

順德送廚到涼山 彝女炒出新天地

佛山創舌尖上的精準幫扶 助四川涼山州近3000人脫貧

脫貧攻堅 收官故事

粵菜師傅 二之二

四川涼山州，內地脫貧攻堅最難啃的硬骨頭。在順德廚師學院兩年多的精準幫扶中，探索且成功輸出的「順德廚藝+涼山美食」的模式，惠及了當地近3,000人脫貧，其中建檔立卡貧困戶531人全部脫貧。彝族姑娘俄底洛則融合粵菜、彝族菜烹飪技藝，在家鄉開設風味菜館，更帶動整條街的人氣。越來越多的「俄底洛則」們回鄉創業，用順德的廚藝烹飪當地的食材，炒出美好生活，還成為致富帶頭人，帶着鄉親們一起「乘風破浪」。

■香港文匯報記者 胡若璋 佛山報道



孔慶聰在徒弟俄底洛則開辦的餐館內交流廚藝。受訪者供圖



孔慶聰再訪涼山州，在徒弟俄底洛則店裏指導她做菜。受訪者供圖



四川涼山州位置圖

正 是而立之年的俄底洛則，沒有遭遇女性「30+」的迷茫不前。作為曾經的「京漂」，俄底洛則如今在家鄉，也實現了月入過萬的常態。

俄底洛則的餐廳開在涼山州金陽縣熱柯覺鄉丙乙底村彝風街。這條街，是廣東佛山對口援建。得知彝風街建設，當時在北京酒樓工作的俄底洛則動了回鄉的心思。

輾轉多地打工 回鄉開店夢圓

初中畢業後輟學打工，俄底洛則輾轉在四川西昌、成都、北京多地做酒樓服務員。有心學習的她，在空閒時間也悄悄向大廚們「偷師」，日積月累練出一手好廚藝。喜歡做菜，對做菜也有自己的想法。俄底洛則還曾專門抽出一年時間在老家向當地大廚、家廚們學習彝風菜。起了回鄉在風情街做餐飲的心思後，機遇也在悄悄靠近。

順德廚師學院教師、中國烹飪名師孔慶聰過去兩年多時間，七次赴四川涼山州開展「粵菜工程」送教上門的學員招收活動。

「最初的教學活動現場太寒酸了。」孔慶聰說，當地人不熟悉我們，只能先「露一手」才能吸引他們前來圍觀。

同樣做一道魚、做一盤土豆，當地老鄉們嚼過孔慶聰做的菜之後，當即對這位遠道而來的廣東大廚另眼相看。

名師陋室傳藝 兩地烹飪融合

孔慶聰翻出最初去涼山州金陽、美姑等縣做送教上門活動時的照片還是忍不住感嘆，當時那裏連一間像樣的餐館都沒有，更別提一個標準的廚房。一行人就是在最簡陋的灶台上開啟教學收徒工作。

孔慶聰在金陽縣開展培訓工作時，俄底洛則幸運地成為了他的「室外弟子」。

兩個月的培訓，20多道粵菜的烹飪方法，師徒間的技藝傳授，也是彝風菜與粵菜的相互融合。孔慶聰誇俄底洛則有巧思、愛鑽研。如今，她這家融合粵菜、彝族菜烹飪技藝的風味菜館，也帶動索瑪風情一條街的人氣。

