

“

红嘴着黑衣，绿水浮清波。冬月之时，在河南郑州还能看见黑天鹅立于碧波之上，墨色“轻纱”层叠有致，宛若柔雾。水下，缕缕阳光透过绿浪，露出粼粼波光。

这般惟妙惟肖的场景，出自顺德青年名厨、顺德区容桂味可道美食坊点心经理麦振华之手。在刚刚落下帷幕的第九届全国烹饪技能大赛上，他凭借这款栩栩如生且富有意象的“黑天鹅蜂巢酥”，为广东省捧回唯一一个中式点心特金奖。

这是顺德继1999年荣获第四届全国烹饪技术比赛团体特金奖后，时隔25年，再次夺得“特金奖”的佳绩。与此同时，同为顺德青年名厨的味可道中厨经理梁德坤也以“利华玉树鸡”夺得中式烹调银奖和全省唯二的“健康佳肴”奖。

“顺德这头‘雄狮’，觉醒了。”原顺德职业技术学院烹饪学院院长陈健评价道，这背后，是几代顺德厨师的前赴后继，让源源不断的凤厨人才，推动着“世界美食之都”金字招牌不断擦亮，闪耀国内和国际舞台。

”

新老厨接力济

文/顺德融媒记者赖珊桦
图/企业供图



“粤菜师傅”中式烹调师职业技能竞赛现场。

1

前人栽树，「世界美食之都」有一群幕后英雄

今年种竹，来年吃笋；前人栽树，后人乘凉。

对于“世界美食之都”顺德来说，再次获得“特金奖”不是偶然，而是厚植于水乡根脉，在一代代“掌勺人”接力“播种”“栽树”“浇灌”下的必然。

如若不然，在备战省级赛事到结束全国比拼只有短短10天的时间里，“80后”麦振华与“90后”梁德坤又怎么能杀出粤菜名厨云集的广东，在全国各菜系“佼佼者”的竞争中捧回荣誉？

“顺德天然就是世界美食之都。”陈健认为，这与顺德的地缘基因和人文精神分不开。把顺德放入整个珠三角城市群的发展史看，可以发现，乘着改革开放浪潮迅速崛起的不止制造业，美食文化及相关产业也在其中悄然绽放，芳香全国。

作为粤菜的重要发源地，顺德自古就有丰富的饮食文化传统，在不断地改良和创新中形成了独具特色的顺德菜，以其粗料精制的特点备受世人喜爱。清代学者梁介香在其《凤城梦游录》一书里写到：“顺德乳蜜之乡，言饮食，广州逊其精美。”足以看出顺德美食的地位。顺德厨师也由此声名远扬，“食在广州，厨出凤城”这句耳熟能详的俗语就是最好的印证。

时间来到20世纪90年代，一群敢闯敢试的凤厨，拉开了顺德美食蓬勃发展的大幕。

“走出去”是其中的关键因素。彼时，时任顺德贸发局局长黄锦廉深感顺德厨师厨艺精湛，但也需要不断提升，向外开阔眼界。至此，每隔一段时间，广州著名酒楼里都会出现几张新面孔，带着好学之心前来学本领的顺德厨师在这里不断成长，不断超越，继而成为许多广州餐饮店的“顶梁柱”“掌勺人”。香港回归后，敏而好学的凤厨又在政府的牵线下，背上行囊前往香港交流，在国际化大都市开阔眼界，增长见识。

与此同时，顺德厨师精湛的刀工厨艺也在这些发达城市得到了更广泛的认可与赞誉。他们不仅在各大酒楼餐厅展示着高超的烹饪技艺，更在各类美食节、烹饪大赛中屡获殊荣，为顺德美食赢得了极高的声誉。

“一举成名天下知”的关键节点发生在1999年，即第四届中华烹饪大赛。在这场比赛中，几名凤厨以极为家常的顺德菜惊艳评委，成功斩获“团体特金奖”，为顺德餐饮捧回了首个国家级荣誉。

