

茂名市首届“高凉菜大师”评选活动专访

陈承德:循自然之道 全口腹之美

■茂名日报社全媒体记者 李红莲

本报讯 选取茂名本地肥美鲜活的罗非鱼,加上秘制酱料,以姜葱去腥,一道齐聚山海之味的“明炉酱香罗非鱼”,让来自海景湾国际大酒店的中厨师傅陈承德获得“高凉菜大师”的荣誉称号。

在比赛现场见到的陈承德时,从身型看就是人们心目中的大厨形象,让人一看便多了几分亲切感。细聊之下,更觉佩服。十多年从厨路,他真正做到了尊重食客,尊重食材。

“食客的意见最重要,其实我不是大师,他们才是大师。”

陈承德是这样说的,也是这样做的。食材绝不偷工减料、周全照料来自五湖四海的食客口味、接收食客的反馈并加以改进等等。相关例子数不胜数,他是用心做菜,用情留人。采访中陈承德说起,他有个儿子在珠海当西式面点师傅,他就时常与儿子交

流,教育儿子不仅要传播美味,更要通过食物让食客感受到生活的甜美。

“食物是大自然的馈赠。”

自然的馈赠,陈承德心怀敬畏。他反对食材的铺张浪费,力求做到物尽其用。同时,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。”山海入味,不时不食的高凉美食文化正正映和了陈承德的烹饪理念。正因如此,他做的高凉菜,总是能通过烹调方法令其锦上添花,突出其鲜、甜、清的特点。

对于本次的“高凉菜大师”评选活动,陈承德认为,茂名需要“代表菜”,高凉菜需要“代表人物”,让外地游客因为一个人了解一道菜,因为一道菜爱上一座城。“作为高凉菜大师,我们有义务把高凉菜做好,进一步提升茂名餐饮业;有责任讲好高凉美食故事,向世界传播高凉美食文化。”陈承德笑着说。



戴滔:创新高凉菜 带动产业发展

■茂名日报社全媒体记者 严志强

本报讯 “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,烹饪是饱含风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年人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。



梁海涛:让更多人爱上高凉菜

■茂名日报社全媒体记者 柯燊灵

本报讯 出色的厨艺、特色的调料搭配、精美的摆盘,一道“黑榄焗罗非”让梁海涛在茂名市首届“高凉菜大师”评选总决赛中成功揽获“高凉菜大师”称号。

赛后,他表示和众多出色的同行同场竞技,是一场锻炼,也是一次很好的学习机会。梁海涛说:“在比赛的时候,我自己也有一定的紧张和压力。幸运的是,比赛中一切都十分顺利,结果也不负自己的期待。这次能够获得大家的认可,是一件开心的事情,更是一件荣幸的事情,也是作为一名厨师的荣誉。”

从小就怀有一个“厨师梦”的梁海涛,在十几年的厨师生涯里,一直凭借“博观而约取,厚积而薄发”的信念,不断历练前行,“用心做好每一道菜,让食客吃得开心”,是他作为厨师最大的渴望。

几年前,梁海涛回到家乡后,对高凉菜产生了浓厚的兴趣。茂名高凉菜文化底蕴深厚,有着悠久的历史,其特点是原料新鲜,粗料精制,追求原汁原味。他认为高凉菜文化是茂名地区的特色之一,他不断对家乡的高凉菜进行了深入学习,不断从食材和烹饪方式上钻研和创新,融合家乡文化和特色,做出各种高凉菜美食,让更多人爱上吃高凉菜。

对于在本次大赛中荣获“高凉菜大师”,梁海涛表示现在的自己更加有义务去深入了解高凉菜历史文化,用真诚之心去推动高凉菜的传承。在未来,他会继续和更多的高凉菜大师交流和学习,研究和创新高凉菜式,积极地向年轻一代的厨师传播高凉菜文化和经验,传承粤菜精髓,以赤子之心让高凉菜文化发扬光大。



叶易泉:传承高凉菜美食 弘扬高凉菜文化

■茂名日报社全媒体记者 柯燊灵

本报讯 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更是体现出我们茂名的厨师高超的水平。这次能够拿到‘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,一起共同协力助力高凉菜文化,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“厨师师傅”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,会继续将育才铭记于心,将传承担于肩头。他说:“我希望能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。”



陈万成:心有热爱 奔赴“山海”

■茂名日报社全媒体记者 李红莲

本报讯 是什么让茂名市人大常委会副主任、市总工会主席黄奕奕连连惊呼“有仙气”?

昨日,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,我才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。



以企业之力为我市高凉菜系品牌建设做贡献

■茂名日报社全媒体记者 吴宗泽

本报讯 昨日,火爆全城的茂名市首届“高凉菜大师”评选活动顺利收官,记者采访了活动总冠名单位茂名市嘉豪轩食品有限公司总经理陈金轩。

谈及赞助的初衷,陈金轩表示,2022年茂名市首届“高凉菜大师”评选活动由嘉豪轩总冠名。活动历时2个多月,影响深远,对推进高凉菜系建设,弘扬粤西特色美食文化,带动我市旅游餐饮业发展,扩大社会就业具有重要意义。同时,月饼作为久负盛名的中式面点,也是茂名极具代表性的高凉美食之一,文化底蕴深厚,制作技艺源远流长。嘉豪轩也是高凉菜系建设队伍中的一员,会一直致力于茂名月饼文化的传承与创新。

陈金轩对此次“高凉菜大师”评选活动的圆满举办表示非常满意,“嘉豪轩冠名本次活动,也是希望能以企业微薄之力,为我市高凉菜系品牌建设做出一份贡献。在茂名市委市政府的引领下,我们会努力肩负起推动地方发展的重任,将茂名高凉菜系推向全国乃至全世界,讲好美食故事,打响品牌知名度,进一步擦亮茂名高凉菜系的名片。”

据介绍,茂名市嘉豪轩食品有限公司成立30多年来,一直致力于茂名月饼文化的传承与创新。在做好产品研发、生产及销售同时,不遗余力地对外推广茂名悠久的月饼文化与制作技艺,为我市月饼产业发展而不懈努力。

作为嘉豪轩的创始人,陈金轩本人既是一位传承者,也是一位创新者。在他的主持下,嘉豪轩传承与创新并举,产品连获殊荣。2002年,嘉豪轩的金牌老婆饼荣获“中国名点”称号;白莲蓉月饼在第九届中国月饼节荣获“优质月饼奖”和“中国知名月饼”称号;蛋黄莲蓉月饼和生日蛋糕分别荣获全国餐饮业烘焙创意大赛“金牌月饼”和“金牌蛋糕”称号;2008年,金腿五仁月饼荣获“中国名饼”荣誉称号。嘉豪轩被团市委评为“红荔奖”爱心企业,并多次被相关部门授予爱心企业荣誉称号,还获得了广东省重点农业龙头企业等荣誉称号。嘉豪轩月饼被认定为茂名市非物质文化遗产。此外,嘉豪轩多次赞助大型公益活动,通过支持推动更多群众喜闻乐见的文化活动的开展,丰富群众的精神文化生活,助推好心茂名发展。