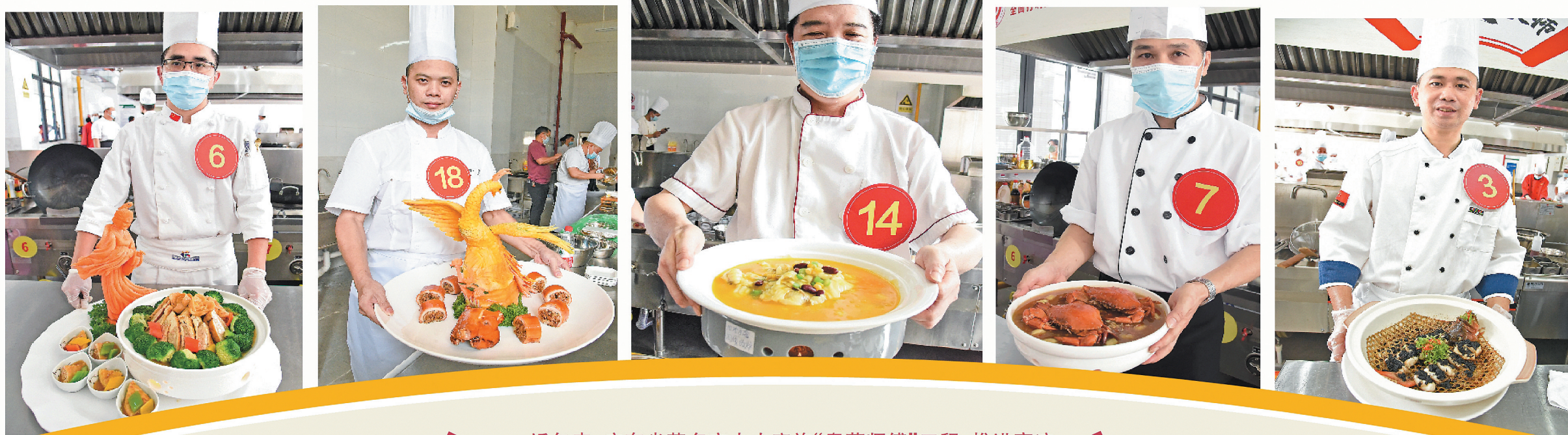


# 广东省茂名市举办首届“高凉菜大师”评选,扎实推进“粤菜师傅”工程 烹出高凉美食 讲好茂名故事

茂名日报全媒体记者 柯诗华



## 粤菜师傅 高凉好菜

### 以赛为媒诠释高凉好菜

高凉菜,是指以茂名为地理中心的高凉古郡所辖的粤西地区特有的地方风味菜。茂名背山面海,在人口的历史迁移中,既有大量的中原人迁移到高凉的丘陵平原,也有大量的客家人迁移到茂名的山区,海岸居民又保持喜好鲜活、生猛的饮食习惯,丰富多样的饮食文化,使高凉菜既继承了广府菜的传统口味,又博采了潮汕菜、客家菜的特色和习惯,从而形成了菜式繁多、烹调考究、质优味美的饮食特色,去年更纳入广东省职业技能培训合格证书补贴项目,使高凉菜得以广泛推广。

为挖掘一批富有茂名特色、蕴含传统文化、体现技艺传承、具有推广价值的民间美食和身怀技艺的高凉美食文化传承人,以此鼓励、带动更多企业、粤菜师傅、大中专毕业生从事特色美食餐饮,高质量推动高凉菜系品牌建设,全面打响高凉菜系品牌,茂名市启动首届“高凉菜大师”评选活动。

据了解,“高凉菜大师”评选本着促进高凉菜系品牌建设的宗旨,通过在茂南、电白、信宜、高州、化州等赛区开展比赛,初步筛选一批高素质选手,再经过复赛、网络投票和决赛,最终评选出5名“高凉菜大师”。比赛过程中,除了考评选手的烹饪技能,还要考评其综合素质以及对高凉菜系文化底蕴与内涵的了解。

### 粤菜师傅争“鲜”斗艺秀绝活

据主办方介绍,本届比赛评选出的“高凉菜大师”,将担当起宣传推广高凉菜的重任,并可获如下荣誉及政策支持:一是由茂名市高凉菜系品牌建设领导小组办公室及茂名市人力资源和社会保障局授予荣誉证书和牌匾;二是由茂名市人力资源和社会保障局指导、支持其设立“高凉菜大师”工作室;三是由茂名市劳动竞赛委员会授予“茂名市技术能手”称号。

目前,茂名市首届“高凉菜大师”评选10强选手已产生,他们分别是《五谷有米猪》菜品创作者梁海涛、《高凉三宝》菜品创作者周茂生、《金汤小米浸脆肉罗飞》菜品创作者赖冠天、《招牌秘制山楂鸭》菜品创作者林坚、《罗坑米酒焗膏蟹》菜品创作者陈承德、《煎烟东岸豆饼》菜品创作者叶易泉、《山姜头焗乳鸽》菜品创作者戴滔、《菜头焗鱼块》菜品创作者梁国民、《橘红汁罗飞》菜品创作者梁业、《松仁香煎博贺墨鱼饼》菜品创作者陈万成。他们将在总决赛里再次同台PK,用激情与实力,于精雕细琢间,争夺茂名市首届“高凉菜大师”称号。

近年来,广东省茂名市大力实施“粤菜师傅”工程,推进高凉菜系品牌建设,以此弘扬粤西特色美食文化,带动旅游餐饮业发展、扩大社会就业。“高凉菜大师”评选本着促进高凉菜系品牌建设的宗旨,通过在茂南、电白、信宜、高州、化州等赛区开展比赛,初步筛选一批高素质选手,再经过复赛、网络投票和决赛,最终将评选出5名“高凉菜大师”。他们将担当起宣传推广高凉菜的重任,向大众讲好茂名美食故事,打响高凉菜系品牌。

