

# 粵廚培訓改人生 鄉青過江做老闆

## 廣東搭台「粵菜師傅工程」兩年帶動16萬人就業創業

**脫貧攻堅 收官故事**

一個學廚的機會，改變了18歲少年的命運。學廚之後，校企搭建的實習、就業平台，再一次為少年開啟了機遇的「風火輪」。這位20歲已在澳門巴黎人綜合度假村內創業的青年感慨：「是天時地利人和。」但在順德廚師學院黨支副書記、副院長甘子超看來，「粵菜師傅工程」搭平台建渠道，粵菜名廚手把手傳授技藝，用粵菜這門手藝為有志青年打開新生活的「金鑰匙」。該工程推進兩年多以來，已經帶動16萬人就業創業。

■香港文匯報記者 胡若璋 佛山、韶關報道



吳明俊在佛山學習期間練習殺魚技巧。受訪者供圖



吳明俊(右圖)在澳門巴黎人度假村內開設的燒烤店。



香港文匯報記者胡若璋攝

「我的命運完全改變了。」從上海出差轉道廣州再回澳門的吳明俊依然幾番感慨。坐在香港文匯報記者面前，內斂含蓄的吳明俊話不多，每次回答仍不免羞澀。但在半年一見的姐姐眼中：「他已經很開朗了，和兩年前完全不一樣了。」在親姐姐眼中，弟弟的完全不一樣，除了談吐、穿着不同，最重要的是有了可奮鬥的方向和事業，不再像兩年前輟學在家無業的狀態。

### 輟學在家無目標 家人勸導學廚藝

「如果說兩年前沒去順德廚師學院學廚，那你現在會做什麼？」吳明俊摸了摸後腦勺細聲回答說，可能幫舅舅在市場裏賣西瓜。可如今，吳明俊在澳門巴黎人綜合度假村內開設了一家燒烤店，取名「勁烤場」。

因新冠疫情影响，門店裝修停滯了兩個月，但已正式迎客三月。隨着澳門旅遊的熱度回升，吳明俊餐廳的生意也旺起來。

這個騰飛的故事，還得從2018年說起。家在廣東雷州，當時吳明俊輟學在家。伯父恰巧看到了順德廚師學院「送教上門」的免費招生信息，勸他一試。

「當時只要報名就可以參加。」吳明俊，由此和其他19個鄉鄰成為雷州首批學員，一起赴順德接受「精準扶貧定向班」免費廚藝培訓。

在前期兩個月的培訓課程中，吳明俊主要學習各種基本功。培訓後期，學院和當地龍頭餐飲企業對口合作，幫助學員獲得實習、就業崗位。

### 校企連線包就業 邊做邊學收入增

進入順德毋米粥總部實習，吳明俊真正走進了機遇的「快車道」。

勤勤懇懇、老實努力，是吳明俊給人的第一印象，這樣的品格也得到了毋米粥老闆的賞識。

「我很快就跟着老闆學習菜品研發、麵點工作。」吳明俊口中的「快」，可以從他的工資收入變化來看。

從2,000元(人民幣，下同)的實習工資到6,000元的月工資，再上升到15萬元的年收入到後來35萬澳幣的年薪。這樣跳躍式的收入增長，吳明俊只用時一年半。

### 事業愛情兩豐收 合作開店拍住上

收入猛增的同時，跟着同行前輩考察、學習的機會也在不斷加碼。其間，愛情悄悄降臨在這名青年身上。

「最先認識的是我女朋友的爸爸，後來他有意撮合我們倆。」吳明俊的女朋友目前還是澳門大學的在讀大學生，但疫情期間受到女友的鼓勵，吳明俊決定開始和女友一起創業。

餐廳選址在澳門巴黎人。「酒店對入場餐廳設置非常高的門檻。」吳明俊和女友初生牛犢不怕虎。經過多番磨

合，在前輩的幫扶下，餐廳獲得了入場開店資格。100萬的創業啟動資金，吳明俊和女友各自50萬。開店營業後，吳明俊負責食材採購、製作、配送，女友負責財務、運營、推廣等工作。生意正處在起步階段，但賓客滿座的局面給了兩個人加把勁好好幹的決心。

