

2018年以来,广东大力推进实施“粤菜师傅”工程。两年间,广东累计开展粤菜师傅培训5万人次,带动16万人实现就业创业,走出了一条有效促进城乡劳动者技能就业、技能致富,助推乡村振兴发展的新路子。“粤菜师傅”也正成为面向世界展示岭南文化的亮丽名片。

连日来,羊城晚报、羊城派、金羊网全媒体报道团队就此深入广东各地展开采访,从今天起推出“粤菜师傅”工程大型全媒体系列报道《粤菜师傅 岭南新味》,敬请关注。

粤菜师傅 岭南新味

「粤菜师傅」工程令顺德菜迎来更上层楼的新契机

一条鱼 烹出生猛产业大餐



顺德厨师郑远文指点“功夫鱼”

一条鱼烹出几百种食法 融合创新成就粤菜经典

蒸鱼是顺德最为常见的家常菜,也是顺德饭店必须做好的一道招牌菜。在顺德,一条鱼烹出数百种味道,融合创新成就了顺德蒸鱼这一粤菜经典。

大厨用心频推新菜式

数百年来,顺德大厨必须首先做好一道“首本菜”——清蒸鱼。它讲究“太羹玄酒,清淡为上”,只讲火候,不加调料,连葱花都不放,没有半点腥味,只显出鱼本身独有的鲜嫩香滑。

激发了别样的滋味。多元结构的客人,决定了风味的多元化。摆开八仙桌,招待十六方,来的都是客,全凭手一双。这些带着外省风格的鱼腩,在如今的顺德酒楼十分普遍。

而麻辣,颇受食客欢迎。从百年前延续至今,顺德菜的热度始终不减,融合与创新可谓是其最重要的法门。一代代顺德厨师对传统菜式加以改进,融合了川菜、鲁菜、淮扬菜等其他菜系的特色,推出了一系列的改良菜式。

标准化助顺德菜走出广东

羊城晚报记者了解到,在顺德厨师挖空心思创新鱼的做法的同时,将传统地道的顺德菜的烹饪方式明确下来,形成标准也是当地餐饮业界关注的一件大事。

长表示,有标准就能制定教材,标准化培养粤菜师傅人才,这样粤菜才能有标准地走出广东,走遍全国,走向世界。实际上,标准化是佛山推动粤菜走出去的第一步。

我是粤菜师傅

在四川金沙江附近的一处农家乐里,老板王荣虎和妻子正在后厨前厅来回忙碌着,一道道用凉州本地的食材烹饪出的粤菜,颇受当地人的喜爱,店中的客人络绎不绝。

凉山青年顺德学厨“粤菜师傅”助力脱贫

上课,他都要站在最前排,生怕漏掉一个环节。下课后,他还会留下继续磨练刀功、刀法。顺德拆鱼羹、顺德三宝、煎焗鱼头……这些顺德经典菜的做法,他一一铭记于心。

师傅教路

顺德菜烹调鱼有何诀窍?顺德味可道行政总厨郑远文向记者介绍了一道简单实用的“功夫鱼”做法:准备一条新鲜的桂鱼。将鱼肉与鱼骨分离出来。鱼骨难熟,上蒸锅大火蒸五分钟。

怎样做好一条鱼?

味更易渗入。放入适量盐、糖和味精、生粉,搅拌均匀,让肉充分吸收调味料后,倒入一点花生油。鱼肉用煮火锅的方式制作。将水烧开,放入鱼片,泛白变熟即出锅,与蒸好的鱼骨放在一起,将葱蒜蒜蓉辣椒放在鱼肉之上,将香油烧热浇上去提香,一道麻辣鲜香、鱼味十足的功夫鱼便完成了。

顺德靚鱼无泥味腥味 驰名食材搅旺“舌尖产业”

作为全国最大的淡水鱼养殖基地之一,顺德现有鱼塘约15万亩,淡水养殖年产量逾28万吨,顺德养殖户更是数量庞大。近年来,当地正从一条淡水鱼入手,向产业上下游延伸,撬动起一个庞大的粤菜产业链。

