

凤城厨艺+凉山食材 煮出幸福生活

广东(佛山)对口凉山扶贫协作工作组通过劳务协作将金阳丙乙底村带上“舌尖致富路”



■丙乙底村地处金阳十万亩索玛花海景区必经之路,村里重点发展旅游产业。

金阳山村餐厅做出“顺德味”

下午5时多,丙乙底村玛薇生态农庄的后厨变得热闹了起来。

女厨师阿苦古作站在案板前,一手持刀,一手捏鱼,锋利的刀尖贴着鱼脊骨,从鱼尾划到鱼头,将两侧鱼肉片下。随后,她弯腰改刀,贴着鱼骨将主刺和肌间刺剔除,如此反复几次,最后只剩下薄可透光的鱼片。

“以前我真不知道鱼肉可以切这么薄,还可以这样吃。”阿苦古作笑着说。她曾在新疆做了12年厨师,常年在外奔波,除去各项生活开支,一年存不下多少钱。现在她在家门口当上了厨师,每个月收入就有4200多元,感到很满足。

这一改变发生在今年5月。在广东(佛山)对口凉山扶贫协作工作组驻金阳县工作小组的推动下,中国厨艺大师、顺德十大名厨之一的孔庆聪进驻丙乙底村,手把手教当地餐饮从业人员用顺德厨艺烹饪金阳食材,让他们在金阳索玛花文化旅游节上大显身手,以美食拉动当地旅游餐饮。



■阿苦古作开心地展示自家店里的“招牌菜”。



■顺德厨师学院在丙乙底村设立了实训基地,培养了一批餐饮从业人员。

能在家门口跟着大厨学习,让阿苦古作十分兴奋。以往,她只会做当地的坨坨肉、坨坨鸡等彝家菜以及一些新疆面食。伴随着丙乙底村旅游业的发展,外地游客逐渐增多,这些菜式已经无法满足游客需要。孔庆聪的到来,不仅让阿苦古作的厨艺进步,更让她认识到:顺德厨艺+凉山食材,可以做出很多新菜式。

“我们运用凉山食材开发新菜式,例如木格阿鲁七彩捞起鱼柳,方便学生学成后在家门口创业。”考虑到佛山与凉山的饮食习惯不同,孔庆聪对教学进行改良,注重使用凉山本地食材。在孔庆聪驻点丙乙底村期间,先后开发出木格阿鲁七彩捞起鱼柳、七彩拌牛肉、苦荞土豆丝饼、高山野韭菜炒腊肉等30多个创新菜式。

经过学习,阿苦古作制作的桑拿鱼已经成为店里的“招牌菜”。“现在客人来我们店里,可以点桑拿鱼、煎焗鱼、白切鸡等粤菜,这些我们都可以做出来。”阿苦古作的脸上掩饰不住喜悦,洋溢着灿烂的笑容。

像阿苦古作一样,因“粤菜师傅”培训而受益的村民还有不少。在玛薇生态农庄斜对面,俄底洛则经营的索玛彝苑饭店同样红火。

每当有客人进店,俄底洛则都会热情地递上菜单,菜单顶部赫然写着“顺德厨师学院定制”,里面的金阳本地食材,如乌金猪、金沙江鱼、彝家腊味、高山黄牛等,都有用顺德厨艺烹饪的美食样式。

“我们餐厅现在的特色是彝家餐结合顺德厨艺。”提到“粤菜师傅”培训,俄底洛则赞不绝口:

丙乙底村的彝家风情街,不仅带火了餐饮,也带旺了民宿。在索玛花海彝家旅社,村民海来瓦且刚刚送走几位来自西昌的客人,正忙着打扫卫生,更换床铺用品。

“家里有四个床位,前段时间火把节,床位供不应求,每天都被订满了。”最开始,海来瓦且并不懂如何经营,得益于佛山送来的民宿培训班,让他迅速掌握了经营技能。如今,海来瓦且迎来了新生活——5个孩子在县城上学,妻子在县城务工,他自己在村里经营民宿,全家过上了安稳幸福的日子。