「15人的團隊規模。」吳明俊自爆壓力挺大，僅每個月人工薪水需要20多萬元，10多萬一個月的租金且另算。

坐在香港文匯報記者面前這個剛剛年過20歲的吳明俊，細說着支出和營收，羞澀不時外露，目光卻不露怯。

「看過了不一樣的世界，我想繼續學習，有一天可以成為女朋友的校友。」吳明俊展望自己的未來沒有沾沾自喜，多了一些奮發圖強的意識。

## 廣東21地市開花 一人學廚全家奔康



話你知

廣東省人社廳數據顯示，「粵菜師傅」工程推進兩年多時間，在廣東21個地市遍地開花，至今已培訓超5萬人次，帶動16萬人就業創業。「數字背後，是粵菜師傅工程背後每一個推動者的日以繼夜，也是粵菜大廚們手把手的技藝傳授，更是每一個有嚮往的青年開創新生活打磨的「金鑰匙」。

順德廚師學院副書記甘子超的朋友圈裏，類似吳明俊這種「一人學廚，全家奔康」的故事還在不斷更新。動動手指點進去一看，展露新顏的學員有來自廣東、四川、甘肅、陝西的。甘子超樂此不疲地向外界分享和傳遞一個又一個優秀學員的新面貌和好生活。

## 韶關牛鼻村振興鄉村遊

特稿

三面環江的韶關仁化牛鼻村近日又火了。

這個最初戶籍人口不到300人的小自然村落，因村居裏屋簷下全畫幅丹霞奇觀千變萬化而聞名，數年前成為驢友們爭先走出來的小眾秘境後，一度小範圍走紅。

1986年出生的朱家富，2013年初結束在惠州喜來登酒店中餐廳的二鍋崗工作，開始回鄉辦農莊。「忙起來的時候，中午10多桌客人等着吃」，紅紅火火的農莊前後持續了一年多時間，生意最好的時候毛收入月入兩三萬。但2015年左右遊客少了生意淡下去了。

### 精品民宿受捧 村民跟風變裝

朱家富無奈關店，再度收拾行囊奔向惠州、深圳等酒店找工作。直到年初新冠疫情把每一個外來務工人員強行留在家中。疫情之下，村口臨江處修繕一新的精品民宿在四月份迎客。韶關當地疫情防控有序後，本地都市客將村口對面的大型停車場停得滿滿當當。

外來民宿老闆劉維城深諳當下文旅市場對郊野民宿的審美需求，他就地取材將竹元素融入設計。與

此同時，通過互聯網和各個社交平台推廣，讓珠三角的都市客聞風而來。「許多老闆的朋友想直接請他來訂房都沒辦法，只能讓他們自己去平台預定。」村長朱堅星對於精品民宿的到來也感受頗深。村裏人也有樣學樣，把屋前院落收拾好看。

### 推客家八大碗 重新制定標準

就像朱家富的小院裏，幾個松果串掛在土牆上，簸箕上刷層油漆成招牌、奇形怪狀的石頭做擺件，也還有遊客的寶麗來照片牆來營造村居古樸氛圍。八月中旬，北京一個10人團隊要進行10天的廣告取景拍攝，食宿全在朱家富家。

因環丹霞旅遊熱的興起，牛鼻村現下已規劃出集民宿、美食、遊船、登山徒步的特色鄉村文旅。其中，牛鼻村超200年歷史的「客家八大碗」，在韶關粵菜大師的鄉廚培訓教學中，重新制定新標準。當下，牛鼻村開設7家餐飲實體店和7家農莊民宿。

