

# 以赛促技赋能“百千万” 守正创新共烹高凉风味

## ——茂名市第二届“高凉菜大师”评选活动最后一站:化州赛区圆满举行,即将迎来总决赛!

茂名晚报讯 记者宁钰燕 4月25日,茂名市第二届“高凉菜大师”评选活动(化州赛区)暨化州市“劳动创造幸福·助推百千万”劳动竞赛活动在化州市职业技术学校圆满举行。本次大赛以高凉美食为纽带,深度融合劳动教育与乡村振兴战略,为弘扬高凉饮食文化、赋能“百千万工程”注入澎湃动能,并大力鼓励选手采用本土特色食材大胆创新,全方位展现高凉美食的独特魅力与深厚底蕴。

### 专业竞技:多元匠心尽显超凡实力

在烹饪比赛环节,11位选手涵盖资深厨师、餐饮从业者及烹饪专业教师,组成强大的竞技阵容,在60分钟限时比拼中各展所长。有人以精湛刀工雕琢摆盘,有人精准掌控火候镬气,厨房内热油翻炒声、食材碰撞声交织成一曲热烈的烹饪协奏曲。

由5位省级及国家级烹饪大师组成的“黄金评审团”,从操作规范、作品呈现等维度进行严格评审。最终,孙杨俭的“黑松露蒸鸡”拔得头筹——其选用化州本土阉鸡,搭配云南黑松露蒸制,肉质鲜嫩中透出菌香,完美平衡传统技法与食材创新。黄海泉的“蛤蜊脆皮虾”搭配罗非鱼造型的摆盘精致美观,炸制后的虾壳外表酥脆,虾肉鲜嫩弹牙,外酥里嫩的口感令人回味无穷;叶浩希的“叶记正宗隔水蒸鸡”则完美呈现化州原味蒸制技艺,还原地道风味。凭借此,三人不仅在决赛舞台上向“高凉菜大师”荣誉发起冲刺,还一举拿下“化州市技术能手”称号。

孙杨俭表示:“化州美食讲究‘鲜、嫩、原味’,黑松露的加入是为传统蒸鸡注入新层次。接下来会深挖本土食材的美味,争取在决赛中更出彩。”作为茂名非遗传承人,叶浩希坦言:“隔水蒸鸡是化州名片,计划在决赛中融入新元素,让‘老菜’既有历史底蕴,又有时代新意,为家乡争光。”深耕粤菜多年的黄海泉则称:“感谢组委会给了我们展示平台,高凉菜的传承不能只靠‘老手艺’,还要结合当下人们的口味创新,这次的晋级也给了我更大的信心创新更多菜式,发扬高凉饮食文化。”

### 地域特色:传统与创新共烩味觉盛宴

作为“粤菜师傅”工程的重要实践,本次大赛以“打响高凉菜系品牌”为目标,串联地域文化传承与乡村振兴,既守粤西饮食之本,亦拓产业发展之路。化州市总工会副主席陈泓羽指出,化州菜以清炖、白切为特色,凭借“原汁原味”的烹饪理念与特制香油的点睛之笔,成为高凉美食的重要分支。2022年茂名高凉菜系研究院化州分院成立后,深入挖掘高凉菜系文化,创新改良传统菜式,开发出高凉菜新品,将国家地理标志产品化橘红融入菜式创新,既发挥了化州当地特色优质食材的优势,又突出了菜品独特的魅力。

比赛中,11位选手的烹饪作品尽显“传统打底、创新赋能”的巧思。“叶记正宗隔水蒸鸡”“白切鸡”以清炖技法坚守化州原味,通过精准火候把控与秘制香油调配,呈现“香而不腻”的经典口感;亦有“金甲橘云裳”“橘香牛腩臻品”将化橘红入菜熬煮、或提取制酱,赋予菜品微苦回甘的层次口感,开拓“药食同源”新场



