



梅州鄉情

萬隆客屬聯誼會 合編 印尼梅州會館

梅州市歸國華僑聯合會供稿



梅州大力推動“粵菜師傅”工程向縱深發展 烹出特色高質量發展之路

3月26日至27日，第五屆粵港澳大灣區“粵菜師傅”技能大賽暨粵菜產業文化交流活動在梅州舉行，來自粵港澳大灣區和省內外周邊地市的140名“廚神”齊聚一堂炫技比拼。東道主梅州的客家菜系成爲現場的焦點。

自2019年來，梅州大力實施“粵菜師傅”工程，加強“粵菜師傅”培訓體系、就業體系、產業體系、標準體系、文化體系和交流體系建設，以小切口推動大變化，高質量推進“粵菜師傅”工程向縱深發展。

興產業 爲客家菜插上翅膀

在歷史傳統上，粵菜分爲廣府、潮汕和客家三大子菜系。梅州，是客家菜的主要代表，被授予了“中國客家菜之鄉”稱號。

近年來，梅州市立足產業，強抓品牌建設，統一規範“粵菜師傅”品牌標識，以品牌塑造引領質量提升，認真規劃建設梅州市“粵菜師傅”工程高質量發展“1+8”重點項目，策劃打造“有板有眼”客家小吃連鎖品牌，並結合各縣（市、區）地方特色，着力打造“客家腌面”“興寧鴿”“蕉嶺三及第”等當地特色產業，進一步拓展客家菜產業鏈、供應鏈建設，提升客家菜產業化、規模化、品牌化水平。目前我市培育了217個“粵字號”農業品牌，149家省級以上農業龍頭企業，102個粵港澳大灣區菜籃子生產基地及加工企業，認定“粵菜師傅”工程食材供應基地77家。

隨着預製菜的火熱，我市“粵菜師傅”工程有了新的發展方向。“客家菜有‘咸、熟、香’的特點，制成預製菜後並不影響還原其本來的口感和味道。”國家註冊資深中國烹飪大師、梅州市餐飲行業協會會長陳鋼文認爲，菜式多、易儲存的客家菜走上預製菜賽道大有可爲。



26日至27日，第五屆粵港澳大灣區“粵菜師傅”技能大賽暨粵菜產業文化交流活動在梅州舉行。（吳騰江 攝）

當前，我市將預製菜產業人才培養納入“粵菜師傅”工程，積極打造客家預製菜技能應用型創新型人才培養基地。其中，興寧市高級技工學校與興寧市葉南漁村農產品開發有限公司共同建設客家預製菜產業學院，選涌現出一批核心的預製菜企業，爲梅州預製菜插上騰飛的翅膀。

育人才 不斷深化技能人才培育

吳相霖，是梅江區吳記美食店的老板。2019年，他參加了梅州市“粵菜師傅”工程免費培訓，並考取了中式烹調師證書。在當年8月就開起美食店，申領到一次性創業補貼和租金補貼1.8萬元，實現了自己的創業夢。

在“粵菜師傅”工程實施的五年裏，這樣的案例屢見不鮮。近年來，梅州堅持將促

進城鄉勞動者技能就業、技能致富作爲實施“粵菜師傅”工程的落腳點和出發點，對粵菜師傅創業人員及其創辦的經營主體，按規定申請享受一次性創業資助、租金補貼、創業帶動就業補貼、創業擔保貸款及貼息等創業扶持政策，進一步拓展就業創業渠道。

人才是發展的核心。據統計，截至目前，我市累計開展“粵菜師傅”培訓1.55萬人次，帶動就業創業1.41萬人次，創建了“印象大埔”“新嘉園”“話梅”等粵菜餐飲品牌走出圍城、走進珠三角。我市還成功開發“粵菜師傅”區域鏈應用系統，對“粵菜師傅”學員身份和食材質量安全進行信息認證、溯源管理，成爲全省首個“粵菜師傅”人才鏈和食材鏈創新示範場景，不斷深化技能人才培育。