朱家富除了經營早年的驢友回頭客，如今更在抖音、快手等社交平台每日分享村內景致、自己做菜場景。和網友互動熱熱鬧鬧，詢問地址的網友正在成爲走上門來住宿的食客。

## 紅薯土豆新花樣 小擺設吸年輕客

土豆怎麼做好吃？紅薯有沒有可能做成飲品？竹子和綠蘿相遇成爲餐桌上的水培小景觀。

8月下旬還未返校的朱燁麗在家中協助爸爸辦農莊，她用年輕人的「吃貨」精神啟發廚師爸爸創新菜品。朱爸爸幹廚房工作近20年，早年流動在珠三角的酒店廚房，近五年一直在韶關市區和縣城的大酒樓做廚師。

疫情防控在韶關逐漸漸明之後，多個酒店老闆上門來請朱爸爸返工，但他都一一回絕。

「村裏美了，遊客來了，想在家裏了。」農莊在五月初開始正式陸續迎客。爸爸負責廚房、菜品，女兒負責聯繫、拓展客源，也會用年輕人的喜好收

拾擺弄一番。

另一邊，韶關市人社局組織粵菜大師定期送教上門。朱爸爸重新成爲學員，和村裏一眾「老廚師師傅」在大師的培訓下，重新為村裏的農特產品打造符合當下農旅田園風光的系列美食。

如土豆、紅薯，通過老師們教學指點，不僅在煎烤煮上尋求新花樣，也還要講究擺盤、菜品視覺美觀。簡潔的白瓷盤，土豆紅薯們製作成的點心、菜餚裝碟上桌，食客迫不及待起筷。

韶關借粵菜師傅大師工作室的建設，順勢推動「粵菜鄉廚」培訓計劃。其中，神三強粵菜師傅大師工作室就定期前往朱燁麗家的牛鼻村進行教學、培訓。

「我們的工作就是要把村裏『土

們』的附加值發揮到極致。」深耕基層一線的韶關市人社局職建科田斌信心滿滿說，不管是紅薯還是土豆或是柚子，接下來要和村民一起玩轉特色農產品。



朱燁麗幫助爸爸開辦農莊，就近用竹子做花瓶裝飾餐桌。香港文匯報記者胡若璋攝



記者手記

怎樣才是「活着」的粵菜？在南粵大地上風風火火推進的「粵菜師傅」工程或許可以給出很多「鮮活」的答案。2018年至今，粵菜師傅在廣東已培訓超5萬人次，帶動16萬人就業創業。這場聲勢浩大的工程中，粵菜是主打，參與這個名場面的「掌勺者」們，雖來自天南地北但在擁抱機遇方面沒有一個不是積極的。

《舌尖上的中國》美食顧問閔濤表示，每一種美食都離不開本土氛圍的輸送和熏陶。但對於講究「有味使其出，無味使其入」的粵菜而言，菜系發展一定要有新的火種參與進來。

恰如，老家海南文昌的廣東省省級粵菜師傅高飛，他的「鮑汁扣原隻乾鮑」「霸王海星湯」等被評為「中國名菜」。在粵菜師傅工程中，他的粵菜工作室培訓粵菜廚師超200位。

各地成績都通過數據匯總。每日都習慣用日誌來總結一天工作的韶關市人社工作人員黃小姐說，每周走訪鄉鎮，看着粵菜大師送教上門，鄉親們不出門就能創業、守業。肯學、願意幹的鄉親們還有更大的變化。

「我走進村裏，向我了解政策、諮詢小微貸款的鄉親多了。」這樣的場景，黃小姐喜聞樂見。在她看來，這意味着鄉親們知道國家有了好政策，自己也得主動攀爬，生活才會喜滋滋。

■香港文匯報記者 胡若璋

「名場面」裏積極的掌勺者



牛鼻村經粵菜師傅改良過的農家新菜式。香港文匯報記者胡若璋攝

