粤菜师傅”工程实施以来,让许多贫困农家子弟有机会学到技术活,“真正好的粤菜师傅,工资都不低,真正做到‘一人做工,全家脱贫’。”

梁思桥建议,“粤菜师傅”工程要把高校、职业院校纳入进来,“应当在高校、职校多开一些粤菜的专业,让更多高素质学生参与培训学习中来,研发出更多技术含量更高的菜式。”梁思桥坦言,近年来粤菜在国际上的“江湖地位”面临着激烈竞争,“粤菜对原材料新鲜度的追求十分严苛,导致复制起来相当困难。未来我们应该在研发、食品加工、冷链配送上下功夫,把全产业链打通,一起发力,进一步推动粤菜振兴。”

羊城晚报记者 丰西西 实习生 安舒齐

数据

全省将打造 1000个 乡村粤菜 美食旅游点

●目前全省147所职业院校、职业院校开设粤菜相关专业,在校师生5.6万人。累计培训“粤菜师傅”3.7万人次,带动就业创业11.8万人。建有5个“粤菜师傅”国家级大师工作室,建设了50个省级“粤菜师傅”培训基地和50个省级“粤菜师傅”大师工作室。预计到2022年,全省建设30个粤菜烹饪技能人才省级重点和特色专业。

●“粤菜师傅”工程实施以来,推动粤菜美食旅游点和精品线路开发,促进粤菜品牌项目开发和粤菜产业传承发展。目前,全省建设乡村粤菜美食旅游点63个,打造乡村粤菜美食旅游精品线路39条。预计到2022年,全省打造1000个乡村粤菜美食旅游点,建设100条乡村旅游美食精品线路。