

1957年10月1日创刊

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”“中华厨王”“中国烹饪大师（名师）”“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，对候选人群围绕职业资格、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。

深读佛山

2022年7月
<壬寅年六月廿二>

20 星期三 | A13

佛山

文脉

源林投资
YUANLININVESTMENT
「佛山文脉」由源林投资独家冠名
第一百八十四期

「观音手指」扬名海外的家乡味道

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厘米左右时摘下。



盐步秋茄包



捞秋茄



冰镇盐步秋茄拼咕噜肉



酥炸秋茄



秋茄羹



▲盐步秋茄犹如观音手指 ▶盐步秋茄的种子



每年广州泮塘长龙探亲时，盐步都会赠送秋茄



豉油皇秋茄

貳 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，但第二年起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。”

有了鲜美食材，更要有适宜的做法。盐步秋茄最家常的做法莫过于白灼。摘下的秋茄洗净后直接放入开水中



种植户梁伟鸿摘下一大批正合时节的盐步秋茄

叁 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；秋茄走出国门则主要由一些远在异国他乡的大沥人采购。”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“契爷”，泮塘父老都会给“契爷”簪花挂红，送上“泮塘五秀”（马蹄粉、菱角、金猪）等。次日农历五月初六，“契爷”回访，盐步乡亲也会将当地特产“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量大减。2001年，盐步党政领导鼓励菜农种植。2002年3月，由盐步农业