

为深入贯彻省委、省政府“百县千镇万村高质量发展工程”(以下称“百千万工程”)部署,持续深化“粤菜师傅”民生工程建设成效,8月6日,以“寻味万绿 粤赛粤鲜”为主题的第七届粤港澳大湾区“粤菜师傅”职业技能大赛在河源启幕。来自全省21地市及香港、澳门的23支代表团、共计173名粤菜匠人齐聚赛场,开展技艺比拼与行业交流,共同推动粤菜传统技艺、饮食文化传承创新与湾区融合发展。

深度 观察

第七届粤港澳大湾区“粤菜师傅”职业技能大赛今日开赛

173名大厨集结河源 谁是最强粤菜掌勺人?

羊城晚报记者 吴奕镇 通讯员 陈殷 程子砾 黄淑敏 黄年桢

选手参赛次序抽签决定

8月5日,来自全省各地及港澳的参赛代表团陆续抵达河源,173名参赛厨艺能手有序完成全员报到、资料提交与核验、场地踏勘、食材设备熟悉等赛前工作。当晚,大赛组织方完成全体选手与裁判赛前抽签工作,确定各组参赛次序与竞赛安排,举行裁判员培训会议,各项赛事筹备工作全部就绪、落地到位。

连日来,各参赛队伍提前打磨参赛作品、细化创作思路,结合本次大赛“寻味万绿 粤赛粤鲜”的主题导向,积极钻研指定食材特性,为这场厨艺比拼、技艺交流做好充足准备。

记者8月5日在赛场探访了解到,大赛赛场布置已全部完成,现场秩序井然、氛围浓厚。赛场内外精心布设主题宣传展板、参赛选手风采展示墙、赛事流程公示栏以及各类功能区引导标识,图文并茂、布局规整,既营造出浓厚的以技竞技、以赛促学的赛事氛围,也为参赛人员、工作人员及媒体记者提供清晰直观的场地指引。

本次大赛采用分层分区的专业化布局模式,一楼区域专属设置为中式烹调师粤菜名厨组、中式烹调师粤菜新秀组竞赛赛场,开展中式烹调类全部赛事项目;三楼区域为中式面点师粤菜名厨组、中式面点师粤菜新秀组专属赛场,集中开展面点类技艺比拼。与此同时,赛场还设置作品展示专区,集中陈列、展示各组别参赛作品,为全体粤菜从业者搭建互观、互鉴、互通的学习交流平台,让参赛选手在比拼技艺之余互通经验、共研创新。



8月5日晚,大赛领队选手会议于河源技师学院举行 羊城晚报记者 刘畅 邓鼎园 摄

线上线下全民参与联动

为深度彰显河源本土特色,本次大赛将城市美食IP与赛事场景深度融合,打造极具辨识度的河源赛事亮点。赛事紧紧围绕“寻味万绿 粤赛粤鲜”主题,聚焦“万绿湖一条鱼”核心城市IP,融入原创“五福鱼”特色视觉元素,将河源优质生态湖鲜、绿色农产品与传统粤菜、客家烹饪技艺有机融合,全方位展示河源生态食材的天然风味与客家饮食文化的深厚底蕴,让原生态、本土化、创新性成为本次大赛的鲜明河源标识。

本届大赛秉持“务实、节俭、聚能、高效、精彩”的办赛理念,创新

构建“1场线下技能竞赛+5大配套活动+4项延伸赋能活动”的立体化办赛体系。赛事创新打造线上线下双赛道:8月6日至7日,大赛在河源技师学院开启线下中式烹调师、中式面点师两大项目竞技比拼,汇聚全省21个地市及港澳地区代表队同台比拼,集中展示广府、潮汕、客家三大菜系独特技艺;线上开设零门槛参与通道,“我家招牌菜”线上大众比拼吸引4100余条短视频作品投稿,全网流量超5.9亿,掀起了一场全民参与的粤味盛宴,让美食赛事真正融入百姓生活。

8月8日至9日,赛事将移师

万绿湖码头广场,开展面向全民的粤菜产业文化系列活动。其中,一口直径2.2米、制作技艺列入广东省非物质文化遗产名录的紫金铁锅将重磅亮相。河源粤菜师傅将用河源本土食材烹制大锅鲜鱼汤,并现场捶制鲜鱼丸,免费供市民游客品鉴。活动配套设置三大菜系联展、智慧厨房数字展区、全省知名优质产品展销、粤菜师傅专场招聘会等惠民活动,同时特邀粤港澳三地餐饮名厨、湾区美食文化代表担任推广大使,以粤菜为纽带深化湾区交流融合。



