



梁文锋 视觉中国供图 杨植麟 视觉中国供图 邓煜 新华社发

梁文锋、杨植麟、邓煜……

才俊辈出 广东教育有五大密码

羊城晚报记者 何宁

DeepSeek创始人梁文锋、月之暗面创始人杨植麟、菲尔兹奖得主邓煜，众多青年才俊同出广东。这片沃土，为何能源源不断孕育拔尖创新人才？羊城晚报记者近日走访广东省教育研究院、广州市教育研究院、深圳市教育科学研究院及多所省内名校，梳理广东基础教育持续领跑全国的五大核心密码——

敢为人先的育才远见

广东之所以能持续产出顶尖人才，根源在于刻在骨子里的“敢为人先”——当多数地区还在观望时，广东早已踏上了拔尖人才早期培养的探索之路，且始终坚持基础学科与前沿学科同步布局。

在基础数学领域，1986年，中国正式组队参加国际数学奥林匹克竞赛的同一年，在广东省教育厅鼎力支持下，时任华南师范大学附属中学（以下简称“华附”）校长王屏山创办了广东省数学奥林匹克业余学校，这是全国唯一一所公办奥林匹克学校。1993年，经省政府批准，由华附承办的广东奥林匹克学校（以下简称“广东奥校”）成立。33年间，从广东奥校走出的少年，不少已成长为活跃在国际前沿的青年数学家：2010届毕业生庄梓铨，如今已是美国约翰·霍普金斯大学长聘副教授，先后斩获克雷研究奖、有“诺奖风向标”之称的斯隆研究奖等；2017届毕业生任秋宇，2026年初入选全球仅两人的“克雷研究员”，在低维拓扑领域取得突破性成果，用组合方法首次检测到紧致四维流形上的奇异光滑结构。

这份敢闯敢试的基因，同样刻在广东信息学教育的发展脉络里。1984年，全国青少年计算机程序设计竞赛（全国青少年信息学奥林匹克竞赛前身）首次举办，同年，广东省青少年信息学奥林匹克竞赛（GDOI）正式启动，是全国最早落地省级信息学竞赛的省份之一。40多年的深耕硕果累累：1997年，肇庆中学学生魏小亮斩获第9届国际信息学奥林匹克竞赛（IOI）银牌，成为广东首位站上IOI领奖台的选手，如今他已成为Meta（原Facebook）工程副总裁；2007年，中山纪念中学陈启峰拿下IOI金牌，现任香港科技大学副教授；2010年，中山市第一中学冯齐伟问鼎IOI，后创办峰繁科技……众多学者、企业家的成才之路，正是广东数十年拔尖人才培养成效的生动缩影。

真金白银的持续投入

作为经济大省，广东始终把教育摆在优先发展的战略位置，用真金白银的持续投入，为人才成长搭建起广阔的平台。数据是最有力的证明：全省地方教育经费总投入连续33年位居全国首位；连续9年一般公共预算教育支出“只增不减”。

面向县域教育短板，广东大手笔推进县中振兴行动。省级投入212亿元落实“百千万工程”教育行动，2024年起专门设立县中发展经费，重点投向科学教育设施升级、科创师资培养、科技研学开展。曾经，高端实验室、前沿科创课是珠三角名校的专属；如今，粤东粤西粤北的县中学子也能走进国家级实验室，参与院士领衔的科研课题。2026年“脱颖训练营”中，60名县中学子凭借专项名额，与珠三角同龄人同台学习人工智能、生命科学等前沿课题，正是经费托举下教育公平的生动注脚。

在前沿学科建设上，经费投入的导向性更加明显。面向信息学、人工智能等科技类学科，全省各地持续加大硬件建设与师资引进力度：一批中小学建起标准化信息学实验室、创客空间与AI智慧教室，配备专业的编程实训设备与竞赛训练平台；省级与市级专项经费支持学校引进高水平信息学教练，开展冬令营、暑期集训等常态化训练。

