

2022年南海区粤菜名厨申报审定工作启动
认定即有5万元津贴

羊城晚报讯 记者吴泳、通讯员刘虎林报道：7月19日，记者从南海区人力资源和社会保障局获悉，2022年南海区粤菜名厨申报认定工作现已正式启动。此次申报时间截至本月27日，经评审公示后，将认定10名南海区粤菜名厨，每名将给予5万元工资外津贴并颁发荣誉证书。

本次申报认定对象为具有佛山市南海区户籍或持有南海区有效居住证，并在南海区从事粤菜烹饪（广式点心）相关工作5年及以上的“粤菜师

傅”。值得注意的是，申报南海区粤菜名厨的申请人应具备以下条件之一：取得中式烹调师或中式面点师高级工及以上职业资格证书或职业技能等级证书；获得市级及以上相关荣誉称号和奖项，如“中华技能大奖”“全国技术能手”“中华金厨”“中国烹饪大师（名厨）”“广东省技术能手”“广东省烹饪名师（大师）”“佛山市技术能手”等；参加省级及以上“粤菜师傅”相关职业技能竞赛，获得等次（名次）；参与编撰粤菜烹饪（广式点心）书籍、刊物或发表

相关论文著述；被认定为省、市级“粤菜师傅”大师工作室主持人。符合条件的大厨可在本月27日前，按要去提交申报材料到各镇（街）人社分局，并由各镇（街）对申报人资格、条件及相关内容进行审查并出具推荐意见，后续南海区人社局将组织专家成立申报认定委员会，对候选人围绕职业资格、获奖项目等方面进行综合评审，公示后进行认定。将认定10名南海区粤菜名厨，每名将给予5万元工资外津贴并颁发荣誉证书。



「观音手指」盐步秋茄 扬名海外的家乡味道



佳肴 入口即化香脆鲜美可做羹

虽然名为“秋茄”，但品尝盐步秋茄最合适的季节却并非在秋季。梁伟鸿介绍，秋茄下种时节一般是农历八月，待新茄树长至约20厘米高时，他便将老茄树铲掉，将新茄树移植。经过一系列打理，第二年农历2月开始，茄树大约长至1米，秋茄便从枯萎的茄花中结果成型。“秋茄最适合生长的气温是28℃~32℃，所以农历2月至7月长成的秋茄最鲜嫩，也是味道最好的季节。”农历八月以后，由于气温过高，毒辣的阳光不但让秋茄皮肉变老，更会产生苦味。此外，一棵秋茄树其实每年都能结果，但第二年长出的秋茄肉质就逐渐老化，不复第一年的鲜嫩了。正因如此，秋茄的种植成本也比普通茄子更高。肉质鲜美、地域特色明显，让秋茄成为广佛地区许多食客的最爱。梁伟鸿介绍，由于供不应求，种植园里的秋茄基本被大沥本地和广州部分酒家收购，只有少量散户种植的盐步秋茄能流入市场。南海本地的名都、怡翠、雍景、长润等酒楼，广州竹溪酒家等都是梁伟鸿的主要客户。“每年4-8月份我的出货量都可以达到4吨-6吨/月；四五月出货量最多，最高可以达到8吨/月。”



种植户梁伟鸿摘下一批正合时节的盐步秋茄

传味 承载游子乡愁传播大沥文化

作为盐步地区的独特品种，秋茄在满足了食客“口腹之欲”的同时，数百年来也担任着大沥镇的文化大使，承载的是大沥一代又一代游子的乡愁。梁伟鸿介绍，近年来，秋茄的销售范围越来越广，“就内地来说，秋茄最远销往郑州的酒家；秋茄出国门则主要由一些远在国外他乡的大沥人采购。”梁伟鸿说，“记得曾有一位定居在澳大利亚的大沥乡亲从自己手上采购秋茄，即使价格翻倍，也要求给他定期寄过去。”

其次，每年端午时节，佛山大沥镇的盐步老龙都会与“结契”的广州泮塘长龙相互探亲。相传，每年农历五月初五，盐步老龙上广州探“契仔”，泮塘父老都会给“契爷”簪花挂红，送上“泮塘五秀”（马蹄粉、茭角、全猪）等。次日农历五月初六，“契仔”回访，盐步乡亲也会把当地特产“黄皮园秋茄”回赠泮塘，两地龙船还将在蟾溪河上你来我往，难分难舍。“每年光是回赠的秋茄就有1000斤左右，秋茄通过泮塘乡亲在广州流传，越来越多的‘老广’也‘馋’上了秋茄美食。”梁伟鸿告诉记者。

上世纪90年代起，随着大沥的城市化程度越来越高，盐步秋茄的种植面积越来越小。为此，大沥镇也逐步重视起盐步秋茄的推广。大沥镇相关负责人介绍，盐步秋茄曾一度是大沥镇出口创汇的农产品，改革开放后因产量不高和种植土质所限而种植面积大减。2001年，盐步党政领导鼓励菜农种植。2002年3月，由盐步农业

煮上7分钟，配上花生油和酱油调料，一口咬下去，表皮丝滑，茄肉鲜嫩，入口即化，即使是最简单的做法也让人大快朵颐。除了白灼，喜爱美食的南海人，怎会放过更多做法？长润餐厅是目前唯一一家专食秋茄的餐厅。餐厅老板娘罗洁明告诉记者，自己从小食用秋茄。长大后更有了发展秋茄美食的想法。经过不断钻研，长润餐厅开发出了18样秋茄菜肴，目前最受食客欢迎的有13项，包括捞起秋茄、冰镇秋茄拼咕嚕肉、秋茄羹、秋茄包、豉油皇秋茄等。“秋茄除了肉质鲜美外，翠绿色的小巧茄身也非常适合做菜肴的点缀。为此，厨师在蒸煮的过程中，要通过飞水等举措，先把食材留色，再进行下一步处理。”炎炎夏日，经过处理的秋茄鲜嫩清爽，与咕嚕肉等菜肴食用，更能中和肉质的油腻感，别有一番滋味。而凉拌菜捞起秋茄参考了广式鱼生的吃法，不但能品尝秋茄的鲜脆爽口，菜名更寓意风生水起，色香俱全。

