

盘活地道美食 为乡村振兴“添香”

里水打造一院三室四名工程,以美食+旅游模式促进三产融合,加快乡村振兴

在梦里水乡,不仅可在景区的游船上买花,明年还可到南北两条精品旅游线路打卡,再过两年,一个个乡村粤菜美食旅游点将让你大饱口福……随着里水乡村振兴战略不断推进,一个个精心打造的振兴工程将逐渐呈现在大家眼前。

11月3日,里水举行“粤菜里·水乡味”梦里水乡粤菜师傅工程启动暨里水镇“乡村振兴食安同行”精品项目推介会,接下来将以“粤菜里·水乡味”为“粤菜师傅”工程的品牌,以“乡村振兴 食安同行”为食品安全品牌,打造独具梦里水乡韵味的“粤菜师傅”工程品牌,推动全域旅游发展。南海区副区长冼富兰出席了活动。

当前,里水正全力推动建设南海区城乡全面融合发展标杆镇和南海区连片乡村振兴先行区,插上了“美食+”的翅膀后,随着“一院三室四名工程”不断推进,将盘活更多乡村旅游资源,培育更多助力乡村发展的人才,促进一二三产业融合,加快实现乡村振兴。



“十大大厨”作为评委点评参赛者菜式。



参赛者同心协力烹调菜式。



“粤菜里·水乡味”梦里水乡粤菜师傅工程暨“乡厨万千·里水领先”里水镇乡村厨王争霸赛正式启动。

“美食+”擦亮品牌 助力乡村振兴

党的十九大提出实施“乡村振兴”战略,按照“产业兴旺、生态宜居、乡风文明、治理有效、生活富裕”的总要求,里水结合自身优势与特色,定位打造成“田园、公园、家园”三园合一的南海区连片乡村振兴先行区和粤港澳大湾区最美岭南水乡,今年年底“南有梦里水乡风情游、北有岭南农业大观园”南北呼应的发展格局初具规模。

近年来,里水的生态环境得到改善和提升,促使休闲旅游兴旺,到里水游玩的市民越来越多。里水提出深度发展乡村休闲旅游业,而休闲旅游与美食密不可分,里水有众多历史文化宝物,还有冬瓜盅、禾虫、酿鲮鱼等地道美食。

这些里水人熟知的特色一直被统筹盘活起来。而粤菜师傅工程将改写这一局面。里水镇党委委员谭锐坚介绍,里水除了打造出梦里水乡“百花宴”、十大金牌乡村厨王,还会评选十大金牌烧腊、十大金牌老字号餐饮名店、十大乡村旅游星级农家乐等具有梦里水乡特色的粤菜品牌,将美食品牌与梦里水乡旅游品牌结合,推出系列精品美食旅游线路,与民俗文化、农业观光休闲等结合,打造一条乡村粤菜美食旅游精品线路。

谭锐坚表示,以“粤菜里·水乡味”为“粤菜师傅”工程的“品牌”,以“乡村振兴食安同行”为食品安全品牌,进一步寻找挖掘里水粤菜饮食文化底蕴,宣传展示里水自身的饮食文化特色,打造独具梦里水乡韵味的“粤菜师傅”工程品牌,不仅推动全域旅游发展、推动食品餐饮产业链发展,还将促进一二三产业融合,拓宽居民增收渠道,擦亮“梦里水乡幸福家园”品牌,加快实现乡村振兴。

可以预见,里水的特色饮食将触动广大游客的味蕾,今后来梦里水乡,不仅可坐游船赏花海,还能逛美丽乡村叹美食,更有精品民宿让你流连忘返,这正是里水乡村旅游的魅力所在,也是大家对里水乡村振兴的无限期待。

撰文/摄影 陈志健

厨王争霸掀起地道美食振兴热潮

为全力推动乡村振兴工作,里水以美食作为乡村振兴的重要助燃剂,发布了《“粤菜里·水乡味”粤菜师傅美食工程实施方案》。首届乡村厨王争霸赛吸引里水广大食肆酒楼和家庭厨师们的踊跃报名,10月23日已进行专业组比拼,当天进行的是家庭组比赛,共有来自社会各界的参赛选手及助力团队260多组近1000人同台竞技。

“粤菜里·水乡味”作为“粤菜师傅”工程的里水品牌,寓意粤菜中的里水独特味道,彰显里水特色。在专业组比赛中获奖的“十大大厨”粤菜大师的指导下,现场的各位乡村厨师纷纷施展厨艺才华,做出了形神兼备、美味可口的宴席,令在场游客和嘉宾赞不绝口。

参赛者杜诗颖说,如此新颖的比赛方式,让我们既开了眼界,又尝了乐趣。几百人一起做菜,场面非常壮观。我们在导师的指导下改进了调味,增加了食材,受益匪浅,一次厨艺比赛,可以说是传授了很多经验给我们家庭,希望以后可以有更多的机会向里水的名厨学习,提高自己的厨艺,也让家人吃到更美味的菜肴。

值得一提的是,当天现场还成立了梦里水乡美食学院,由红旗酒楼董事总经理梁伟彬任院长。作为里水老牌知名粤菜酒楼,梁伟彬说,美食学院更像是抱团发展的形式,以往里水酒楼间很少交流,现在有了学院作为载体,外部可以引进来,内部可以走出去,相互学习,对提高里