科学养殖提升食材品质

一道美味的“鱼香”,食材是关键。顺德优质粤菜食材产业发展的背后,是科学养殖的强大支撑。在顺德均安一片800多亩的省级草鱼养殖标准化示范区,广东顺德均健现代农业科技有限公司副总经理崔磊向记者介绍,基地根据均安当地水源和土壤精心调配生态草鱼养殖方案,严格流程出产的草鱼,没有泥味、腥味。

农户必须要按标准养殖出质量达标的鱼。事实上,佛山“粤菜师傅”工程已将优质粤菜食材工程列入其中,希望食材的提升,保障粤菜出品的品质。

除了科学养殖,在养殖过程中下功夫,当地还建立起农产品标识管理制度和问题溯源追责制度,对辖区内和外延农业的鱼塘实行追溯管理。一条鱼从顺德哪里来?用过什么饲料药品?运输过程有什么问题?都能通过该系统进行溯源,当地希望通过原料的提升,以确保使用顺德淡水鱼做出的菜品品质。

以美食推动乡村振兴

在对淡水鱼进行品种优选、科学养殖的同时,顺德美食产业还向全链条延伸发展。顺德勒流稔海村是鳙鱼养殖基地,当地鳙鱼养殖面积超2.5万亩,产量占全国10%,年产值达29亿元,是国内最大的鳙鱼养殖基地。当地推动稔海鳙向深加工、高附加值的烤鳙产品发展,制作的十多种烤

鳙产品,远销日本、新加坡等多个国家和地区,在稔海村形成了完整的鳙鱼产业链。

“一条鳙鱼让这个原本相对落后的小村落成为了有名的富裕村,彻底地改变了村民生活和村容村貌。”稔海村党委书记周健朋介绍,稔海村计划把鳙鱼美食文化和生态休闲旅游结合起来,在村中打造一个鳙鱼产品展示区,吸引游客来此观光的同时,品尝美味,帮助当地农民增收。

以美食为媒,正在让不少沉睡的乡村旅游资源得到“盘活”。这也是广东推动“粤菜师傅”工程的一个重要出发点,深挖传统乡村粤菜美食文化和生态休闲旅游相结合,打造一批乡村粤菜美食旅游精品线路。

在顺德越来越多的乡村正在进行这一尝试,金榜牛乳、均安蒸猪等乡土美食正带旺一批乡村粤菜美食旅游精品线路。在传承粤菜文化的同时,促进城乡劳动者高质量就业,助力精准扶贫,走出一条“色香味俱全”的扶贫和乡村振兴“风味之路”。

从业故事

加州鲈鱼肉细腻,是老百姓餐桌上常见的一道美味。不说不知道,佛山还是全国最大的加州鲈养殖基地,产量占全国近2/3。在佛山,鲜活的加州鲈源源不断走向全国,堪称美食产业上下游带动当地农户增收的一个典型。

鲜活加州鲈 源源不断走向全国

可谓关键。佛山养殖的加州鲈得以长途跋涉抵达数千公里外的农贸市场,还鲜活如初也不容易。“我们通过降温让鱼休眠,到目的地后,经过简单的升温,让鱼慢慢苏醒,这些鱼又活蹦乱跳了。这一技术能让水产品在50个小时的长途运输中成活率达到99%。”何华先说,如此一来,佛山有了更大的市场,也鼓励了佛山农户扩大养殖规模,提高产量。

产业数据

佛山顺德:
水产养殖面积近15万亩
水产品年产量28.5万吨
水产业产值近65亿元
淡水养殖品种达40多个
各类水产专业合作社近30个
省级水产龙头企业15家
水产品罐头加工厂2家
鳙鱼产量占全国10%,年产值达29亿元



顺德 顺德优质草鲩产业园出产靓草鲩(受访者供图)