顺德饮食界团结一致的精神，也在其中淋漓尽致地展现。陈健回忆，赛前，在政府的牵头组织下，由龙仲滔担任队长，欧阳叶伟、谭永强、连庚明等组成的顺德队全力备战，还聘请了广东粤菜大师作为顾问，大家集思广益，精益求精，共同商讨、切磋顺德菜的烹饪技艺。而已然“走出去”在北京开设分店的顺峰山庄，则在比赛地为队伍提供了坚实的后勤保障。

“这就是顺德餐饮界的生态。”陈健评价道，他认为，顺德厨师身上既有这座城市勇立潮头、敢于创新的精神，也有荣辱与共的团队精神，共同推动顺德美食文化的传承与发展，夺得“中国厨师之乡”与“世界美食之都”的荣誉称号。



利华玉树鸡

第九届全国烹饪技能大赛现场，梁德坤在制作菜品。



黑天鹅蜂巢酥

赛场中的麦振华。



3

新老共舞，凤鸣于九天

从默默无闻到家喻户晓，顺德厨师初心未改，本色不变。不论是顺德美食推向历史性高度的老一辈凤城名厨，还是再创佳绩的青年才俊，始终以传承和发扬顺德美食为己任，不断在技艺上精益求精。

数据显示，顺德拥有“中华餐饮名店”36家，拥有43名“中国烹饪大师”，27名“中国烹饪名师”和130名“顺德名厨”，是国内餐饮名店最密集、名厨最多的城市之一。

在这里，人人皆厨的“量变”推动着顺德美食的发展；在这里，功成名就的名厨没有端起架子，而是俯身与青年共进退。此次味可道的“冲金”历程便是鲜活的例子。

“时间紧、任务重、期待高。”是味可道行政总厨对赛事的评价，从接到通知决定报名，到正式参加省赛和全国赛，仅有2周不到的时间。

2

后继有人，青年名厨在完善轨迹中成长

如果说，龙仲滔等顺德十大名厨恰巧赶上了时代红利，从“草根”一路成长为影响一座城、影响一群人的领军人物；那今天的顺德青年厨师，便是站在巨人的肩膀上，在荣誉满身的“世界美食之都”中稳步前行。

在业内人士都认为，厨师尤其是中烹厨师已经面临人才断层的窘境时，顺德各大餐饮企业的后厨却是年轻人居多。“在顺德，怎么会有断层之说。”聚福山莊饮食集团总经理卢锦辉表示，这个同样是年轻人的“餐二代”，深知当下青年人的需求与追求，不仅在企业内部不断完善人才激励和培养机制，为青年提供清晰的发展空间和平台，还联合本土院校及机构，将理论与实践相结合，为顺德餐饮界输送更多新鲜“血液”，持续促进产学研共建和成果转化。

据悉，前不久，在相关政府部门指导下，企业还举办了“粤菜师傅”中式烹调师职业技能竞赛，以赛促学提升青年厨师的专业技能和创新能力。

事实上，在青年一代餐饮人才的培养上，顺德从不落后，甚至遥遥领先。早在荣膺成为国内三大“中国厨师之乡”之一时，顺德便已着手布局，致力于打造一个集教育、培训、实践、创新于一体的餐饮人才培养体系，推动中国烹饪学院等“国字号”院校与粤菜发展研究中心等科研机构相继落户顺德。

“2014年，国内还没有独立设置的烹饪大学。”陈健介绍，中国烹饪学院的成立不仅开创了国内烹饪高等教育的新篇章，也为顺德烹饪人才培养提供了更高层次、更专业的平台。2018年，顺德厨师学院在顺德职业技术学院揭牌，“名校联名店，名店出名厨，名厨带名徒，名徒成名厨，名厨走向世界”的培养模式也日渐成型，持续为顺德餐饮界输送一股高素质、高技能的“后生力量”。