水粤菜水平有很大帮助。

而在乡村厨王争霸赛,红旗酒楼也参加了专业组的比赛并获得了奖项,梁伟彬认为,比赛是良性的竞争,也是眼界的开阔,无论是酒楼还是普通家庭厨师,都是一个学习的机会。

据了解,梦里水乡美食学院是佛山首个具有乡村特色的美食学院,搭建起美食师傅交流平台,同时邀请粤港澳大湾区著名美食家担任学院顾问,培育和提升本地厨师的厨艺水平。学院还设立粤菜师傅大师工作室、粤式点心大师工作室、粤菜礼仪研究工作室,提升一批本地专业厨师,培育一批本地乡村厨艺精英,为里水乡村振兴和全域旅游提供人才储备和美食保障。

一院三室四名工程为乡村振兴“造血”

首届乡村厨王争霸赛成功举办,得到了业界及广大居民的积极响应,这既是对里水地道美食的追求与期待,也正印证了里水以“美食+”推动乡村旅游的重要意义。

当前,里水正以梦里水乡国家AAAA级景区为基础,以AAAA标准打造全域旅游,不仅通过一村一品牌打造将南北共12个乡村振兴示范村串联为两条精品旅游示范线路,还将通过打造多个粤菜美食旅游点,进一步盘活及丰富旅游资源。

里水的整个粤菜师傅美食工程,从粤菜人才、食材、品牌等多个维度进行布局,从软硬件上保障里水餐饮产业和消费的提振。该工程将由企业和政府共同打造,同时推进公益培训和引导产业发展,实现长期可持续发展:一方面着力推进里水乡村当地村民、餐饮师傅的餐饮技能培训,为每个村培养精品粤菜师傅;另一方面着力把粤菜师傅工程和旅游餐饮结合,开展里水乡村新菜式研究,打造里水乡村粤菜新品牌。

根据《“粤菜里·水乡味”粤菜师傅美食工程实施方案》,除了上述讲到的“一院三室”外,里水还将链接更多社会资源,着力打造名菜工程、名店工程、名厨工程、名赏工程,创新“美食工程+旅

游”模式,创新“美食工程+梦里水乡饮食文化”模式,打造梦里水乡美食文化品牌,提升梦里水乡美食品牌知名度,全面助推旅游、饮食文化等产业发展,让梦里水乡旅游美食成为佛山的一张亮眼的名片。

据里水镇市场监督管理局局长罗瑜流介绍,以粤菜礼仪研究工作室为例,将重点讲授餐饮文化内涵,将结合里水和珠三角本土的餐饮礼仪及现代社会流行的礼仪,形成实用性强的“小册子”,对中小学、村居、机关、企业进行日常餐饮礼仪培训,传播里水餐饮文化礼仪内涵。该模式为全省首创。

民以食为天,食以安为先。里水还将通过食品安全科普体验馆、乡村旅游星级农家乐、食安E+社会共治数据平台三大精品项目打造“乡村振兴食安同行”品牌。



参赛者做好的菜式。

参赛者把做好的菜式端上展示。

传承发展特色美食 企业村居都受益

当日,南海区双德食品有限公司与里水签约共建粤式点心大师工作室。该公司是一家专业生产各类糕点、调味品等的产品加工公司,其生产的淋糖糕、核桃包等深受市民喜爱。企业负责人叶水德介绍,传统糕点的制作一直是企业的主业,在企业设立粤式点心大师工作室,是一个不可多得的发展机遇,能让传统糕点制作的手艺传承发展,推动传统糕点行业蓬勃发展。

“现在双德有几十个点心师傅,可以制作包括月饼、鸡仔饼、核桃包、汤圆等几十种糕点制品,但企业的发展,必须要有更多的人才、更多的创新才可以。”叶水德认为,设置工作室,可以壮大双德的发展规模,提高双德的知名度,也有利于引进新鲜血液,让企业不断创新发展。

能享受发展红利的不仅是企业,还有里水的广大村居。植根于里水广大大地上的传统美食,散落在各个村居,每个大厨的厨房灶头。保护并发展好

这些传统美食的技艺,既是里水乡村振兴的基础,也是乡村振兴的助推器。在一次与村民的交谈中,里水小布村党委书记黄景志了解到村中有一道名叫料美扣肉的美食,是村宴的“常客”。但由于做法复杂,已渐渐淡出宴席之中。他花了好一段时间,终于找到了会做这道菜的那位村中老人,花时间将这道菜学会。

在黄景志看来,像这样的村居美食、传统文化,就是乡村振兴的一种重要元素和体现。挖掘、保护、传承这样的美食,对于发展乡村旅游,丰富小布的文化内涵有着举足轻重的意义。

正如罗瑜流所言,深入实施粤菜师傅工程,传承、发展和创新粤菜,既是深化服务业供给侧结构性改革,满足人民群众美好生活需求的重要措施,也是为扩大消费需求、扩就业惠民生、转变发展方式提供有力支撑和持续动力,而这正是当前全力推动乡村振兴的根本意义所在。