俄底洛則告訴師傅孔慶聰，自己一人學廚已帶動全家脫貧。除此之外，還能提供給當地貧困家庭的女性成員四個工作崗位。

提供的工作崗位有限，俄底洛則希望更努力做好創業、守業工作，當地發展文旅提供好的餐飲體驗的同時，為更多鄉親提供工作機會。

像俄底洛則這樣決心「炒」出一個美好未來的學員不在少數。

青年回鄉創業 成致富帶頭人

而在近期的「致富帶頭人」的專業培訓班中，已經在東莞打工18年且自有一個小皮具廠的「85後」涼山州青年陳樹湖，為了參加順德廚師學院這個培訓，特意奔波千里回鄉報名。

「想要回家照顧老小。」如今，樸素的願望快達成。類似陳樹湖這樣的學員，當地政府以及順德廚師學院把他們當作「致富帶頭人」加以引導和培訓。

順德廚師學院黨總支副書記、副院長甘子超表示，像這樣一批批回鄉創業，不僅能改善自己的生活，還能為當地貧困戶提供就業實現脫貧。如今，「順德廚藝+涼山美食」的模式輸出中，越來越多的「俄底洛則」、「陳樹湖」們通過自身蛻變也加入到家鄉的美好生活建設中去。

順德廚藝+涼山美食 對口幫扶度身定製

2018年以來，佛山順德廚師學院，已開設超50期的培訓班，近3,000名學員在粵菜大廚的培訓中實現全部就業，其中有80%的人留在了餐飲行業就業或創業。

順德廚師學院黨總支副書記、副院長甘子超透露，面向對口幫扶地區開設精準扶貧廚師培訓班，順德廚師學院積極探索出「順德廚藝+涼山美食」的精準扶貧新模式，幫助建檔立卡貧困戶531人全部脫貧的同時，也將順德廚藝與涼山食材結合，輸送出「一人學廚，全家脫貧」的幫扶特色。



順德廚師學院成功為四川涼山州探索出「順德廚藝+涼山美食」的模式。受訪者供圖

博士助送教下鄉 爐具跨省贈學員

特稿

在佛山順德華僑城歡樂海岸，新營業不久的商業綜合體在疫情防控和有序中迎來了市民們的歡聲笑語。在這裏新開業的餐廳中，賴東生的優食坊餐廳高朋滿座。

醫學知識加分 自研蒸氣設備

平常日子，這家上下三層、面積達1,400平方米的餐廳人聲鼎沸。這樣的場景很難和疫情下的餐飲實體店比較。賴東生告訴香港文匯報記者，疫情防控穩定後，店裏的客流量僅用兩個月時間就已恢復到疫前水平。現在，周末就餐需排隊，包廂需提前一天甚至兩天預定。

「疫情加強了民眾對健康飲食及用餐環

境的進一步需求。」作為一名餐飲跨界者，賴東生本是一名醫學博士。在他的履歷中，曾任福建省血液中心副主任、西藏林芝市衛生計生委副主任、副局長等頭銜都讓他的餐飲創業多了幾分談資。

「現代人的膳食，需要少油、少鹽、少糖、少煎炸。」秉着這股初心，五年前，賴東生棄政從商，與哥哥聯手創業。不過，兄弟倆各有專攻，哥哥負責餐飲蒸氣設備企業運營，且專注餐飲設備的研發與製造。賴東生則主要負責蒸氣設備運營管理、食材整合與供應為一體的全產業鏈生態體系。

「要做就做蒸氣餐飲行業的引領者。」賴東生瞄準了佛山最為常見的蒸氣桑拿菜大排檔作為餐飲創業的切入

口。一改大排檔的簡單隨意用餐環境，賴東生的餐廳設計和環境十分講究。

維持100度恆溫 保證快速鎖鮮

餐廳採用全智能蒸氣設備，食客只需「一鍵啓動」就可在三五分鐘後享受蒸氣鎖鮮的美味。賴東生與致物物介紹說，這種智能蒸氣設備的蒸氣溫度始終是100度恆溫，能夠快速鎖鮮，每道菜基本只要3分鐘-5分鐘便能蒸熟。

這些設備除了運用在自家佛山、深圳的餐廳外，還推銷至千里之外的涼山州的一些鄉鎮餐館。從去年到今年，賴東生跟隨廣東佛山對口幫扶涼山，在順德廚師學院開展的送教下鄉活動中，慷慨捐贈蒸氣設備給回鄉創業的學員。



