

伍

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

好环境，多美味，出名庭。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。

一日午饭后，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、蒸扇菇、蒸鲙菜。他解释说：“广宁生竹，竹生笋，笋仔是刚长出不久，极嫩；鲙菜也是广宁土产，野生，应季；菌为松菌，其味平日失鲜，得当口吃。”

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。我夹了一根绿豆指一般的笋仔一尝，脆生脆生，一股子清新劲儿。

蒸扇菇上桌了。用松菌一两斤，辅以少许鲜肉、酸菜煮熟，是一道嫩滑细腻的山珍野味。

蒸鲙菜也上桌了。既黏且滑，有点像烹熟的鳝鱼。

老陈说：“你们说对了，赤鲙其美名曰‘山鲙’。”

尝了尝，味道的确鲜美。

“不要看这鲙菜便宜，它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清蒸赤鲙，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、榄核、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，红彤彤的夕阳一个顶一个，一个潜入江中，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期粤菜厨师培训班，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名粤菜厨师，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，一时报名者踊跃。来自各家饭店、农庄的精美菜肴——“竹盅焗土鸡蛋”“竹海至尊豉油汤”“特色竹筒饭”“秘制竹炭黑叉烧”“笋仔炒香笋”“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、各有各的清爽、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。

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。从菜单可以看出，他刻意在用“广宁产”，让更多人品尝到“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，会长叫冯焕成。冯焕成的经历有些“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

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

“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

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

叁

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。从菜单可以看出，他刻意在用“广宁产”，让更多人品尝到“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，会长叫冯焕成。冯焕成的经历有些“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

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮熟，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

竹乡粤味

张培忠

许锋

肆

广宁厨师中亦有更为出类拔萃者，很多人不但在所谓江湖上有了自己的传说，还带动广宁人一起深耕与收获。

袁火洪今年42岁，已拥有一个年销售17亿元人民币、税收6300多万元的产业。

他的产品叫“幸福西饼”，很多人吃过。我们认识他之前，也多次买过“幸福西饼”。

起初，他的创业之路并不顺利。

16岁那年，他离开广宁到深圳一家面包店当学徒、学烘焙，3年后回家乡开了一家50平方米的面包店，但半年后就倒闭了。之后，他又在佛山顺德、深圳蛇口开过两家面包店，也均告失败。

创业受挫的他却“无师自通”，弄懂一个“道理”——学会卖蛋糕才能成为企业家。

2008年，28岁的他决心在深圳东山再起，但他只有2万元，不够，便向亲戚朋友借了10多万元。“牌子”刚立起来，叫“富贵蛋糕”，但“名称”很快被工商局“驳回”，便改叫“幸福西饼”。他说：“6年时间，我在深圳开了40多家门店，一年营业额六七千万。”

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，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里的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

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。初中毕业后去广州参加培训学校当了两年厨艺，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，一群无知的年轻人，在一片荒草地上，建起了一家种满椰子树的海鲜作坊，因旁边有一湾溪流，便取名叫‘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

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《文妖与先知：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实》《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。《文妖与先知》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》《李海》，小说《预言家》《雁不归》，学术专著《李章达评传》《陈启沅评传》《诗经语释》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。

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，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“广东厨帅之乡”、中国烹饪协会“中国厨帅之乡”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”，豆腐肉夹着五香粉，味浓而不腻；“竹筒清心汤”，汤色清亮，回味隽永；“竹筒石斑鲜牛肉”，因竹之清气、石之厚重，牛肉香嫩且滑；“砂锅黑椒盐山溪鱼”，鱼肉虽被悉数剔除，但锅中鱼形貌完好，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，这不过是遗憾，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！”

“真是被骂得眼冒金星。”说起那次挨训的经历，谭志军笑了笑说：“学徒都是这样，哪有挨训的？”

这“打荷”，干就是3年。“之后是不是就可以当师傅了？”

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

小师傅炒小菜，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

排开，阵势不小。

我们想掂掂这里的锅有多重，奇怪的是，锅无把手，唯有锅耳。

锅耳，实为一闭口小铁环。炒菜时，掌心向上，握紧锅耳，靠腕力和臂力让五六斤重的锅和锅里的菜肴“有序运动”。

“锅耳烫手怎么办？”