▲选手精心烹制菜品。

►晋级菜品《叶记正宗隔水蒸鸡》。  
茂名日报社全媒体记者李颜东摄



扫一扫 看视频

景;“高凉姜香山海酿”融合山珍海产与化州笪桥黄瓜干,演绎“山海茂名”的物产丰饶;“脆肉罗非三重奏”将茂名罗非鱼拆解为避风塘炒制、酥炸、清蒸三种形态,一鱼三吃,将食材的美味发挥得淋漓尽致;而“香芋蒸排骨”“菠萝排骨咕嚕肉”等家常菜式,则以本土香芋的绵密、菠萝的酸甜为引,让传统宴席风味更贴近现代餐桌。

从国家地理标志产品化橘红的药用价值转化,到罗非鱼、黄瓜干等特色物产的多元化开发,选手们对本土食材的巧妙运用,为将地域特色转化为市场竞争力提供了方向参考。

### 劳动竞赛:赋能人才培养与产业发展

作为活动主办方之一,化州市职业技术学校在比赛中展现了“职教赋能”的担当。该校党委书记陈劲表示:“职业教育是培养大国工匠的摇篮,我校开设烹饪与营养工艺专业,邀请高凉菜非遗传承人入校授课,就是要培养‘懂文化、精技艺、能创新’的技能人才。这次比赛,既是教学成果的检验,更是高凉文化走向更广阔舞台的起点。”现场,该校专业教师带来的“金甲橘云

裳”“橘香牛腩臻品”“高凉姜香山海酿”等创新菜式,凭借扎实功底与创新巧思获评委认可,为课堂教学积累鲜活案例。

同时,大赛以经济发展为导向,以赛促产,赋能餐饮行业提质发展。灶台方寸间,煎炒烹炸不仅是厨艺的展示,更是文化传承的鲜活载体——传统技艺在选手们的创新演绎中焕发新活力,技能人才培养与产业发展需求深度适配,实现文化价值与经济价值的双向奔赴。这场以赛为介的盛会,用锅碗瓢盆奏响高凉菜系品牌建设的实干乐章,让“劳动创造幸福”的理念化作推动“百千万工程”高质量发展的生动实践。

本次大赛由茂名市人力资源和社会保障局、茂名市总工会、化州市劳动竞赛委员会共同指导,化州市人力资源和社会保障局、化州市总工会、化州市职业技术学校主办,茂名市食品行业协会协办,茂名日报社承办,广东丰园饼业有限公司总冠名,同时得到东东蛋业(广东)有限公司、广东荔乡凤餐饮管理有限公司等广大社会企业的大力支持。至此,茂名市第二届“高凉菜大师”评选活动五大赛区已全部圆满举行,即将迎来总决赛——高凉厨技巅峰对决一触即发。敬请关注!



志愿者守护孩子们的放学路。

## 高州荷塘镇巾帼志愿队 “护苗行动” 守护学生平安路

茂名晚报讯 记者陈琴 通讯员洗燕玲 4月24日傍晚,高州市荷塘中心小学放学铃声响起,校门口身着志愿服的巾帼志愿者们迅速进入“护学”状态。她们熟练地引导学生有序过马路,耐心劝导过往车辆减速慢行,为孩子们撑起一把安全“保护伞”。这项由高州市巾帼志愿者协会荷塘镇巾帼志愿队发起的“护苗行动”,已连续超五年守护学生平安路。

据了解,自2020年起,高州市巾帼志愿者协会荷塘镇巾帼志愿队便开启了“护苗行动”。起初,志愿队每周五下午,在荷塘中学路段开展护学工作,风雨无阻地维持交通秩序。2023年,“护苗行动”进一步升级,从周一到周五的中午、下午放学时间,荷塘中心小学的校门口也

有了志愿者们的守护。无论是烈日炎炎,还是风雨交加,她们从未缺席。那一声声善意的提醒,一个个规范的手势,成为校园外最温暖的风景。

巾帼志愿队的队员们来自不同的行业和岗位,但她们有着共同的目标——守护孩子们的安全。她们用自己休息的时间,默默付出,只为让孩子们能够平安回家。五年多来,她们的行动不仅保障了学生的交通安全,也为营造文明有序的校园周边环境贡献了力量,成为荷塘镇一道亮丽的风景线。

荷塘镇巾帼志愿队有关工作人员表示,将持续开展“护苗行动”,继续以爱为盾,用心守护,为孩子们铺就一条安全、温暖的求学之路。