丙乙底村海拔3100多米,属于缺氧、高寒地带,如何让这里的贫困户“搬得出、稳得住、能致富”?广东(佛山)对口凉山扶贫协作工作组驻金阳县

工作组下了一番苦功夫。我们将这里打造成为全县的旅游集散中心,结合区位优势发展旅游业。”金阳县工作组组长南策斌说,金阳县旅游资源主要是10万亩索玛花海、30万亩百草坡、400多个天坑群和金沙江大峡谷,丙乙底村是这些旅游资源的出入口、必经之地。为此,佛山在建设彝家新寨时,专门修建了11套集体经济产权用房,用于发展餐饮、民宿、电商、彝绣等产业。

丙乙底村第一书记甘路说,佛山援建的彝家新寨2018年建好后,贫困户搬进新家,村里重点发展旅游产业,广东(佛山)对口凉山扶贫协作工作组驻金阳县工作组特意邀请顺德厨师学院在丙乙底村设立实训基地,培养了一批餐饮从业

人员,受到村民欢迎。如今,丙乙底村依托当地10万亩索玛花海旅游资源,打造乡村旅游品牌,先后邀请25批近100家商(协)会、企业赴金阳投资考察、旅游观光,扩大乡村旅游影响力。同时,瞄准乡村旅游逐渐兴盛所带来的餐饮市场,借助“粤菜师傅”培训,不断延伸旅游服务产业链,引导当地农户开办彝乡民宿15家、特色餐馆5家,激发农户自主创业的内生动力。

丙乙底村的采访即将结束时,记者偶遇到来自西昌的游客安才英。“这里的建筑很有民族特色,风景漂亮,还有美食,特别适合一家人来旅游。”安才英说,她手机里拍下了许多美景,回去要把丙乙底村推介给更多的人。

“粤菜师傅”助村民脱贫致富

“顺德孔老师教会了我们20道菜,就连这里最常见的苦荞,他都改良研发出了好几道小吃。”

俄底洛则是土生土长的丙乙底村人,以前由于家乡贫穷,她一直在外地酒店打工,曾经还在北京主打彝家菜的阿斯牛牛餐厅工作了一年半。脱贫攻坚战打响后,每次回家探亲,她都深刻感受到家乡的巨大变化,最终决定于2019年5月回乡创业开饭店,当时店里只有彝家餐。

“我的饭店一次能接待50人,去年县里举办索玛花节,许

利用区位优势搞起乡村旅游

工作小组下了一番苦功夫。

“我们将这里打造成为全县的旅游集散中心,结合区位优势发展旅游业。”金阳县工作组组长南策斌说,金阳县旅游资源主要是10万亩索玛花海、30万亩百草坡、400多个天坑群和金沙江大峡谷,丙乙底村是这些旅游资源的出入口、必经之地。为此,佛山在建设彝家新寨时,专门修建了11套集体经济产权用房,用于发展餐饮、民宿、电商、彝绣等产业。

丙乙底村第一书记甘路说,佛山援建的彝家新寨2018年建好后,贫困户搬进新家,村里重点发展旅游产业,广东(佛山)对口凉山扶贫协作工作组驻金阳县工作组特意邀请顺德厨师学院在丙乙底村设立实训基地,培养了一批餐饮从业

人员,受到村民欢迎。如今,丙乙底村依托当地10万亩索玛花海旅游资源,打造乡村旅游品牌,先后邀请25批近100家商(协)会、企业赴金阳投资考察、旅游观光,扩大乡村旅游影响力。同时,瞄准乡村旅游逐渐兴盛所带来的餐饮市场,借助“粤菜师傅”培训,不断延伸旅游服务产业链,引导当地农户开办彝乡民宿15家、特色餐馆5家,激发农户自主创业的内生动力。

丙乙底村的采访即将结束时,记者偶遇到来自西昌的游客安才英。“这里的建筑很有民族特色,风景漂亮,还有美食,特别适合一家人来旅游。”安才英说,她手机里拍下了许多美景,回去要把丙乙底村推介给更多的人。

