



茂名市首届“高凉菜大师”评选总决赛十强选手专访

陈承德:把爱好变成职业 让美食传播美好

茂名晚报讯 选取电白本地肥美鲜活的膏蟹,加上电白山罗坑米酒,以姜糖提味,一道齐聚山海之味的“罗坑米酒焗膏蟹”,让来自海景湾国际大酒店的中厨师傅陈承德晋级茂名市首届“高凉菜大师”评选总决赛十强。

“我的老家在广西北海,90年代就来到电白了,尽管户口没迁过来,但我把家安在这里,可以说我是一个新电白人。”1998年陈承德从老家来到电白跟随亲人学做生意,在亲戚开的餐饮店帮忙。十几岁入行的陈承德第一个岗位就是食材采购,每天跟着老师傅早早到海鲜市场抢购“靓货”。渐渐地,他学会挑选顶级食材、学会品尝美味菜肴,味蕾变得越来越挑剔,对美食的追求越来越高。“我是一个‘吃货’,而且是一个有追求的‘吃货’,很喜欢吃东西。对我来说,烹饪手法可以简单,但食材一定要新鲜。”这个追求,促使陈承德逐渐从采购岗位转到后厨。

从餐饮店开始锻炼,到成为一名掌勺师傅,直至2007年到海景湾国际大酒店任中厨师傅。任职以来,陈承德多次代表酒店参加厨艺大赛,收获不凡成绩。“我觉得自己有做厨师的天赋,我时常思考如何结合本地食材特点创造更多的美味。例如高凉菜,讲究原汁原味,通过烹调方法令其锦上添花,突出了鲜、甜、

清的特点。”陈承德告诉记者,他坚守食材原味为主、调味为辅的烹饪方式,“无论哪种做法,都不能让调味料的味道遮盖食材原有的滋味,正所谓海鲜要有鲜味,鸡要有鸡味。”

今年48岁的陈承德成家后一直生活在电白,沿海县城平凡的生活,简单的日子,大道至简,正如陈承德的掌勺理念那样。“如今我在电白城区生活,每天上班前去市场买点小海鲜回家,闲暇时与朋友喝茶,或者在海堤长廊散步。”陈承德说着一口流利的电白方言,向记者分享他简单而惬意的生活。“做菜就好像过日子,简简单单,一锅水,一把盐,几条鱼,水沸关火,浅尝鲜美,绵延不绝。美好生活正是如此。”陈承德有个儿子在珠海当西式面点师傅,他时常与儿子交流,教育儿子不仅要传播美味,更要通过食物让群众感受到生活的甜美。

陈承德向记者介绍,“罗坑米酒焗膏蟹”是电白宴席上常见的菜式,以这道菜跻身本次总决赛十强后,上级领导以及朋友纷纷致电鼓励。“之前感觉压力很大,现在就要把压力转换成动力了,群策群力,多多研究,结合本地特点,思考以一道怎样的菜式参加总决赛,表达出电白美食的鲜,传播沿海生活的美,希望届时可以打动评委,获得好名次。”陈承德笑着说。

(茂名日报社全媒体记者 严志强)



陈承德与他的“罗坑米酒焗膏蟹”。
茂名日报社全媒体记者 黎雄 摄

戴滔:推广家乡美食 助力乡村振兴

茂名晚报讯 本地生长的山姜与自养的乳鸽结合,碰撞出一道滋补又美味的“山姜焗乳鸽”,现任化州海龙阁酒店厨师长的戴滔凭借这道菜晋级茂名市首届“高凉菜大师”评选总决赛十强。

“山姜这种植物在我们这里很常见,具有理气、和胃的功效。在我们当地每逢节日或亲朋好友聚餐,餐桌上总会有‘山姜焗乳鸽’这道菜,虽谈不上山珍海味,却是我们的传统美食。”戴滔告诉记者,美味的菜品不一定名贵,但往往既可以做到色香味俱全,又能引起食客的情感共鸣。新鲜的食材、讲究的刀工、精心的烹饪、用心的摆盘是戴滔对自己出品每一道菜的要求。他认为,烹饪是饱含风土人情和文化遗产的技艺,每一道菜都要用心做到极致。