“用湿布垫着。”工作人员说。

经历道道工序，终于把一道美味佳肴烧好了，可厨师的工作还没结束。他要腕部运力，将锅水平提起，再移位置并略微倾斜，以锅铲辅助，使菜肴“不离不散”地进入精致的盘中，再扭身打开水龙头，冲洗锅中残渣，并重置锅于火焰之上，开始下一道菜

菜肴……如此循环往复。

粤菜有“大菜”，也有“小

张培忠

许锋

张培忠

许锋

张培忠

许锋

张培忠

许锋

张培忠

许锋

张培忠

许锋

张培忠

许锋

张培忠

许锋

张培忠

许锋

张培忠

许锋

张培忠

许锋

张培忠

许锋

色各异，样式不同，店员可根据自己的肤色、喜好选择最适合的一款。所有店员每半年有一次升职机会；工作两年的店员可入股；店员离职，根据服务年限，可继续“分红”。人走茶不凉。

“我们用文化与爱经营餐饮。”

他为企业写歌，作词、作曲：“我们椰林人，闻码头，满怀期待出海”，“每个椰林人守候着，让你更温暖”，“不是传说，就是笑柄，我们手握着相互相敬互助”。

他定下规矩——不卖“湿”海鲜；卖海鲜，谁掉包、骗秤就开除谁。

更让人惊讶的是，他的所有门店不设冰箱，以杜绝“过期”“隔夜”“变质”。于每一处门店设“食品快检实验室”，请政府认可的第三方检测机构进驻，为食客严把“入口关”。

“文化”“标准”“制度”让企业发展走上良性轨道，疫情期间，企业逆势飞扬，连开几家店。

晚餐时分。外面风萧萧，雨纷纷，冻得人瑟瑟发抖；店里“码头”，店员“拿”起龙虾，甩了甩，水珠淋漓而落，阮昌荣说，一会儿上秤时还要用，我们卖“干海鲜”，不卖“湿海鲜”。

一路走过去，海中生物五颜六色，或挣扎蠕动，或一张一翕，或“剑拔弩张”；开放式大厨房通透敞亮，厨师们身着服、戴厨师帽、戴口罩，紧张地忙活，一道道精致的菜品散发着袅袅香气于廊下弥漫。

如今，员工旗下两个品牌总计有公司3000多人，其中粤菜师傅750余人，80余人是阮昌荣的广宁老乡，他们有的当厨师，有的当店长，店长年薪上百万。

他说自己命运的改变更是因为“敢干、傻干、实干”。当日子一天天好起来，母亲却仍如他小时候那样，教诲无论什么时候都不能忘记曾经的苦日子。母亲已在广州生活，但每年都在广宁乡下种一亩水稻，收获时节，带着孩子一家去田间地头劳动、收割，培养孩子吃苦耐劳的品质。“总裁孙吃”也成为田间一景。

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个人的命运、家庭的命运，甚至是民族的命运……

竹乡粤菜师傅，积极投身“粤菜师傅”工程，创业成功、致富成功、带富成功、通过艰苦劳动、不懈奋斗，过上了幸福生活。

作为新时代的作家，我们有责任记录并关注他们、乃至更多

无止，除非，你的味蕾永远停滞后于过去的岁月。

竹乡广宁粤菜师傅，积极投身“粤菜师傅”工程，创业成功、致富成功、带富成功、通过艰苦劳动、不懈奋斗，过上了幸福生活。

作为新时代的作家，我们有责任记录并关注他们、乃至更多

无止，除非，你的味蕾永远停滞后于过去的岁月。

竹乡广宁粤菜师傅，积极投身“粤菜师傅”工程，创业成功、致富成功、带富成功、通过艰苦劳动、不懈奋斗，过上了幸福生活。

作为新时代的作家，我们有责任记录并关注他们、乃至更多

无止，除非，你的味蕾永远停滞后于过去的岁月。