尊重差异的育人理念

“邓煜是竞赛保送，杨植麟信奥与高考双线并进，梁文锋从县中凭高考闯出天地。没有哪条路是唯一正确的，适合孩子的，就是最好的。”采访中，多位教育工作者表达了同样的观点。在广东，拔尖创新人才培养从来不是“千军万马过独木桥”，而是尊重差异，让不同禀赋的孩子都能找到属于自己的赛道。

信息学领域分层培养的机制，催生了多元的成长出口。有人深耕学术：陈启峰从IOI金牌得主成长为香港科技大学副教授，在理论计算机领域持续产出成果；有人投身创业：冯齐伟创办峰繁科技，杨植麟打造月之暗面，梁文锋创立DeepSeek，从竞赛赛场走出的青年纷纷站上全球科技潮头；更多人进入产业一线：从肇庆中学走出的谢立辉任职小马智行算法工程师，汕头金山中学毕业的郑林楷加入DeepSeek担任算法研究员，华为、谷歌、旷视科技等头部科技企业中，处处可见广东信息学学子的身影。

面向全体学生的普惠培养，是广东教育的底色。例如，广州的数学建模大赛向所有学生敞开大门，无需竞赛基础，只要有创意、善思考就能参与。正如广州市教育研究院副院长吴新华所说：“我们的教育不是只培养少数尖子生，而是要让每个孩子都能用数学的眼光观察世界，用数学的思维方式世界并解决问题。”

科学贯通的培养链条

拔尖创新人才的成长，是一个循序渐进的过程，不能靠短期突击，更不能断档脱节。广东教育的核心经验之一，就是构建起一条纵向贯通、横向协同的培养链条。

在数学科，广州一套小初高一体化的素养培养体系已运行十余年：小学阶段以主题活动为主，让孩子在“玩中学”激发兴趣；初中阶段推进“玩转数学”项目式学习，在“做中学”锻炼应用能力；高中阶段深化数学建模与探究活动，在“悟中学”提升核心素养。三个学段层层递进、螺旋上升，避免了学段衔接的“陡坡效应”。这套体系不仅培养了大批具备数学应用能力的学生，也为竞赛输送了源源不断的好苗子。

向上延伸的链条同样通畅。一方面，竞赛尖子生通过保送、强基计划对接顶尖高校的计算机、数学等专业，实现基础教育与高等教育的平滑衔接；另一方面，产学研深度融合的生态，让学生能提前接触产业前沿。有研究显示，2024年广东省信息学学生参与开发的创新应用项目中，30%以上实现了

商业化应用或落地实际场景，人才培养与产业需求形成良性互动。

德才兼备的师资队伍

“要教出好学生，先要有好老师。”拔尖创新人才涌现，离不开一批甘于奉献的名师。

在信息学领域，一支专业过硬、结构合理的教练队伍是人才辈出的核心支撑。从省级教研层面的常态化教练研修，到各校搭建的专职+兼职教练梯队，广东构建了完善的信息学师资培养体系。中山纪念中学、广州二中、深圳中学、华附等传统强校，都拥有经验丰富的专职信息学教练团队，他们既是算法知识的传授者，也是学生竞赛心态的调节器与生涯规划的引路人。在中山纪念中学，一代代教练接力传承，让学校的信息学梯队始终保持竞争力，连续多年向省队、国家队输送顶尖选手。

广州则用体系化的教师培养机制，打造源源不断的名师梯队。早在1999年，广州就启动了“数学十佳青年教师评选”，三年一届，至今已评选八届。评选设置解题比赛、讲题比赛、教学设计比赛、论文比赛四大专项，形成“解题能力—教学设计—课堂教学—成果提炼”的完整闭环。与此同时，青蓝工程、分层分类研修、专项技能竞赛层层递进，让新手教师站稳讲台，骨干教师持续提升，专家教师引领辐射。

敢为人先的改革基因是动力，持续稳定的经费投入是保障，尊重差异的育人理念是内核，科学贯通的培养链条是路径，德才兼备的师资队伍是根基。五大要素相互支撑、形成合力，让拔尖人才的涌现从“偶然的惊喜”变为“必然的成果”。