1984年出生于化州市石湾街道长坡村委会花坎村的戴滔在2002年就入行了,二十年来,由一名后厨学徒一步步成长为厨师长。“这个行业肯定是辛苦的。但用心学、用功做,肯定会进步并且获得认可,我坚信天道酬勤。”戴滔回想起刚入行时,每天上班比别人早一点,下班比别人晚一点,回到宿舍就抽时间钻研美食杂志,坚持每天进步一点。通过不断努力与成长,2008年他正式担任化州海龙阁酒店厨师长。

如今的戴滔每天上班的第一件事就是严格把控进

货食材的品质,然后进行后厨各项工作安排。“各司其职,分工合作,才能在饭点时段迅速为客人呈现满意的菜品。每天我都积极听取客人对于菜品的建议,并进行工作总结。”身为一名80后,戴滔深知只有不断进步才能牢牢“锁住”客人的胃,闲暇时间他还会通过手机短视频平台学习菜式,或者到同行的饭店“领教”其他师傅的厨艺。

戴滔带领团队秉承“传承不守旧 创新不忘本”的理念,潜心化州传统菜式的传承创新。“我出生在农村,日常喜欢到各村寻找当地具有特色的食材,如何把食材变成美味的菜品进行推广,带动乡村相应的种植、养殖业,这是我近几年一直在做的事。”戴滔说,通过打造高凉菜品牌,推广地方传统菜式,带动农村产业,让村民共享发展成果,这是皆大欢喜的好事。“结合我们如今的预制菜研发,通过预制菜、电商销售把高凉菜推广到全省、全国,让各地食客品尝到茂名特色美食。”一幅美好的蓝图在戴滔的脑海里酝酿,他说,一定要为这项工作尽一份力。

面对即将来临的总决赛,戴滔毫不犹豫地告诉记者,“一定是选取茂名地区的特有食材,菜品基调也是亲民路线。我信心十足,我想为群众谋幸福,为乡村谋发展,相信在村民群众的支持下,一定可以成功。”

(茂名日报社全媒体记者 严志强)



戴滔与他制作的“山姜焗乳鸽”。
茂名日报社全媒体记者 黎雄 摄

青春护航 健康成长

茂名市2022年青少年心理健康家庭教育指导公益系列讲座即将开讲

茂名晚报讯 记者从茂名市2022年青少年心理健康家庭教育指导公益系列讲座活动主办方获悉,为给大家庭提供科学教育观,帮助家长应对亲子教育的烦恼,自10月29日开始,主办方诚邀国家和省级资深心理健康专家教授杨静静、杨源、王曼、田一禾等,在茂名日报社举办青少年心理健康家庭教育指导公益系列讲座。

据了解,本次公益系列讲座以“青春护航,健康成长”主题,围绕当代父母关

心的热门话题,邀请专家教授现场为大家答疑解惑。本次系列讲座共举办五场,首场讲座将于10月29日上午开讲,主题为《与青少年开展积极对话》,杨静静硕士主讲;第二场讲座于10月29日下午开讲,主题为《青少年的常见的心理障碍识别和应对》,杨源博士主讲;第三场讲座于10月30日上午开讲,主题为《如何与青春期的孩子设置规则》,王曼博士主讲;第四场讲座于11月5日下午开讲,主题为《说了听,听了做——家庭教育中

的高效能沟通智慧》,田一禾硕士主讲;第五场讲座于11月6日下午开讲,主题为《高情商养育——家庭教育中的实用情绪管理》,田一禾硕士主讲。

本次讲座采取现场和线上相结合的方式,同步茂名网微茂名公众号直播,欢迎各位家长届时收看。活动现场还将邀请茂名市红十字心理救援队专家和家长见面,推动青少年心理健康家庭教育常态化。

本次公益系列讲座旨在帮助家长提

升心理健康教育能力,掌握心理健康教育策略,促进青少年心理健康发展,引导家长掌握科学教育理念,努力为孩子营造一个快乐、和谐、健康的家庭成长环境。活动由茂名市红十字会、茂名市卫生健康局、茂名市教育局、茂名市总工会、茂名日报社主办,茂名市红十字心理救援队、茂名市健康教育所、茂名日报社传媒中心、茂名日报社经济新闻中心承办,茂名天源健康产业投资有限公司总冠名。

(茂名日报社全媒体记者 彭文彦)