此外，梅州還建成了全國首個客家菜國

家級技能大師工作室和16個省級粵菜師傅大師工作室，建立了6個省級、11個市級和6個縣級粵菜師傅培訓基地，打造了全省首個“廚師之鄉”——梅縣區玉水村，讓越來越多人憑烹飪之藝“逆襲”致富。

傳文化 以菜爲媒推介梅州

梅州客家菜飲食文化豐富多彩，取材廣泛，講究葷素搭配，寓醫于食，藥膳同補，具有濃烈的原汁性和鄉土性。

爲更有效地傳承傳播客家菜傳統制作技藝，以菜爲媒推介梅州，我市在發展“粵菜師傅”工程過程中，通過對發掘利用粵菜文化，培育粵菜相關非物質文化遺產代表性項目，保護促進老字號粵菜餐飲企業發展，不斷擦亮粵菜金字招牌，大力發展“一村一品”“美食+美景”，推動“粵菜師傅”與文化、旅遊、農業等深度融合。

當前，我市還積極加快客家菜文化和跨市傳播和交流合作的步伐，組織開展各類粵菜文化交流活動。通過鼓勵客家菜企業、有關行業協會和院校組織“粵菜師傅”相關活動，赴省外、境外參加粵菜文化宣傳、技能競賽與交流、菜品展銷等活動，展示梅州特色美食，以促進餐飲與文化旅游融合發展，傳播梅州飲食文化。

今年第五屆粵港澳大灣區“粵菜師傅”技能大賽暨粵菜產業文化交流活動在梅州舉辦，對梅州而言，是展示梅州“粵菜師傅”工程“小切口”推動“大變化”的重要契機。“我們將做好大賽文章，推動‘粵菜師傅’工程向縱深發展，把本次活動辦成一屆最具創意、最具特色、最具影響力的盛事，用美食‘烹’出一條獨具特色的高質量發展之路。”梅州市人社局局長黎紅英表示。

（本報記者 黃鈺然 江輝 攝）



來自省內外各地廚師一展烹飪技藝。（林翔 攝）

（本報訊）26日上午，第五屆粵港澳大灣區“粵菜師傅”技能大賽暨粵菜產業文化交流活動在梅城院士廣場開幕。廣東省人力資源和社會保障廳黨組書記杜敏琪，梅州市委副書記、市長王暉出席開幕式並講話。

杜敏琪在致辭中表示，實施“粵菜師傅”工程，是省委、省政府貫徹落實習近平總書記對廣東系列重要講話和重要指示批示精神部署實施的重要民生工程、民心工程，在穩定就業大局、服務產業發展、助力鄉村振興、促進文化傳承等方面發揮了獨特和重要的作用。自2018年起每年舉辦一屆的粵港澳大灣區“粵菜師傅”技能大賽暨粵菜產業文化交流活動，既是展示廚藝菜品、弘揚工匠精神的好舞臺，也是對“粵菜師傅”工程成果的全面檢閱和生動推介。本屆在客家

菜系的重要發源地梅州舉辦的大賽和活動，會有更多創新和突破，競賽內容將進一步深挖，文化交流將進一步延伸，產業支持將進一步加大，必定是精彩紛呈、富有特色的技能盛會。廣東省人力資源和社會保障廳將緊密對接粵港澳大灣區建設、全面推進鄉村振興、實施“百縣千鎮萬村高質量發展工程”等重大戰略部署，加大力度推動“粵菜師傅”工程高質量發展，突出就業增收，抓實人才培育，強化產業帶動，健全長效機制，在服務廣東高質量發展中不斷取得新成效，把“粵菜師傅”打造成爲名副其實的嶺南文化亮麗名片。

