三大工程助力全面小康

粤菜师傅 岭南新味

美食，无疑是广州最鲜活的文化印记、最深刻的城市记忆。“食在广州”四字，标记了美食在这个城市的热度与高度。

粤菜以广府菜为首，兼收各系精华，用料广博，选材精细，突出食材原料，讲究清而不淡，鲜而不俗。一百多年来，广州作为广府菜的发祥地和各路菜系的荟萃地，影响广大。从上一辈人津津乐道的“八大名菜”“四大酒家”，到今日广州城内食肆如云、名厨荟萃，广州这块福地从不乏美食的抚慰。粤菜也随广府厨师的走南闯北，香飘四海，享誉中外。

近年，广州餐饮界不断求新求变，锐意进取。随着“粤菜师傅”工程的不断推进，粤菜的事业态势与烹饪文化正焕发新姿。

食在广州以合为贵 善于创新才是师傅

有传统，无正宗，融合型粤菜成当下潮流——

谭国辉师傅与其他粤菜师傅一道精研厨艺（受访者提供）

师傅说粤菜

炖官燕加入比利时啤梨，传统食材用分子厨艺烹饪……

老粤菜“百变”新演绎

“食在广州”并非浪得虚名。数据显示，广州人年餐饮消费额连续多年保持全国第一，广州也是全国首个餐饮总收入突破千亿的大都市。旺盛的需求擦亮了“食在广州”的金字招牌。随着政府与行业积极推进“粤菜师傅”工程与“食在广州”文化品牌建设，深厚的岭南饮食文化底蕴与广州粤菜师傅的创新精神相碰撞，老粤菜有了新演绎。

融合创新使粤菜更具生命力

“有传统，无正宗”——在广州，不少粤菜师傅都将这句话作为行内祖训，简单的六个字，道出了粤菜这一菜系的开放性。中国烹饪大师、烹饪高级讲师、粤菜名厨黎永泰认为，粤菜善于博采众长，随着时代的发展、消费群体的多样化、食材的极大丰富、烹饪技术的进步，融合型粤菜已成为当下趋势。

炖官燕加入比利时啤梨，擂沙汤圆配上杜阮凉瓜汁制作的雪芭……在广州米其林二星餐厅——文华东方酒店江餐厅，行政总厨黄景辉善于将粤菜玩出诸多花样。黄景辉认为，粤菜尤其是广府菜，核心是讲究食材新鲜，选料广、用料精，口感“清鲜嫩滑爽”，粤菜今日的改良与创新，离不开这个核心。

而在广州，有一群粤菜师傅也在醉心研究如何用分子厨艺演绎粤菜味道。当粤菜遇上泡沫乳化技术、球化技术、真空低温烹饪技术以及3D打印技术等“必杀技”，会给食客带来极大的新鲜感。“极客厨房”创始人、中国烹饪大师谭国辉告诉记者，2009年他第一次接触分子料理，便希望把这种烹饪技法运用到粤菜中，令粤菜变得更国际化。谭师傅认为，这些创新菜肴尽管有着西式的摆盘，甚至通过食材的解构重组变成全新的味道，“但不变的是粤菜的根、中餐的魂”。

以人才培养推动粤菜文化发展

从上世纪30年代起，广州餐饮业已流传“名店出名厨、名厨带名店”的说法。黎永泰回忆说，粤菜的传承过去一直沿用师徒制，直到上世纪60年代初，广州有了第一家培训粤菜师傅的学校——广州第二商业学校，粤菜师傅的培养才渐渐走上了系统化道路。

在广州餐饮业突飞猛进的今天，粤菜要再续辉煌，离不开政府重视、人才培养、行业交流与上下游产业的发展与支持。两年前，“粤菜师傅”工程全面推进实施，截至2019年第四季度，广州已分批建成粤菜师傅培训基地10个，其中省级3个、市级7个；粤菜大师工作室12个，其中国家级2个、省级3个、市级7个。数据显示，广州市2019年在13所院校开设粤菜烹饪专业，当年毕业960人、秋季新招收1870人；在16家培训机构开办粤菜烹饪工种培训，培训粤菜师傅3841人次。以人才培养来推进粤菜文化在传承中发展，广州一系列举措深深地印证了这个观点。