参赛选手搬运、核对、储存食材,做好赛前准备 羊城晚报记者 刘畅 邓鼎园 摄



助力美食文旅融合发展

作为粤港澳大湾区粤菜技能交流的重要平台,本届赛事聚焦粤菜传统技艺传承、创新菜品研发、地域饮食文化融合,以高标准赛事搭建行业互学互鉴桥梁,进一步深化“粤菜师傅”工程建设成果,助力县域特色美食产业与湾区文旅融合高质量发展。

依托卓越的生态环境与深厚的客家饮食底蕴,河源精准抢抓赛事机遇,全方位释放赛事赋能城市发展的叠加效应。本次赛事期间,河源整合全域优质资源,亮出万绿湖生态湖鲜、优质果蔬、特色农产等本土优质食材,配套出台惠民利民的文旅促消费政策,搭建精准高效的产业对接平台,通过赛事引流聚气、美食赋能提质,实现城市形



河源市选拔赛现场 袁文康 摄

承接大湾区厨艺顶级赛事 河源为什么能?

优良的生态禀赋、厚重的客家饮食文化,是河源深耕粤菜产业、赋能美食创新发展的核心底气,也是河源吸引第七届粤港澳大湾区“粤菜师傅”职业技能大赛落地的核心优势。立足得天独厚的山水资源与多年的客家饮食积淀,河源坚持以“小美食”撬动“大产业”,全力借力本次大赛的品牌影响力与湾区传播势能,以赛聚资源、以赛促创新、以赛兴产业,持续为全省“百千万工程”与和美乡村建设注入源源不断的动能与产业活力。

依山傍水的河源,同样坐拥丰富山林珍馐。作为全省林业大市,河源森林覆盖率达73.26%,广阔林地孕育出丰富特色农产,拥有5个国家地理标志保护产品、4个国家地理标志证明商标,河源米粉、龙川山茶油、连平鹰嘴蜜桃、和平猕猴桃等特色物产,构筑起丰富的本土食材矩阵。大湾区最干净的水、最鲜的鱼、最绿的山林,为粤菜师傅创作创新提供无限空间,奠定了河源作为“粤港澳大湾区优质食材供应基地”的坚实基础。

深耕“粤菜师傅”精准发力

近年来,河源扎实推进“粤菜师傅”工程落地走深,聚焦品牌打造、文化传承、人才培养、产业融合四大维度精准发力,构建起体系化、规范化、特色化的发展格局,持续擦亮客家粤菜特色名片,为地方高质量发展赋能增效。

在品牌化建设上,河源着力搭建“市级主品牌+县城子品牌+名店名厨”多层次美食品牌体系,择优遴选59家特色餐厅作为品牌推广试点,覆盖全市各区县,实现“县县有名店、店店有特色”的全域品牌布局。全市常态化开展餐饮“名厨、名店、名品、名食材”评选活动,累计认定38位本土名厨、58家餐饮名店、61道特色名菜、56种优质名食材,以标杆示范引领行业提质升级。2025年3月,河源开展“河源一桌菜”全民美食征集活动,经专业评审与大众投票,筛选出12道兼具非遗底蕴、山林湖鲜特色的本土菜肴,让“河源一桌菜”真正实现从赛事展示走向大众消费,让客家美食IP出圈出彩。

在饮食文化传承上,河源持续深化非遗保护与传承。2022年,“客家菜烹饪技艺”成功入选广东省第八批省级非物质文化遗产代表性项目名录。目前,全市拥有7项省级、29项市级、95项县(区)级饮食类非遗项目,形成层级完整、梯队完善的非遗保护体系。

在技能人才培养上,河源建成多元覆盖、梯次完善的培育体系。全市现有3个省级培训基地、4个省级大师工作室、8所职业院校、8家民办培训机构开设烹饪相关专业与培训课程,依托深河“粤菜师傅”一条街、省级美食街、省级职业技能评价机构,建成覆盖城乡的人才培育网络。

