

伍

“日里只闻山雀叫，夜间只听水弹琴”，广宁古老的民歌生动地反映了这片土地的自然之美。

好环境，多美景，出名。截至目前，广宁籍厨师有将近6万人，占全县劳动力22.7%，占户籍人口9.5%，厨师行业带动着全县近10万人就业创业。

一日午饭时分，我们在广宁县城随机找了一家餐馆。门面不大不小，厅内挂着几块匾，有“粤菜师傅·肇庆名厨”“粤菜师傅·竹乡名厨”等字样。

食客不算多，前台站着一位男子，一问之下，正是这家餐馆的主人，姓陈，土生土长的广宁人。

老陈带我们上二楼，进包间。包间朝南。连日阴雨，上午却出了太阳，阳光洒在桌上。一棵枫树长得高，蹿上窗口，绿油油的叶子亮晶晶的，平添几分生机。

老陈推荐了几道菜：焖笋仔、蒸菌菇、蒸鲈鱼。他解释说：“广宁生竹，竹笋，笋仔是刚长出不久，极嫩；蒸菜也是广宁土产，野生，应季；菌为松菌，其味半日失鲜，得当日吃。”

这个饭馆怎么样，从一个地方能看出“端倪”。借洗手的工夫，“审视”包间的卫生间，无味、无渍，地上无水，东西摆放得井井有条，心里顿时感到放心。

焖笋仔上桌了。一时香气四溢。老陈介绍，这道菜是由肥瘦相间的五花肉、或白或绿的笋仔，辅以陈皮、豆豉，以文火慢煮而成。量实，用了一斤笋仔。我夹了一根绿玉指一般的笋仔一尝，脆生生，一股子清新劲儿。

蒸菌菇上桌了。用松菌一两，辅以少许鲜肉、酸菜煮熟，是一道嫩滑细腻的山珍野味。

蒸鲈鱼也上桌了。既黏且滑，有点像烹熟的鳝鱼。

老陈说：“你们说对了，赤燂美其名曰‘山笋’。”

尝了尝，味道的确鲜美。

“不要看这菜便宜，它可是大自然对咱山野人家的恩赐。以前，在青黄不接的3月，吃上一顿新鲜的豆腐果皮清蒸赤燂，那是很幸福的事。”

老陈每天都要采购鸡鸭鱼肉，天天采购，日日用完，这样才能保证“最新鲜”。

用好餐，老陈带我们下楼，给我们看原材料——一袋袋竹笋，掐一根，溅水；闻一闻，隐隐还有泥土香。

走出饭馆，放眼望去，这条街上餐饮店还真不少，或名“酒家”，或唤“食府”，或叫“一家人”，显得简单淳朴。空气中不时飘来阵阵食物的香味，让人闻了，垂涎欲滴。这些香味里，藏着广宁厨师用心烹制的一道道美味佳肴，也藏着他们用勤劳与智慧打造品牌、振兴家乡的决心与勇气。

陆

广宁为古城。史料记载，明嘉靖三十八年（1559年），从四会县析太平、永义、橄榄、大圃四都立广宁县，县名取“广泛安宁”之意，属肇庆府。

广宁又为红色之城，“螺岗起义”战役和“袭击北楼岗”的故事向我们讲述广宁人民在烽火连天的岁月里不屈不挠的斗争历史。

青山掩映，碧水微澜，红彤彤的夕阳一个个挂在山巅，一个滑入江中，粼粼波光弥散，江水动静相宜，一切生灵，仿佛都在静静地聆听和感受这片土地曾经的热血涌动和广宁人今天的脉搏心跳。

广宁县深入贯彻落实全省“粤菜师傅”工程，2018年以来举办了4场大规模“粤菜师傅”创业培训大课堂，培训1015人。2020年举办15期粤菜师傅培训班，培训学员1003人；依托“大师工作室”开展3期粤菜师傅培训班，培训学员123人。2021年举办76期粤菜师傅培训班，培训学员3707人；依托“大师工作室”开展9期粤菜师傅培训班，培训学员254人。2021年7月，县委组织部还印发《2020年“西江人才计划”特色产业人才项目“粤菜师傅·竹乡名厨”高技能人才培养工程实施方案》，计划用3年时间，投入资金480万元，培养3000名厨师职业技能人才、100名粤菜名师，并支持广宁厨师外出交流学习、研发新菜式。