今年由广州市文化广电旅游局牵头、广州地区饮食行业协会承办的广州市“粤菜师傅”工程“百厨百店”培养项目，还计划于年底完成100名乡村粤菜名厨、100家乡村粤菜名店的培育工作，打造涉农区餐饮业的“黄埔军校”。广州饮食行业协会会长秦鉴洪认为：“粤菜的发展已进入一个创新进取的阶段，人才的培养、技术的交流显得尤为重要。”

羊城晚报记者 施沛霖

我是粤菜师傅

打破传统粤菜传承模式 年轻人也能学到好手艺

粤菜烹饪技艺非物质文化遗产代表性传承人、广州酒家集团餐饮出品总监蔡伟域最近多了一项新任务——推动集团“粤菜师傅大师工作室”的工作。这项新任务，备受广州市人民政府重视：“粤菜师傅”已连续两年写进广州政府工作报告。

今年6月9日，组建一年的“粤菜师傅大师工作室”将14款粤菜新品带到广州酒家夏季新菜发布会现场。当天还举办了“精心施教，匠心育人”拜师典礼，如今已是广州酒家体育东路店一名厨师长的粤菜师傅宁铭文，在众人面前隆而重之地倒了一杯香茶，拜谢蔡伟域教导之恩，也弥补了过去12年“没有正式拜师”的遗憾。

原来，宁铭文12年前进入广州酒家工作，就得益于蔡伟域的教导。“就拿炒牛奶这道菜来说，其他厨师喜欢利用炒锅中间位置烹制，蔡师傅教导我们的方法是，充分利用炒锅的表面炒制，而不局限于中部。”宁铭文表示，这样炒出来的牛奶口感更有层次，不会因求快而牺牲了口感。正因为蔡伟域的粤菜烹制功底硬，愿意传授真功夫，不少厨师新人，都盼望从蔡伟域处学到本事。

由于渠道的缺乏，过去想跟蔡伟域学习粤菜技艺，可能要先成为厨师或先入职广州酒家。为了让更多人学会粤菜技艺，2019年6月，蔡伟域开始统筹广州酒家粤菜师傅大师工作室工作。今年6月22日，广州市与贵州毕节对口帮扶工作之一的“粤菜师傅——广州酒家班”开班。蔡伟域以老师身份前往贵州，向当地职业技术学院学员传授粤菜烹制技艺。蔡伟域发现，他参与粤菜传承和创新工作的频率明显提高。而未来更多有志于成为粤菜师傅的学员，也将通过“广州酒家班”学到粤菜烹饪硬功夫。

“‘粤菜师傅’工程，能为就业创业和精准扶贫提供帮助。”蔡伟域表示，“工作室的成立，解决了不少师傅懂做不懂研究的问题，有利于粤菜的传承和发展。”（梁怿韬）

师傅教路

解码广式白切鸡美味“秘籍”

羊城晚报记者 施沛霖 实习生 金瑜

广州人讲究“无鸡不成宴”，其中白切鸡更是广府菜的首本名菜。据广州酒家集团餐饮出品总监蔡伟域介绍，白切鸡制作精妙之处，首先在于食材优质，一般选用生长期约180天、品质优良的清远鸡项。

浓香扑鼻的浸鸡白卤水，更是广式白切鸡的美味“秘籍”之一。制作白卤水的配料包括姜、葱、八角、香叶、桂皮、草果、甘草、瑶柱、虾米等。白切鸡的浸鸡技术十分讲究：鸡只在白卤水滚至微沸时放入，先往鸡内腔灌入白卤水，然后倒出，以使鸡的内腔温度提升，血水被带出。再将鸡浸没在白卤水之中，片刻将鸡拎起倒出内腔汤水，提起后再浸没在白卤水中。如是者经过三次的浸、拎、提，令鸡浸至仅熟，达到皮爽、肉嫩、略离骨的效果。吃时佐以姜葱蓉。