当年“顺德妈姐”曾是顺德菜的推广大使……

厨出凤城,寻味顺德

“食在广州,厨出凤城”。如今,这句话早已成为人们介绍粤菜时,最常用的俗语,并已成为顺德粤菜的一张金字招牌,吸引着四方来客前来顺德寻味。

出生于顺德的著名文化学者,华南理工大学教授谭元亨也曾在其出版的《广府海韵》一书中写到,“在海外,顺德饭馆每每是粤菜会所”,这可谓是顺德菜开始红遍海内外的最好写实。

“厨出凤城”,这句话的背景要追溯到数百年之前。顺德商品经济发达,当地人饮食考究,孕育出了独具特色的顺德菜,成为粤菜的重要组成部分。据顺德当地的美食文化研究者廖锦祥翻找收集资料发现,清末民初开始,凤城厨师技出外闯世界,他们前往穗、港、澳,以至东南亚及欧美、非洲开餐馆酒楼,把以顺德菜作为粤菜的代表推向全球。此外,还有一个独特的群体,对顺德菜的推广可谓功不可没,这就是被称为“顺德妈姐”的自梳女,她们烹饪功夫一流,清末很多在外国家担任保姆的自梳女,不少被雇主一家一同带回欧美、南洋地区。百年前,自梳女在海外落地生根后,也成为第一批顺德菜“推广大使”,相当一部分外国人因此知道顺德菜的美味了。

顺德菜备受青睐,也使得顺德大厨开始成名在外,受到追捧。在紧挨着顺德的广州,作为华南地区最繁华的城市,更是名厨名师的“大舞台”。不少顺德来的大厨纷纷前往广州一显身手,而许多饭店则以“凤城厨师主理”的招牌以招徕客人。而香港、澳门和海外粤人聚居地的酒楼餐馆,大多乐于高薪聘请顺德厨师,让当地粤人得以品尝正宗的家乡味道。

有鉴于此,1996年修成的《顺德县志》写下了掷地有声的一笔:“近世,‘食在广州,厨出凤城’的说法,得到外界公认。”

声越发明亮,不少外地人热衷于来此美食诞生之地寻访、品味最为地道的顺德菜。很快,曾经出走顺德的大厨纷纷回到顺德发展,一些手艺人出身的本地人也开起了私房菜馆。而“粤菜师傅”工程的推进,对培养更多凤城名厨、传承发展粤菜文化,发挥着日益重要的作用。

名厨回归,名店云集已经是如今顺德美食圈的真实写照。羊城晚报记者了解到,在顺德本地已经聚集了超过3万家餐饮店,里面不少是顺德厨师掌勺烹饪。在顺德有着全国数量最多的“中国烹饪大师”,传承发展粤菜文化,从事餐饮行业的厨师则超过10万人,使顺德成为了全国名厨最密集的地区之一,成就了如今“食在顺德,厨在凤城”之景。

总策划:刘海陵 林海利
总统筹:孙璇 罗毅
总执行:马汉青 施沛霖 李青
版式统筹:刘苗
文/图 羊城晚报记者 张轶远

顺德无愧是闻名海内外的鱼米之乡,它既是广东的重要产鱼基地,又是粤菜厨艺的重要发祥地——鱼出顺德,厨出凤城。当地人烹鱼的方式多种多样,但“一鱼百吃,四字为首”,“鲜、真、嫩、滑”四字真诀从明朝传承至今,一直是顺德大厨烹饪各色鱼品的重要要领。

近百年以来,越来越多的顺德厨师走出顺德,在全国各地乃至海外传扬粤菜风味。为了满足当地人的口味,同时保留顺德烹鱼的特色,一大批顺德大厨不断尝试研发新菜,使得鱼肴美饌,色香干变。这些层出不穷的烹鱼新法,让顺德菜长久地保持其独特魅力。近两年,随着“粤菜师傅”工程的持续推进,顺德菜更是迎来了更上层楼的重大契机。



年轻的“粤菜师傅”学习烹鱼