同时，广宁县启动“竹乡美景美食名厨精品旅游线路”沿途饭店特色菜（名点）评选，一时报喜者踊跃。来自各家饭店、农庄的精美菜肴——“竹盅煎焗土鸡蛋”“竹海至尊豉汁蒸”“特色竹筒饭”“秘制竹炭黑叉烧”“笋煲仔”“百花酿竹荪”“盐焗竹乡山笋”……呈现于评委面前时，见过“大世界”的评委也禁不住叹为观止。这些广宁地方特色菜和创新菜式真是各有各的嫩滑、各有各的软爽、各有各的糯软、各有各的酥脆，让人垂涎欲滴、齿颊留香。

竹乡厨师，已成为一道跃动的风景。

为改善人们的生活品质而在“烟火缭绕”中“挥汗如雨”的人们，不要嫌弃他们身上的油烟气，不要讥笑他们“倾斜”的肩膀。党委、政府搭建了平台，厨师一技在身，精益求精，也许就能够藉此改变自己个人的命运、家庭的命运，甚至是民族的命运……

叁

吸纳广宁厨师、服务员等30多人就业。

我们问他：“生意好不好？”

“现在六七百个餐位，每个月60多万元的营业额，还算不错。”

他调出几张菜单给我们看，菜式很多，琳琅满目。从菜单中可以看出，他刻意在用“广宁产”，让更多人品到“广宁味”。

许镇诚“野心勃勃”。他说，想把饭店开到佛山、广州去，让更多人知道广宁，喜欢上广宁味道。

广宁厨师协会现有会员5000多人，会长叫冯煥成。冯煥成的经历有些“传奇”，他原本在广州市白云区一家酒店给大厨打下手。后来，他利用业余时间报了劳动部门举办的厨师培训班，“边工边读”。培训班结业时，他凭借粤菜中的两道“保留曲目”——“起全鸭”与“炒牛奶”，拿到一张“厨师证”。

“起全鸭”是粤菜师傅必须掌握的手艺。粤菜中的“八宝窝全鸭”便是以香菇、莲

小时预订也尽量送达，且以客户要求送达时间为前提，迟到1分钟赔1块钱，迟到半小时白送。

袁火洪这招“出奇制胜”，赢得市场先机。

我们想验证一下。2022年2月21日早8点，星期一。用手机打开“幸福西饼”微信公众号，点击“开始制作”，选择“去下单”，往广州市天河区或从化区范围内送货，一款“2磅巧克力味8寸”蛋糕“送达时间”为当日“10:00-11:00”。速度不可谓不快。如今，他的线上业务已覆盖全国300多个城市。

袁火洪说，他的目标是做成全国的“幸福西饼”，“在90%的城乡不出门也能买到‘幸福西饼’”。

他的事业获得成功，并非单打独斗，合作伙伴广宁人有三四十人，大家或负责生产或负责配送，一年少的挣几十万，多的挣二三百万元。企业也形成直营+加盟人员总计六七千人的规模。

广宁籍厨师中，1985年出生的阮昌荣是一位“传奇人物”。他幼年失怙，与母亲相依为命。初中毕业后上社会培训学校学了两年厨艺，进入餐饮业后当学徒、炒锅师傅，于油盐酱醋、烟熏火燎中艰难地谋生活、练本事。

一番摸爬滚打之后，苦尽甘来。

我们坐在他企业总部明亮的办公室，听他讲自己的故事：“2007年，一无所有的年轻人，在一片荒草地上，建起了一家种满椰子树的海鲜作坊，因旁边有一湾溪堤，便取名‘椰林海鲜码头’。”

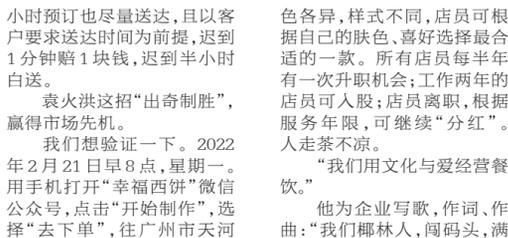
如今，海鲜作坊已演变为多个“海鲜码头”，有逾7000平方米的经营面积，是中国饭店协会、广东省餐饮服务行业协会“中国粤菜名店”、广东省餐饮服务行业协会“副会长单位”。