蔡伟域（左二）分享制作白切鸡的技巧 羊城晚报记者 梁喻 摄

粤菜大产业

八方食材从广州走向全国

“食在广州”流传久远，闻名中外。清末时期，广州已成为对外贸易的重要城市，数以万计的食材以广州为据点辐射全国。面对日新月异的消费环境，广州食材产业链也在不断完善。

食材批发闻名全国

广州人有句老话：“出处不如聚处。”美食之都广州是当仁不让的食材集散中心，在广州主城区主要以蔬果、肉类、禽蛋、水产品等贸易为主。江南果蔬批发市场、黄沙水产交易市场等专业类交易市场地位举足轻重。广州市有关部门对“菜篮子”产品批发市场的发展进行了远景规划，将广州“菜篮子”产品批发市场定位为广州国际商贸中心的组成部分，将实现“全球采购、辐射全国、广州集散“的目标。

在众多食材批发地中，广州一德路的海味干货街是闻名全国的海味干货专业街。广州海味干货批发零售量占了全国70％以上的市场份额，是全国乃至东南亚地区最大的海味干货集散地。

踏入一德路，干贝、蚝豉、干鱿、鱼干等海味混合气息扑面而来，汇聚了世界各地名贵食材的一德路包罗万象，一如岭南人民开放包容兼收并蓄。

高档海味干货与粤菜联系极深，粤菜对食材讲究严苛，常常选用高级食材烹制。作为上世纪90年代全国唯一的海味市场，一德路当时承担了全国高档酒家的原材料供应，甚至远销东南亚。1989年就在此做干货买卖的王少伟告诉记者，“当时全国其他城市都没有专门的海味市场，全国的酒楼都要来一德路进货，直到现在，一德路还是全国闻名、老广最爱”。

一颗荔枝托起一镇

走出广州主城区，增城、从化、番禺等区既是广州的后花园，也是优质食材的重要供应地。其中增城区地处广州东北部，山清水秀，名优农产品颇多。在广州11区中，增城区的农产品种植力拔头筹，区内特产如丝苗米、迟菜心等享誉海内外，是全国著名的优质荔枝之乡、中国丝苗米之乡、全国休闲农业和乡村旅游示范区、国家级出口食品质量安全示范区，全国“平安农机示范区”等农产品生产楷模示范区。

在诸多农产品中，增城荔枝是个中翘楚。在增城区仙村镇，更建有被称为“荔枝小镇”的仙进奉荔枝现代农业产业园。“今年荔枝收成极好，全镇可以达到260万斤，其中仙进奉产量预计达到180万斤，产值达8100万元。”仙基农业发展有限公司销售经理陈海悦告诉记者，“仙进奉荔枝经济价值高，是糯米糍、桂味的好几倍，其中精装仙进奉论颗卖，一颗就是10元。”

仙进奉为荔枝迟熟品种，果实在每年6月下旬成熟，核小汁多，味极甜。在仙村镇基岗村，当地农户将仙进奉按颗打包完成，部分荔枝将运至增城餐厅食肆，成为食客的“盘中餐”。

“许多人对荔枝的印象停留在水果上，事实上它也是很好的一味食材。”在增城市区，粤菜师傅培训室原副会长、丰依竹食创始人龚泽坚向记者介绍起荔枝宴。每年，位于增城区正果镇的粤菜师傅培训室都会研发新菜品，食材往往选用增城当地富有代表性的农产品，今年他们选择了区内盛产的挂绿、仙进奉两种荔枝，研发出如挂绿冻鹅肝、派潭凉粉荔枝球、荔枝烧烤等菜式。“作为粤菜师傅，我们有使命推广本土美食，让越来越多人知道荔枝还可以入馔，带动当地农产品走向新高度。”龚泽坚如是说。

羊城晚报记者 宋昀潇
通讯员 增宣 朱卓东

产业数据

2019年广州餐饮业营业额1524.97亿元，增长9.8%

截至2020年6月，广州注册餐饮企业（个体户）18万家

截至7月15日，广州餐饮行业复工率95%，复苏率84%，在一线城市中排第一

广州食品批发市场众多，其中江南果蔬批发市场蔬菜、水果交易量稳居全国第一

增城荔枝种植品种数量70个，2020年荔枝产量约2.76万吨

（宋昀潇）

从业故事

“荔枝大王”陈洪坚 28颗荔枝售价188元

今年54岁的陈洪坚，是增城区仙村镇基岗村有名的“荔枝大王”，100亩的山野间，种有2000棵仙进奉荔枝树，一年产量便达5万斤左右。

早在2009年，仙进奉改良品种研发成功，为大面积种植提供可能。对比起糯米糍、桂味，仙进奉不仅味道更优，抗爆裂度、结果率等均优于其他荔枝品种，也易打理。“当时就感觉，这么高质量的荔枝，市场绝对有得做。”陈洪坚果断地在自家的山头种了2000棵仙进奉，告别以往的贱卖，最优质的仙进奉论颗卖，28颗即卖188元。