王暉代表梅州市委、市政府向蒞臨本次活動的領導嘉賓、烹飪大師、參賽選手表示歡迎，向長期以來關心支持梅州發展的各界

擦亮“粵菜師傅”金字招牌！

朋友表示感謝。他表示，客家菜是粵菜的重要组成部分，梅州是客家菜之鄉，客家菜原生態、純綠色，食在梅州能吃健康、吃出長壽；客家菜有文化、有底蘊，食在梅州能吃出歷史、吃出鄉愁；客家菜種類多、受熱捧，食在梅州能吃出商機、吃出財富。本屆大賽梅州將秉持以美食爲媒介、真誠會友人的理念，攜手香港、澳門和省內各兄弟城市進一步弘揚工匠精神，傳承粵菜精髓，創新飲食文化，共同擦亮粵港澳大灣區“粵菜師傅”技能大賽活動招牌，同心推動粵菜走出國門，讓世界愛上廣東味。真誠歡迎各界朋友來梅州游客家山水、品客家文化、嘗客家美食，真誠期待與各界朋友在更廣領域、更高層次開展深度合作，爲廣東實施“百縣千鎮萬村高質量發展工程”和高質量發展增光添彩、貢獻力量。

本屆大賽由廣東省人力資源和社會保障廳、梅州市人民政府主辦，梅州市人力資源和社會保障局承辦，主題爲“客遇粵味·粵來粵好”，旨在擦亮“粵菜師傅”金字招牌，向世界弘揚傳播粵菜文化，推動粵菜產業融合發展，更好服務“百縣千鎮萬村高質量發展工程”，助力鄉村振興。活動共有來自粵港澳大灣區和省內外周邊地市的25個代表團（隊）、140名廚藝選手、烹飪大師齊聚梅州，同臺競技、共促發展。

開幕式上還發布了2022年度四星級、五星級“粵菜師傅”名廚110人名單和2022年度“粵菜師傅”正高級職稱26人名單，現場爲30位五星級名廚和10位正高級職稱人員代表頒發證書。開幕式後還舉行了梅州首個客家

小吃連鎖品牌“有板有眼”發布及揭幕儀式。

廣東省人力資源和社會保障廳、省市場監督管理局、省農業農村廳、省商務廳、省文化和旅游廳有關負責同志，廣州市及各地市分管市領導及人社局主要負責同志等參加開幕式。（朱慶強 黃鈺然 江輝 梅研 攝）



粵菜師傅：讓世界愛上廣東味。（吳騰江 攝）



色香味俱全的成品佳肴吸引眾人駐足圍觀。（吳騰江 攝）



春風塗粉黛 紫荊香壽鄉

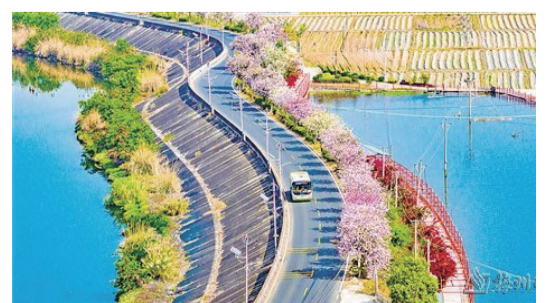
盛放的洋紫荊花。（徐志寶 攝）

（本報訊）一夜東風送春歸，恰上枝梢花探頭。近日，蕉嶺處處春潮涌動，各種繽紛顏色將城鄉裝點得分外斑斕。

在蕉嶺X962金白線和一旁的鄉間小路上，白色、粉色、淡紫的洋紫荊正爭妍鬥艷，令人目不暇接。春風輕拂，或散落成星，或匯聚成霞的洋紫荊與其路過的車輛相互映照，成爲沿途一道靚麗的風景線。“一路的風光如田園畫一般，置身其中，好不愜意。”市民徐珊珊告訴記者，雖居住在縣城，但她經常會漫步或驅車前來“打卡”這段最美公路。“近期，春回大地，風景更勝從前。你看，道路的一邊是盛放的紫荊花，另一邊則是波光粼粼的石窟河，不時，淺灘上還會飛起一兩紙白鷺，美不勝收。”徐珊珊笑道。

記者了解到，近年來，乘着鄉村旅遊發展的東風，蕉嶺縣全力推動全長26.4公里的金

白線升級改造項目，通過提升沿線綠化、節點改造、步道增設、細節優化、文化植入、部分建築立面改造等舉措，服務鄉鎮休閒、觀光、旅遊，全力打造特色突出的美麗鄉村公路，進一步提升“四好農村路”在鄉村振興發展中的支撐作用，助推文旅深度融合。（丘瓊 蕉新宣 攝）



（梅州僑聯供稿）