从AI前沿到数学之巅 广东何以成为拔尖人才沃土？



羊城晚报近日连推报道，探析广东的人才托举力

一纸新规让烹饪江湖展开“摘牌”行动

“大王”退场 餐饮品牌靠什么说话

羊城晚报记者 孙绮曼



费大厨此前“全国小炒肉大王”宣传 图/费大厨微博

8月10日晚，广州正佳广场，费大厨辣椒炒肉门店的标语正在“变身”——那句挂了多年的“全国小炒肉大王”退场，取而代之的是一句“精选黑猪肉，专业大厨炒”。

标语换了，上菜口号也换了。过去那句“你好，你好，全国小炒肉大王费大厨辣椒炒肉”，变成了“你好，你好，精选黑猪肉，专业大厨炒”。据悉，费大厨全国200多家直营门店正同步换新，预计8月底全部完成。

这场横跨全国的“摘牌”行动，起因是一纸新规。当“头衔式”营销退场，食客的消费选择会否改变？众多餐饮品牌靠什么叫响口碑？

“烹饪大师”一概失效

8月1日，民政部、中央社会工作部联合印发的《社会组织评比表彰活动管理办法》正式施行。新规明确，社会组织开展评比表彰活动须经批准并实施项目清单管理，原则上每个社会组织只能设立一个评比表彰项目。未经批准，不得以发文、授牌等形式认定命名。

7月底，中国烹饪协会连发多份公告。公告称，自发布之日起，历年由该协会评定、颁发的中国烹饪大师（名师）、中国餐饮服务大师（名师）等各类含“大师”“名师”的全部称号、证书、服装即刻失效，不再具备行业认定、宣传背书效力。协会还撤销了此前授予的各类“之乡、之都、美食地标城市”等全部相关称号。

“一夜之间，‘大师’退场，‘之乡’消失。”有业内人士如此形容。

“大王”之名如何得来

费大厨的“全国小炒肉大王”称号，恰在清理之列。而随着网友深挖，这个称号的“含金量”引发更大争议。此名头的由来要追溯至2020年11月。当时，中国烹饪协会发布《关于举办全国小炒肉PK大赛的通知》，受疫情影响，比赛全程线上进行，参赛者只需提交3至5分钟菜品制作视频及成品照片。赛事评审由网络大众投票和专业评委观看视频后打分（各占50%）构成。

主办方称，共收到600多份报名信息，61位选手的作品进入线上评选。经过一个多月角逐，费大厨创始人费良慧以19278票获得线上投票第一名，于2020年12月31日长沙湘菜年度盛典现场获赠个人版“全国小炒肉大王”牌匾证书。

因此，不少网友质疑：靠视频表现与网络投票得来的“大王”之名，能证明何种“正宗”呢？

公开数据显示，自2020年底拿到“全国小炒肉大王”头衔后，费大厨累计新开约180家直营门店，全国门店数已超过210家。从长沙一个不到10家店的地方品牌，到如今覆盖北上广深等一线城市的全国头部湘菜连锁，这个头衔伴随了品牌最迅猛的扩张期。

新规施行后，8月9日，费良慧在公司内部发布了一封公开信。信中写

道：“我们完全理解并支持国家规范社会组织评比表彰活动的方向。公司当即就召开门店陈列升级专题会议并在8月3日确认升级方案，各门店已开始有序执行。”

记者走访看到，虽然门店标语已换，但纸质菜单上仍印有费大厨2020年获得的“全国小炒肉大王”牌匾。多名食客向记者表示，知晓整改情况但不会改变消费选择。

“这类头衔在品牌发展初期能够突出特色、降低消费者认知成本。”中国商业联合会专家委员会委员赖阳认为，“费大厨经营多年，消费者已经形成了‘费大厨一辣椒炒肉’的品牌联想，去掉头衔并不会改变已有认知。”