在产业融合发展上,河源持续深化部门联动,整合农业、文旅、文化资源,构建“美食+旅游+农业+文化”多元融合发展模式。依托本土资源优势,打造东源县新港镇稠楼省级粤菜美食街、深河“粤菜师傅”特色一条街两大集聚平台,推出多条美食精品旅游线路,配套民俗展演、文体赛事等特色活动,形成“活动引流、美食提质、产业增收”的良性闭环,以粤菜产业赋能乡村振兴,为“百千万工程”注入持久动能。

生态优势助力粤菜发展

美食之魂,始于食材;产业之基,源于生态。河源能够承接本次高规格湾区赛事、持续推动粤菜产业创新升级,核心依托于得天独厚的生态资源与优质物产优势。

粤菜讲究“鲜”,而鲜的源头在水。万绿湖作为华南地区最大的人工湖,水域面积370平方公里,库容量139亿立方米,水质常年保持国家地表水Ⅰ类标准。2025年全国122个重要水库水质排名中,万绿湖三次位列第一,被誉为“水中大熊猫”的桃花水母频频现身,六十余年始终保持优质饮用水标准。优质水域孕育70余种天然鱼类,2025年万绿湖湖鲜产量突破2316.96吨,产值达8804.4万元,优质生态湖鲜成为粤菜创新的核心优质食材。

今年2月,省委、省政府出台重要文件,部署加快建设环万绿湖“湖泊+”绿色发展区,提出要将绿色发展区打造成为大湾区水生态产品重要供给地、全国知名水科技产业集聚地、国内一流水文化体验目的地、践行绿水青山就是金山银山理念的实践样板。立足优质生态资源,近年来,河源大力发展绿色产业,将水经济列为重点产业培育,加快推进水经济产业园专业化、集群化发展,吸引农夫山泉、华润、怡宝、娃哈哈等一众国内头部水饮企业落地布局。凭借水饮料和食品产业集群优势,河源成为全国包装饮用水企业营收排名第一的地级市,2025年全市水饮料及食品产业产值达117.1亿元,同比增长25.1%。

蓬勃发展的水经济、绿色食品产业链,与“粤菜师傅”工程发展理念高度契合,实现优质食材、精深加工、美食烹饪、文旅消费全链条联动发展,持续推动河源美食产业规模化、品牌化、高端化提质增效。

人才辈出技能富民兴村

技能是最稳的就业底气,手艺是最实在的致富路径。广东始终将“粤菜师傅”工程作为稳就业、促增收的重要民生抓手,全省累计带动就业创业超100万人次,同时深化省际对口帮扶,累计对外培训约1.5万人次,省内帮扶培训超4万人次,切实发挥技能富民、技能兴村的重要作用。

在政策东风吹拂下,河源涌现出一批坚守匠心、深耕实干的本土粤菜匠人。从事厨师行业二十余年的刘洋平,始终热爱灶台,深耕技艺。为练好刀工基本功,他反复打磨、刻苦实操,凭借扎实功底斩获第七届粤港澳大湾区“粤菜师傅”职业技能大赛河源选拔赛一等奖。实打实的手艺,不仅让他收获荣誉,更带来薪资提升、菜品研发主导权等实实在在的回报,让他深刻体会到“不看学历看手艺”的技能成才红利。

作为市级客家菜烹饪技艺传承人、中式烹调正高级工程师、河源唯一广东省粤菜师傅五星级名厨,黄勇强一步步实现星级晋升、获评“南粤技术能手”,享受专项人才待遇。他深耕职业教育,搭建“非遗+学徒”育人体系,用心培育新生代烹饪人才,其指导學生何耕轩斩获省级技能大赛一等奖,并通过高层次人才引才通道入职职业院校,实现从学子到职教老师的蜕变,生动诠释了粤菜技艺的薪火接续、代代相传。

自2018年以来,河源先后出台《河源市“河源客家菜师傅工程”实施方案》《打造河源新客家菜工作方案》等系列政策,构建起资金补贴、评优评先、平台建设、创业扶持的全链条激励体系,持续完善本土粤菜人才库,不断壮大技能人才队伍。

河源市人力资源和社会保障局相关负责人表示,本次大赛赛后将持续常态化作为全市“粤菜师傅”公共实训基地,持续面向城乡劳动者,围绕客家风味菜烹饪、河源特色食材创新开发等重点方向,开展“理论+实操+创业指导”一体化培训,把赛事短期热度转化为人才培养长期优势,持续培育更多技能人才。

羊城晚报记者 吴奕镇
通讯员 陈殷 程子砾 黄淑敏 黄年桢