其中的一处“码头”，我们以前去过。与别的海鲜店不同，店员洋溢着自信、青春、活力；见到客人，有一个标志性动作——抬手至肩部，掌心向外，体现“椰林人”的热情与好客。

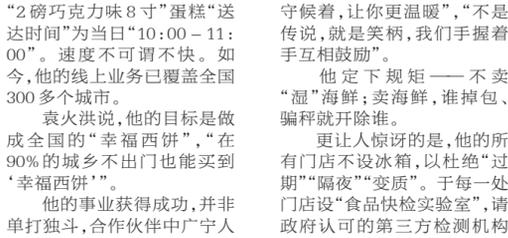
阮昌荣为每一位新入职的员工准备了几套工作服，颜



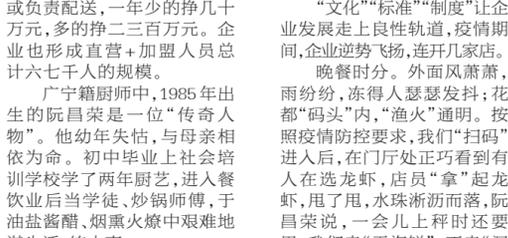
阮昌荣接受采访



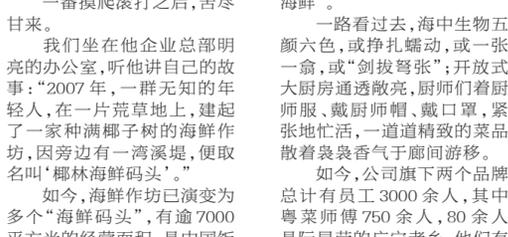
许镇诚接受采访



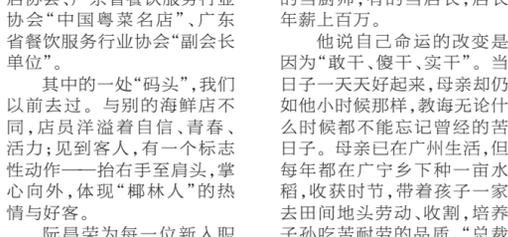
许镇诚接受采访



许镇诚接受采访



许镇诚接受采访



许镇诚接受采访



许镇诚接受采访



许镇诚接受采访

开栏语

“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程，是广东省委省政府贯彻以人民为中心的发展理念、大力推动实施的十件民生实事之一。自2018年7月启动实施以来，以“技能培训”为抓手，以“促进就业”为目标，推进精准扶贫，助力乡村振兴，更好满足人民群众日益增长的美好生活需要，取得显著成效，共培训768万人次，有力帮助群众就业创业、增收致富，成为广受欢迎的民生工程。

在省委宣传部的指导和省人社厅的大力支持下，广东省作协坚持以人民为中心的创作导向，聚焦三项工程，主动策划重点主题文学创作，组织广大作家深入采访，生动记录普通劳动者如何利用一技之长改变个人命运、家庭命运甚至家族命运的真实经历，讲好广东故事、中国故事，塑造时代新人形象，弘扬劳动精神、工匠精神、奋斗精神。108位作家积极响应，创作完成文学作品120篇，《人民日报》《光明日报》等中央媒体择优刊发了部分作品，产生了良好的社会反响。为集中展示三项工程主题文学创作成果，羊城晚报特辟专栏，刊发系列优秀作品，以飨读者。

肆

许镇诚也尝到了“粤菜师傅”工程的甜头。他1994年到广州打工，当学徒，做点心，至今已在餐饮行业打拼28年。曾做过酒店副总经理，还在北京的大酒店做过两年点心师傅。

“做面点，凌晨2点起床，3点半到酒店。”一个人，骑着自行车穿梭在城市的大街小巷，风雨无阻，着实辛苦。

“小小的生肉包，以椰奶和面，用酵母发面，一个皮重八钱，一个包子22个褶，一点儿都不能马虎。”他认真地说。

2003年，许镇诚返回家乡广宁，“面点师傅”开始学做粤菜。

2021年，他准备在家乡开一家酒店，资金不够，通过广宁厨师协会与银行签署“厨师贷”，贷到30万元，解决了大问题。当年11月，酒店开张，设有包厢15间，名字均以广宁的街道、乡镇来命名——“南街”“潭布”“洲仔”……还