为什么会提出“四名工程”？这与顺德对厨师人才的规划有关。在“君子远庖厨”等固有观念影响下，从事中厨工作的人员容易遭遇偏见与误解，造成了行业认同感和

参与度较低的现象。而顺德恰恰相反，不仅餐饮企业家尊重厨师人才，连整座城市都形成了尊重厨师、礼遇厨师的氛围。今年3月，顺德邀请3960名凤厨携手打破吉尼斯世界纪录，将世界级的荣耀赋予这群促成美食产业发展的“幕后英雄”。

“四名工程”也是顺德助力凤厨“身价倍增”的有效途径之一。正如陈健所言，农家乐很难出名厨，但是餐饮企业里人才济济。“四名工程”正是紧抓这一点，力促政府、院校、协会、企业四方联动，共同打造顺德厨师的品牌。在顺德区委、区政府支持和指导下，中、高职院校率先对学生系统进行系统的烹饪理论知识和技艺培训，走好入行第一步；再由区内餐饮名店、顺德名厨、餐饮名师共同培养，让“雏鹰”成长为起点高、品格好、技术强、有潜力的“雄鹰”，让小东、周干林等一批青年人才广为人知。

据悉，目前，顺德厨师学院已聘请黎永泰、罗福南、吴南驹、马澄根等超20位中国烹饪大师担任顺德厨师学院的兼职教授，让顺德名厨投身教学事业，培养粤菜厨师后备人才。“他们都非常支持我们的教学，很多时候一个电话，马上就能来给学生们上课，而且是用心的准备，一点都不马虎。”陈健感慨。当然，顺德“育厨”的脚步从未停歇。近年来，顺德更是通过大力实施“粤菜师傅”工程，依托顺德职业技术学院、顺德厨师学院、顺德厨师协会、顺德饮食协会等平台，将传统“师带徒”的传授方式与现代大学教育模式结合起来，搭建起餐饮人才培养体系，为顺德餐饮业的发展培养了专业技能人才，也让创新的种子在“粤菜师傅”工程的肥沃土壤中生根发芽。

“顺德很多餐饮企业已经达成共识，那就是‘谁培养、谁使用’，所以大家都很积极地、不遗余力地将技艺传授给年轻人。”陈健说，顺德企业有能力培养出优秀的厨师人才，也有信心能为人才提供优质的发展平台，这也是凤厨人才源源不断的原因之一。

“这是顺德餐饮界的大事，罗兆波、吴南驹他们都很关心。”陈健直言，他也参与到此次的“壮苗行动”中，与省、市、区餐饮企业家和厨师精英一起献计献策，帮助他们读懂赛事文件，明晰各类扣分细则。与1999年相似，此次参赛也得到顺德餐饮名店的支持，由聚福山莊饮食集团旗下分店——聚福苑提供食材等支持。

最终，麦振华制作的黑天鹅蜂巢酥、象形芋头包与梁德坤制作的利华玉树鸡、龙虾炒牛奶都得到了评委认可，两块奖牌、五本证书成为了这场行业之力共同托举的生动诠释。

一直以来，味可道致力于传

承与创新顺德的美食文化，通过不断挖掘传统美食的精髓，并将其与现代烹饪技术相结合，为顺德美食注入了新的活力。此次比赛，企业也紧抓学习机会，观摩思考不同地区菜系的特点，分析优秀作品的灵感来源、制作技巧和创新经验，并吸收其精华，进一步丰富自身的菜品研发。

“这是很难得的学习机会，以后也会多走出去看看。”郑远文表示。在摄影镜头的镜头里，他和团队几人，俯身观察点心的场面，专注而认真。

何剑生表示，希望能通过此次参赛，激励更多的顺德厨师，充满信心参加各项赛事，拿到更多的好名次，让顺德“中国厨师之乡”与“世界美食之都”的招牌更加闪耀，更加有厚度！

凤厨，如凤凰般在第九届全国烹饪技能大赛“起舞”；然，“九”也是极数凤凰，将在未来的更多舞台，振翅高飞。