丙乙底村的采访即将结束时,记者偶遇到来自西昌的游客安才英。“这里的建筑很有民族特色,风景漂亮,还有美食,特别适合一家人来旅游。”安才英说,她手机里拍下了许多美景,回去要把丙乙底村推介给更多的人。

记者
手记

技能培训 激发脱贫内生动力

打好精准扶贫攻坚战,必须坚持依靠人民群众。佛山依靠“粤菜师傅”培训当地贫困户,就是培养贫困群众发展生产和务工经商技能的生动体现。我们看到,作为“世界美食之都”“中国厨师之乡”的顺德走在了前面,做出了表率。

2018年6月,顺德于全省首个开设“粤菜师傅”精准扶贫定向班,为佛山转移接收贫困地区劳动力搭建平台。今年4月,又有来自凉山州金阳县和美姑县的共73名学员来到佛山开展为期两个月的粤菜技能培训。今年5月,中国厨艺大师、顺德十大名厨之一的孔庆聪更是走进金阳县,驻村手把手教学,把厨艺送到彝族乡亲的家门口。

在这些培训带动下,学员王荣虎在金阳县双龙坝码头旁开起了餐厅,将“广式风味”带进大凉山;学员海来普铁在凉山美姑县格木村里经营了一家餐馆,每月净利润超5000元;学员俄底洛则在金阳县热柯觉乡丙乙底村开办饭店,索玛花节期间每日收入过万元……还有更多凉山学员通过“一人学厨、全家脱贫”,走出了一条舌尖上的脱贫攻坚路。

策划统筹/佛山传媒集团融合报道组记者 吴礼晖 曾庆斌
文/佛山传媒集团融合报道组记者 路帅 陈宁静 王骏
图/佛山传媒集团融合报道组记者 王伟楠

推广

《寻根黄姚》国庆在黄姚古镇上演

黄姚古镇旅游演艺“十一”上演,主创团队明星大咖云集

近日,广西贺州市首台大型剧场旅游演艺《寻根黄姚》,正在黄姚大剧院紧张有序排练中。经过近2年的精心筹备,该剧创作、制作工作将于9月中旬收官合成,并将在今年十一黄金周正式上演,为前往“千年古镇”黄姚古镇游览的珠三角广大游客带来一场文旅视听盛宴。

《寻根黄姚》以“中国十大最

美古镇”之一的黄姚古镇为载体,深度挖掘“大黄姚”(黄姚古镇、昭平、贺州、岭南)本土文化。全剧分为《万姓肇始》《八方来贺》《缘起岭南》《麒麟送子》《魅力黄姚》五个篇章,围绕中华传统文化核心、具社会认同感的姓氏文化进行创作,以姓氏、地域、文明、心灵、声光电等多种艺术表现手法,将

中华姓氏文化和贺州地域文化巧妙融合,追溯“我们从哪里来,到哪里去”的人文理念,打造一台中华超级文化大IP与地域特色相结合的沉浸式旅游演艺。

据悉,该剧是中国首台“百家姓”主题旅游演艺,由贺州天下黄姚演艺有限公司整合国内权威专家和一流演艺资源精心打造,主创阵容整合了中国旅游演艺机构

十强(魅力湘西)、大型山水实景演出《桃花源记》以及湖南卫视幕后制作等团队,主创阵容强大。作为贺州市重点打造的旅游演艺项目,《寻根黄姚》将对贺州市文教旅深度融合、激活黄姚古镇旅游经济新活力起到重要作用。

贺州享有中国客家之乡、名茶之乡、奇石之乡、脐橙之乡、长寿之乡和马蹄之乡的美誉,有黄

姚古镇、十八水、姑婆山、玉石林、贺州温泉、玉印浮山、临贺故城等人文历史和自然资源景区,广受粤港澳大湾区游客青睐,据相关数据统计,每年通过旅行社组团和自驾游到黄姚古镇的粤港澳大湾区游客量近百万人次。近日,贺州市天下黄姚演艺有限公司有关负责人表示,目前《寻根黄姚》订票系统尚未正式上线,预计9



■《寻根黄姚》排练现场。

月中下旬向公众开放订票通道。

(陈妙莲)