



叶易泉：传承高凉菜美食 弘扬高凉菜文化

茂名晚报讯 在茂名市首届“高凉菜大师”评选总决赛中，叶易泉凭借一道“青柠翡翠鱼”，成功获得“高凉菜大师”称号。这道“青柠翡翠鱼”不仅将茂名罗非鱼最本质的味道发挥出来，更是采用“白灼”的烹饪手法，将高凉菜的清、鲜、香、嫩表现得淋漓尽致，获得评委及嘉宾的一致好评。

通过参与本次的初赛、复赛以及决赛，叶易泉说：“在这三场比赛中，我不仅见识到茂名厨师的厨艺精湛，他们的烹调手法和理念体现出我们茂名厨师高超的水平。这次能够获评‘高凉菜大师’，得到评委及嘉宾的认可，我感到十分荣幸。但更开心的是，在比赛中可以与优秀的同行一起切磋厨艺及学习，一起助力高凉菜文化，传承高凉菜文化，作为茂名厨师，我感到十分自豪。”

在十多年烹饪工作中，叶易泉一直夯实和钻研厨艺，致力为顾客提供食物味觉的享受。作为一名成长于茂名的厨师，他认为自己有责任和义务去推广茂名饮食业文化、推动高凉菜系传承，这也是他参加“粤菜师傅”工程和本次“高凉菜大师”评选活动的初衷。

叶易泉除了是一名厨师，也是一名烹饪教师。他以自己的经历和实践作为教育的基础，给更多热爱烹饪的学生传授经验和知识，用坚持诠释美味，用心血教导每一位学生。

对于未来规划，叶易泉表示，将继续将育才铭记于心，将传承担于肩头。他说：“我希望可以培养更多的学生在这个行业里面不断成长，继续热爱烹饪。同时我也会把高凉菜文化带到课堂上，让更多的学生去了解高凉菜、去做高凉菜，传承我们茂名的高凉菜的文化。”

(茂名日报社全媒体记者 柯燊灵)



茂名日报社全媒体记者岑稳 摄

陈万成：心有热爱 奔赴“山海”

茂名晚报讯 是什么让评委和嘉宾连连惊呼“有仙气”？10月31日，在茂名市“高凉菜大师”评选总决赛现场，“冰镇糖醋罗非鱼”一出场便吸引了所有人的目光。它仿佛是腾云驾雾而来，烟雾缭绕中，有种藏在深山的神秘感，若隐若现；拨云见雾后，才露出了其中诱人的色泽。尤其是整道菜选用了茂名的罗非鱼，经过大厨的巧手，到达食客的舌尖时，入口即化，用香、滑、绵、润来形容一点都不为过。

凭借着这道出色的意境菜，10号选手陈万成脱颖而出，荣获本次大赛“高凉菜大师”的称号。

今年50岁出头的陈万成，1992年便入行，如今是茂名市高级技工学校烹饪专业学科带头人。近三十年来，陈万成凭着对美食的热爱和博采众长的粤菜烹饪构思，不忘初心，砥砺前行。

比赛以来，陈万成一路过关斩将，深感本次大赛的意义所在。他认为，对餐饮从业者而言，这是一次机遇，因为品牌的含义是以差异来区分产品，体现产品的品质、个性及为食客传达的价值，能使资源得到有效集聚和合理配置。正如潮州菜可以挂上潮州食府的牌子，客家菜可以挂出客家食府的牌子。在这次活动后，茂名菜也可以打出高凉食府的品牌，从而提升茂名餐饮从业者在行业内的核心竞争力。

同时，陈万成也知道，打造高凉菜系品牌并非一日之功，它需要众人的共同努力，凝聚合力。政府带头引领、媒体积极宣传、企业扛起责任、大厨精进厨艺……“我个人的规划，首先从教学上，更多地教授当地的高凉菜品给学生；再者，多点参与类似今天的活动比赛，去推动我们高凉菜；最后，我打算出版一本以高凉菜为主要内容的书籍，传承好发扬好高凉菜。”在谈及未来规划时，陈万成眼里有光。

(茂名日报社全媒体记者 李红莲)



茂名日报社全媒体记者岑稳 摄

戴滔：创新高凉菜 带动产业发展

茂名晚报讯 “很开心，很激动！这既是鼓励，又是鞭策，从此我感觉担子越来越重了。”昨日，茂名市首届“高凉菜大师”评选总决赛正式落下帷幕，来自化州海龙阁酒店的厨师长戴滔凭借一道《黄金橙香鱼柳》获评“高凉菜大师”，同时获得“茂名市技术能手”称号。

来自化州市新安镇的黄金橙，结合茂名本地养殖的罗非鱼，水果的鲜甜碰撞爽滑可口的鱼肉，清香不腻的口感获得评委的一致好评。“我在化州农村长大，农村遍地都是美味食材。无论是我上次用的山姜头还是这次用的黄金橙都产自化州本地，立足本土，推介家乡农产品，传播家乡美食，这是我的从业理想。”戴滔紧握沉甸甸的奖牌与奖杯说道。

“传承不守旧，创新不忘本”是海龙阁酒店团队秉承的理念，在戴滔团队的努力下，近年来逐渐挖掘并推广了一批化州传统菜式。“目前，我们想紧紧抓住预制菜的风口，改良现有菜式，制成预制菜，通过这一方式把高凉菜推向全省、全国，让茂名高凉菜出现在全国食客的餐桌上。”戴滔说，把控好食材源头，保证菜品口味水准，这是他的首要责任，压力与动力并存。“当然，在公司的大力支持下，我们在预制菜的研发与推广上也十分有信心。”戴滔认为，美食不仅要“锁住”客人的胃，更要捕获他们的心。在他看来，客人吃的不仅是味道，也是文化，烹饪是饱含乡土人情和文化遗产的技艺，每一道菜都要用心做到极致。

出生于化州市石湾街道长坡村委会花坎村的戴滔于2002年入行当起一名后厨学徒，20年来，他通过不断努力，在亲人、同事以及公司老板的支持与提拔下，一步一个脚印，逐渐成长为厨师长。“刚入行时是想着学一门技艺以谋生，但渐渐发现我是如此热爱这个行业，尽管很辛苦，但能让客人体会到地道的风味美食，又可推介特色农产品，再辛苦也值得。”戴滔坦言，不同的年龄，不同的岗位，思考的问题也不同，现阶段的他就想着紧跟公司的步伐，以高凉菜为切口，带动地方产业发展，助力乡村振兴。

(茂名日报社全媒体记者 严志强)



茂名日报社全媒体记者岑稳 摄



实干成就未来 奋斗创造历史