“秋茄虽然在盐步流传百年，但对秋茄菜肴的研发也是近些年才开始的事情。”罗洁明表示，许多根据秋茄研发的菜肴也在接受客户的检验，不断改进。比如秋茄包，以前是咸鱼做包子馅，如今改用黑椒牛柳做馅后，更受食客欢迎，“我们也会一直研发下去，让秋茄能与更丰富的食材搭配。”

经济发展公司牵头，在无公害蔬菜生产基地开设试点，无偿为农户提供秋茄幼苗，并给予每亩500元的补助，还聘请了一位有20多年种植秋茄经验的本地老农为技术员，为农户提供相关肥料，确保秋茄达到无公害标准。2002年底，盐步农业经济发展公司以公司的名义注册了“盐步黄皮园秋茄（观音手指）”商标，并通过了申报检测，又获得“广东省无公害农产品”证书，种植面积从2002年的20亩继续扩大。

不过，受限于城市化的扩张和土地价值的提高，盐步秋茄的推广依然受到限制。相关负责人表示，老一代秋茄种植户年岁渐长，秋茄的种植形式也不容乐观。此外，大沥城市拓展迅速，地块不断升值，靠近广州的盐步土地价值更是水涨船高，客观上也对秋茄种植形成压力。以永平村为例，曾经一片成规模的盐步秋茄种植地改建成学校，秋茄种植地块越来越少。“在现代产业环境下，盐步秋茄的种植、经营也需要走市场化路线，即使政府提供了地块，种植户能否经营下去，也是一个现实问题。”大沥镇相关负责人表示，近年来，为了提高销售的档次，提高农产品的附加值，盐步社区探索出生产礼品式的盐步秋茄，加强了外包装，将其打造为端午节的送礼佳品，带动了盐步秋茄的市场需求。据悉，盐步社区今年计划将约50亩土地进行整合规划，让农民重新种植，打响大沥“盐步秋茄”特色美食品牌。

文图 羊城晚报记者 张闻 实习生 郭泮尹

茄子是如今市面上最常见的蔬菜之一，个头硕大、紫色偏黑……泡水后或炒、或煎、或烤，形成一道又一道美味佳肴。不过，你见过颜色偏青、细如手指的茄子吗？它便是佛山南海盐步特色品牌农产品——盐步秋茄，这种茄子青皮勾尾，与拇指同粗，头戴观音“帽”，呈现出独一无二的J形，人称“观音手指”。

据悉，盐步秋茄历史悠久，对于它的种植起源，还有一段“神鸟传种”的故事，作为南海盐步独一无二的食材，盐步秋茄一身清淡百味香，蒸、炸、焖、煮都能成为美味首选，因而每年端午前后，广州泮塘龙舟探“契爷”，盐步秋茄总是必不可少的“探亲”回礼；到了上世纪后期，随着港澳同胞回乡，秋茄更以手信之名、家乡之味，被带至五湖四海，成为一解海外同胞乡愁的家乡食材。

源起 “神鸟传种”孕育“观音手指”

记者查阅发现，由南海区大沥镇文化站主编的《盐步印记》收录了盐步秋茄的两个起源。据传，几百年前，盐步地区蟾溪河畔永平村一户人家后院种有数株黄皮树，故称黄皮园。有一天，主人无意中发现，有几株从未见过的似果非果的植物长出多条似瓜非瓜的果实，于是便悉心护理，待它长至25厘米左右长时摘下



盐步秋茄包

来煮熟试吃，美味可口。于是留种取籽繁殖开来，适逢那时是秋天，乃顺其意称“秋茄”。另一个起源故事更有神话色彩。相传，一只神奇的飞鸟从某个地方吃了不知什么品种的茄子，飞到了黄皮园，其鸟粪中的种子生根发芽，长出了独具特色的农产品——盐步秋茄。

正宗的盐步秋茄，每根长约25厘米，粗不及中指，瓜末端弯弯翘起，呈独一无二的“J”形形态，活似一根纤秀的手指，因此也有“观音手指”的美誉。好的秋茄顶部有一个“观音帽”，挑选时要选择“观音帽”没有爆开的，这样的秋茄适时，皮薄籽少，无渣嫩滑，在当地有着“十月秋茄当腊肉”之说。

别看这只是一个茄科小农业品种，直到现在，最正宗的盐步秋茄依然只能在大沥盐步地区才能种植成功。为了探寻其原因，盐步秋茄种植户梁伟鸿告诉记者：“上世纪90年代，盐步有种植户拿着盐步秋茄到农科所找专家化验，听说化验结果是因为盐步有着独有的黑土，才能培育最鲜美的秋茄。”后来也有人想在佛山其他地方试种盐步秋茄，结出的茄子虽然是青色，但肉质远没有盐步秋茄鲜嫩，个头也比盐步秋茄更大。

目前，盐步秋茄主要分布在大沥永平村、聚龙村等，大多为当地村民小范围种植。梁伟鸿是目前大沥镇内盐步秋茄种植面积最大的农户之一。



每年广州泮塘长龙探亲时，盐步都会赠送秋茄



豉油皇秋茄



捞起秋茄



冰镇盐步秋茄拼咕嚕肉



酥炸秋茄



秋茄羹

湾区新闻部主编/责编 文倩 美编 黄国栋/校对 余燕红