吸纳广宁厨师、服务员等30多人就业。

我们问他：“生意好不好？”

“现在六七百个餐位，每个月60多万元的营业额，还算不错。”

他调出几张菜单给我们看，菜式很多，琳琅满目。从菜单中可以看出，他刻意在用“广宁产”，让更多人品到“广宁味”。

许镇诚“野心勃勃”。他说，想把饭店开到佛山、广州去，让更多人知道广宁，喜欢上广宁味道。

广宁厨师协会现有会员5000多人，会长叫冯煥成。冯煥成的经历有些“传奇”，他原本在广州市白云区一家酒店给大厨打下手。后来，他利用业余时间报了劳动部门举办的厨师培训班，“边工边读”。培训班结业时，他凭借粤菜中的两道“保留曲目”——“起全鸭”与“炒牛奶”，拿到一张“厨师证”。

“起全鸭”是粤菜师傅必须掌握的手艺。粤菜中的“八宝窝全鸭”便是以香菇、莲

小时预订也尽量送达，且以客户要求送达时间为前提，迟到1分钟赔1块钱，迟到半小时白送。

袁火洪这招“出奇制胜”，赢得市场先机。

我们想验证一下。2022年2月21日早8点，星期一。用手机打开“幸福西饼”微信公众号，点击“开始制作”，选择“去下单”，往广州市天河区或从化区范围内送货，一款“2磅巧克力味8寸”蛋糕“送达时间”为当日“10:00-11:00”。速度不可谓不快。如今，他的线上业务已覆盖全国300多个城市。

袁火洪说，他的目标是做成全国的“幸福西饼”，“在90%的城乡不出门也能买到‘幸福西饼’”。

竹乡粤味

张培忠 许锋

“响螺脆不及蚝鲜，最好嘉业二月天。”竹枝词，说的粤菜。

粤菜于秦汉时已现端倪。唐宋以来，因广州城市繁荣，商贾云集，“广府菜”特色凸显。韩愈至岭南时亦曾有“章举马甲柱，斗以怪自呈。其余数十种，莫不可叹惊”的感慨。清朝时，中原及西方、南洋菜式涌入，为粤菜注入鲜活血液，粤菜大系渐成。

粤菜因历史悠久而文化底蕴深厚。

2018年以来，广东省委、省政府全面实施“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程，面向普通劳动者，有针对性地进行职业技能提升计划，三项工程培训768万人次，有力帮助群众就业创业、增收致富，旨在激发从业人员的以一技之长带头致富、带领乡亲富裕，从而共同过上美好生活。

2021年5月7日，省作协、省人力资源社会保障厅召开座谈会，共商推动“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程主题文学创作。

广宁，于此“民生工程”与“德政工程”中汲取力量，成为“粤菜师傅”传承接力赛的生力军，并获得“厨师之乡”之美誉，在脱贫攻坚、乡村振兴中走出一条新路。

2014年，他敏锐地察觉到：“实体店跑不赢房租和人力成本的快速增长。脱离实体店，跑到线上去，等于高铁换乘飞机。”他开始关门店，下手又狠又快，只留15家，设在一家大型连锁超市的300多个销售点也被他“一刀切”。

做“互联网蛋糕”讲速度，“幸福西饼”预订，不以天算，以小时计，在深圳地区，2014年为3小时，2015年为2小时，2016年至今，客户提前1

吃”，如云吞。一些人往往将馄饨与云吞等同，实则有区别：外形形状不同，制作外皮的材质不同，内包的馅料也不同。而且，云吞的皮更薄，不好擀。

走进“云吞皮”加工处。一根竹子，直径约5厘米，长约一米五。将一头搭于硕大的面案之上，以手摁住，另一头以单腿相顶，再用手握紧。一手操弄厚墩墩的面团，一手“快马加鞭”滚竹，手脚并用，腰身挺直，全神贯注。半小时后，面团终于变成一摞薄凉凉的皮子。

我们走上前“小试牛刀”，片刻工夫便已大汗淋漓。这门擀面皮的传统技法，看起来容易，做起来难。于粤菜师傅，这都是“家常便饭”。在粤菜师傅的手下，云吞皮可以有多薄？差不多0.5毫米。这样的云吞皮包出