品种问题解决了，接下来便是人工问题。“只有给工人分成，种出来的果实大家都有得分，才能最大调动工人们的积极性。”卖荔枝得来的利润，被陈洪坚按五五分成与工人共享，平均一名工人一年可得10万元。

陈洪坚告诉记者，仙进奉的成功与当地政府的努力密切相关。“广交会上有专门的增城荔枝推介会，上海农博会我也去了，随身带的二十多斤荔枝一个小时就没了。”陈洪坚告诉记者，今年的客源比起往年更多了许多，许多客户早早将货款打入账户预订荔枝，“以前是荔枝挑担街边卖也卖不出，如今是人在家中坐，订单满天飞”。（宋昀潇）

广州

融入了分子料理的粤菜（受访者提供）

黄沙水产批发市场海鲜应有尽有 马灿 摄

文化品粤菜

“食在广州”驰名中外 源于上海报章报道

羊城晚报记者 施沛霖

从秦汉时期的“饭稻羹鱼”、隋唐时代的“南食南烹”、南宋岭南人“不问鸟兽虫蛇，无不食之”的风格，到明末清初的“天下所有食货，粤东几尽有之”的豪情，以及明清一口通商带来的经济助力，饮食文化在广州有着一千多年的深厚积淀。

中山大学中国非物质文化遗产研究中心兼职研究员、著有数本岭南饮食学术论著的周松芳博士认为，“食在广州”之驰名中外，实是源于上海报章的报道。据他考证，上海在五口通商开埠后，五方杂聚，中外云集。上海早期的粤菜馆在博采众长后，渐渐成就“海派粤菜”，征服了上海人以及其他各色移民，尤其是一众文人，“食在广州”的名声开始不胫而走。到了民国时期，“食在广州”风行天下。

可见，粤菜是随着粤人的闯南走北，在融合创新中成就威名的。而粤人作为第一批漂洋过海到西方讨生计的新移民，早在百多年前已在彼邦播下了粤菜的种子。

说起中国菜在海外的历史，有一大半是粤菜的历史。据周松芳的《饮食西游记》记载，早期欧美的中餐馆，基本是广东人所开。最早在美国唐人街的中餐馆为杂碎馆，可吃到物美价廉的粤菜。随着需求变大，杂碎馆渐发展成高级餐馆。在旧金山这样的老牌华人聚居重镇，十九世纪中期的中餐馆不但“山珍海错，烹饪惜如内地”，而且酒楼陈设豪华，幽雅可观。20世纪20年代后期起，中国商人就开始在唐人街以外全方位经营餐饮服务，广东菜的正宗性也得到强调。

据考证，一直到民国末年，“美国之中菜馆，纯为广东菜清一色，因为老板是广东籍华侨。”直到上世纪四五十年代，海外的中餐厅依然是粤菜馆的天下。1940年的《圣·路易斯邮报》声称，“中餐是世界上最美味的菜肴之一”。

史料表明，百多年来，粤菜不但占据了广东人乃至中国人的胃和心，也俘虏了外国人的味蕾。广州饮食文化的开放式特征，也体现在它对西餐的接纳上。

“西餐东传的首功，应属于两千多年来一直保持对外开放，明清以来长期维持一口通商的广州。”周松芳说。1860年太平馆建立，常被认为是广州西餐的起源，其实在此之前，外夷洋行和广州行商的帮厨侍仆已学会制作西餐，远早于京沪。“及至1929年中山纪念堂落成，宴开1200多席，太平馆竟能揽下，堪称西餐馆发展史上的奇迹！这对‘食在广州’形象的传播，影响无疑是巨大的。”

时至今日，粤菜依然傲视于世界美食之林。粤菜的强大生命力，不得不说是来自于它的兼收并蓄、中西合璧，广州的城市格局与气量，也体现在那人间烟火中。

版式统筹：刘苗
总执行：马汉青 施沛霖
总统筹：孙璇 罗韬 李青
总策划：刘海陵 林海利