“头衔式”营销的黄昏

费大厨并非孤例，“头衔式”营销在近几年的餐饮宣传中屡见不鲜。杨国福自称获“中国麻辣烫大王”“东方麻辣烫大王”两项行业认证；李先生牛肉面直接以“牛肉面大王”作为品牌后缀；多个茶饮品牌对外标榜“鲜果茶开创者”“原叶茶首创品牌”。

有业内人士直言，部分评比“标准不规范，含金量参差不齐，甚至衍生出‘花钱买牌匾’的交易乱象”。一个颠勺几年的厨师，交一笔钱就能挂上“大师”头衔。“大师”名号通货膨胀，早已是公开的秘密。

这背后，是餐饮品牌增多、同质化程度突出的现实。消费者很难在消费前判断品质，因此企业希望借助头衔光环快速突出差异、建立消费信任。

中国烹饪协会在公告中表示，后续将“进一步强化管理，严格落实上级主管部门各项工作部署及相关政策要求，坚守传承弘扬中华饮食文化的初心使命”。中国茶叶流通协会也紧随其后，撤销了“国茶人物、制茶大师”等相关称号。一场覆盖多行业的“大师退场潮”，正在持续演进。

“粤菜师傅”含金量凸显

广东是餐饮大省，也是“大师”“名厨”最密集的地区之一。但广东省烹饪协会在这轮头衔清理中，反而显得从容淡定。

广东省烹饪协会秘书长闫涛表示，协会一直非常自律，这些年来并没有颁发过所谓“大师”或“金牌”的认证称号，“这一次国家出手整顿，对我们

来说反而是以正视听的良好契机，因为确实许多协会就靠贩卖这种荣誉称号为生”。

闫涛告诉记者，除了一些“野鸡协会”和缺乏行业自律的协会无序发展外，部分不良媒体甚至自媒体也违规颁发了各种地标美食、行业大师称号。“但这次整顿并没有触及对这些不良媒体和自媒体的乱象整治，这需要全社会一起进行有效的监督和抵制。”

那么，是不是所有荣誉称号都失去价值了？闫涛给出了否定的答案。

“真正有含金量的荣誉称号浮现了。比如说‘粤菜师傅’工程，它不是某个行业组织的荣誉称号，反而是属于民政部门主导之下，从技能培养、人才发掘、就业推荐等各个环节配套形成体系的‘一条龙’服务。”

数据印证了这一点。据省人社厅介绍，广东累计开展“粤菜师傅”培训约60万人，认定星级名厨超2000名，246所院校开设粤菜厨艺类专业，在校师生约10万人；全省累计带动就业创业超100万人次。这些星级名厨的认定，背后是政府主导的系统性技能人才培养体系。

广东不靠“大师”吃饭

事实上，在广东这片土地上，真正征服食客味蕾的，并非“大师”的虚名。

在佛山顺德，德胜大桥下藏着一间连屋顶都没有的大排档，没有熟人带着根本找不到，却是许多当地食客眼里最肥美“陈区鸡”的所在。鸡现杀现烤，不加任何添加剂也不需要提前腌制，吃的就是原汁原味。有食客评价：“在美味面前，环境完全可以忽略！”

在广州，“津津菜馆”藏在老城区小巷里，店面不大，环境一般，但菜香能飘出老远，豉油鸡堪称一绝，每次去都得排队；开了几十年的“宝华面店”，招牌云吞面云吞个大饱满、鲜虾弹牙，汤底用猪骨、虾子等精心熬制，鲜得“眉毛都要掉下来”。

在深圳，岗厦村一家开了近20年的烧腊店，店面小得转个身都费劲，老板从不搞花里胡哨的营销，全靠味道留人……

这些充满烟火气的市井馆子，没有协会颁发的牌匾，没有“烹饪大师”称号，靠的只是一口锅、一把铲、几十年如一日的坚守。正如一位老饕所说：“假牌匾带不来真口碑。”在广东，真正的“大师”从来不在证书上，而在灶台前、在街巷里、在食客口口相传的名声中。



费大厨门店内，食客可见厨师热火烹炒菜肴 羊城晚报记者 孙绮曼 摄