张培忠

广东饶平人，1965年10月出生。文学学士，高级管理人员工商管理硕士。先后发表文学作品150多万字，出版长篇传记文学《文坛与先知：张克生传》、长篇纪实文学《海权战略：郑芝龙成功收复台湾集团纪事》《海权1662：郑成功收复台湾》等；百万字大型报告文学《奋斗与辉煌——广东小康叙事》总撰稿，十卷本《张克生集》主编（三联书店出版）。曾获第八届广东省鲁迅文学奖、第九届广东省精神文明建设“五个一工程”优秀作品奖等。《文坛与先知》入围中国作家协会第五届鲁迅文学奖，改编为30集电视连续剧《铁血兄弟》在央视首播。现任广东省作家协会党组书记、专职副主席，中国作家协会全国委员会委员，中国报告文学学会副会长。

许锋

甘肃榆中人，1971年6月出生。武汉大学硕士。一级作家、新闻传播学副研究员。已出版作品近20部，有长篇小说《新闻记者》《敏感区》，散文集《小城与大城》《享海》，小说集《预言家》《雁不归》，学术专著《李章达评传》《陈启沅评传》《诗经起语精编》等。散文、报告文学见于《人民日报》《光明日报》《散文选刊》《中华散文》等。荣获第六届“我心中的澳门”全球华文散文大赛一等奖、人民日报和中国作家协会“美丽中国”奖、首届“粤港澳大湾区文学征文大赛”一等奖等。现为广州城建职业学院教授，中国作协会员，广东文学院签约作家。

壹

来了，2020年3月，他被广东省人力资源和社会保障厅授予“广东省技术能手”荣誉称号。

谭志军带着我们在竹海里散步。

“你们看我的肩膀有什么异常吗？”他向前走了几步，好让我们看得仔细。

留心一看，好像不平，一高一低。

“这是长期颠勺造成的，算是我们厨师的‘职业病’。”

近年来，广宁获评广东烹饪协会“广东厨师之乡”、中国烹饪协会“中国厨师之乡”的消息，激发了谭志军的创业雄心。他理想在“竹海”景区打造一个旅游美食地标与餐饮品牌，带动更多人在家门口走上富裕路。

敢想敢干，他就辞掉了那个每月两三万元薪水的“行政总厨”，来到这片竹海中扎根。

如今，他的酒家已聘用近20名广宁厨师。家乡的丰富物产、对家乡的一片深情，就是他创业的底气 and 依托，他要“探寻竹乡美，开创新粤味”。

晚餐时分，我们品尝到了谭志军的手艺——“酥香油渣角”，豆腐内夹着五香粉，味浓而不腻；“竹筒清心汤”，汤色清亮，回味隽永；“竹筒石烹鲜牛肉”，因竹之清气、石之厚重，牛肉香嫩且滑；“砂锅黑椒盐山溪鱼”，鱼骨虽被悉数剔除，但锅中之鱼形貌完好，尤其是味道鲜香可口……

于粤菜，谭志军不断创新。去年八月，他推出好几道新菜。其中一道“白菜宴”，一个大白菜，做出14道菜。还有“山楂宴”“竹笋宴”“西瓜宴”……取广宁之物，拓创意之道。

闲暇时，谭志军常去古码头，在树影婆娑中散步，满脑子想的都是粤菜的未来——家乡有名厨，可惜还没名菜。谭志军觉得，这不是遗憾，而是机会。他说：“我这一辈子，就要弄几个名菜出来，把粤菜的文化名片擦得更亮！”

“还早着呢！”谭志军说：“我干完杂工后，又当了‘荷王’——就是杂工头儿，然后当小师傅，最后才当大师傅。”

小师傅炒素菜，如酸辣土豆丝、淡水菜心等，遇到肯放手的大师傅，白灼虾也能做一做，但终究都是一些简单菜。至于大菜、招牌菜，小师傅根本没有机会沾手。

谭志军整天泡在后厨，反复练，悄悄学，手腕累得又红又肿。直到有一天，广州一家大酒店看上了他，聘他为行政总厨，薪水一下子飞升到每月两三万元。才能得到认可，荣誉也跟着

作者简介