賴東生企業自主研發的蒸氣設備為食客提供新體驗。香港文匯報記者胡若璋攝

人機烹飪大戰 激發改善技藝

在廣州花城匯內有一家「網紅餐廳」，每天等待打卡的遊客不在少數。臘味煲仔飯、青椒炒蛋、麻婆豆腐……餐廳的中餐出品以川、粵菜系為主，菜式和一般的餐廳無異，吸引食客前來的是餐廳的「機械人掌勺」們。

「Foodom 機器人餐廳旗艦店」是今年1月初碧桂園在廣州開設的第一家機械人餐廳，也是全球首家全系統運營機械人中餐館，在過去半年內分店已覆蓋廣州、佛山、江門等地。

餐飲機械人單機設備早已廣泛應用於廣東城市內的酒店、景區、醫院、社區、學校、寫字樓等公共區域。「餐飲機械人取代一般廚師，新冠疫情的爆發似乎正在加速這一過程。」這背後離不開粵菜大廚林潮帶、順德廚師協會副會長劉熾等粵港名廚們長達半年的「帶徒」苦訓。

火候是第一個關卡。林潮帶以清炒生菜為例說，食材刀切的方式和大小，炒菜的溫度，翻轉炒鍋的次數和時長，在機械人徒弟掌勺時都需要非常精準的設定。僅僅為了這道菜，粵菜師傅和工程師團隊前後試驗了超2,000次，才最終穩定出品。

機械人必須由人帶路

偶爾，粵菜師傅和機械人「徒弟」來一場現場PK，各自的出品送到食客面前，大家很難判斷高下。

「如果機械人上崗炒菜，不就有大批人下崗嗎？」林潮帶並不這麼看。他認為，機械人炒菜都是廚師和研發人員共同打造。说到底，它還是需要好廚師、

Foodom 機器人中餐館裏，機械人炮製的煲仔飯由自動傳送系統運送到餐桌。

資料圖片

名廚師來帶路。「人機大戰沒矛盾，這只會激發廚師們更精進技藝。」林潮帶信心滿滿的鼓勵着同行後生仔。

涼山順德菜「粵」煮越有味

平均每兩個月一次的「謝師宴」，在佛山順德廚師學院如期入席圍坐。

來自四川涼山州的學員們在學廚結束時，大都習慣向師傅們露一手學到的新技藝。食材選擇一般以涼山州土特產為首選，主以粵菜烹飪的手法完成一桌宴席，既是「畢業大作」也是「謝師宴」。

「我要以金沙江的魚、原生態的江鱧、鮮蝦作為食材，用粵菜的方式來烹飪，做一道蒸魚、粵式香茅雞……」今年44歲的王榮虎是四川涼山州精準扶貧班首名回鄉餐飲創業的學員。在「師弟師妹們」現場做好的答謝宴之後，他用視頻連線的方式「雲做菜」，再次向師傅們展示自己一年多後的烹飪技藝。

王榮虎曾經自學烹飪，2019年4月到順德學廚之前，他曾與妻子開設小食店，創收勉強支撐家裏基本開銷。如今，王榮虎的「鮮魚莊」成為了當地網紅小餐館。外地遊客、當地食客都慕名前往，希望嚐一嚐用金陽當地食材烹煮出來的順德風味菜。

當涼山州土特產碰上順德廚藝，一頭本着一方水土中的山江河特產；一頭牽着技藝傳授中的融合創新。兩者的火花之外，是粵菜學員們回鄉創業後「粵」炒愈有味的小日子。就如順德廚師學院教師、中國烹飪名師孔慶聰所說，溯源中國八大菜系，近看粵港澳三地盛行的中西融合菜，真正的風味融合，都是建立在彼此菜系、文化、人員交流往來的理解基礎之上。如此，新的風味才能真有其味道。

■香港文匯報記者 胡若璋