佛山市凤凰餐饮有限公司点心总厨邝志强：

“复活”点心 传承地道广府味

“得闲饮茶。”在珠三角的大街小巷，这句话是街坊们彼此打招呼的常用语。可以说，“饮茶”的基因深深地刻在广府人的基因里，“一盅两件”更是茶楼里常见的景象。但喝茶只是一个引子，点心才是茶楼的灵魂，在茶楼里起着主导地位。

作为一名点心师傅，邝志强被评为“广东省粤菜师傅五星名厨”，他钻研粤式点心近四十年，能熟练运用各种技法制作中西名点。作为广东烹饪协会点心专业委员会副主席，他定期组织行内各层次专业工作者进行点心制作技艺研讨，秉承匠心精神，为传承粤点精髓和文化贡献力量。

邝志强

出生年月：1969年1月
职业：佛山市凤凰餐饮有限公司点心总厨
工匠感言：工匠就是要做优、做先！要毫无保留地带动南海粤式点心的多元化发展。

工/匠/印/记/

他是中式面点高级工程师，钻研粤式点心近四十年，有着丰富的产、学、研、教经历。他能熟练运用各种技法制作中西名点，如西式的裱花、中式的面塑，以及筵席点心、四季点心、广式月饼等。作为广东点心专业委员会副主席，邝志强定期组织行内各层次专业工作者进行点心制作技艺研讨，持续推动同行从业者对于新技术、新工艺、新设备、新材料的应用。

■工作中的邝志强。

“煮”随客“变” 不断创新留住客人

每天6时许，邝志强都会准时来到大沥凤凰酒家，与同事们一起制作供应早茶的点心。不忙的时候，他经常会去到大厅，与相熟的客人聊天，问一下他们对点心的评价。“我们这间酒楼开了快三十年，是大沥城区最老的酒楼了，点心都是现做现卖。来消费的客人尤其是喝早茶的，绝大部分都是熟客。他们对点心的味道最敏感，有点儿不同就会和我讲。”邝志强说。

广东早茶里的点心，有新旧四大天王之说。旧的四大天王是叉烧包、干蒸烧卖、虾饺、蛋挞，新的四大天王是虾饺、肠粉、葡挞和干蒸。“叉烧包、干蒸烧卖里都是有肥肉的，以前生活条件没那么好，大家都喜欢吃有油水的食物。现在人们都追求健康、营养。比如肠粉，就可以做出十几种口味，青菜、红肉、白肉、蛋类都可以和肠粉一起搭配。”邝志强解释。

说起创新，邝志强也有自己的理论：“做餐饮就要不断创新，顾客喜欢吃什么，我们就研究什么。有句老话叫‘客随主便’，做出来的食物要获得顾客认可，‘煮’随客‘变’才能留得住消费者，进而创造出更多的社会价值、经济价值。”

“以饺子为例，历代师傅根据不同的环境创造新品种。现在我会做的饺子至少有一百多种，如栗子饺、鸡冠饺、海棠饺、锅贴饺……”邝志强说。

邝志强的理论是建立在充分的实践基础上的。例如萨其马，他经过不断探索和反复实践，最后用葡萄糖替代传统配方中的白砂糖，葵花鸡蛋黄替代原只鸡蛋。“这样做出来的萨其马口感更松化，色泽更金黄、蛋味浓香，糖胶适度不粘牙，同时还满足了现代人控糖的需要。”

邝志强还另辟蹊径，以咸蛋黄、猪肉崧、香茜、红萝卜制作出了咸味萨其马。“这两款产品一经推出，就受到市场的热烈追捧。‘降糖’看似简单，如果没有匠心和耐心在色、香、味、型上是很难达到平衡的。”邝志强说。

继承传统 让更多人尝到儿时味

邝志强是土生土长的南海盐步人，1985年初中毕业后进入广州泮溪酒家做中式点心学徒。在泮溪酒家学习了一年后，邝志强掌握了粤点制作核心技术，1986年他进入中外合资的广州市北京大酒店担任点心副主管。第二年前往广州市服务旅游中等专业学校脱产学习点心制作的理论技术。

这期间，他遇到了让他受益一生的良师——粤点泰斗陈勋。“师傅不仅毫无保留地教我们怎样做点心，更重要的是教我们怎样做人。教师有师德，厨师也要有厨德，最基本的就是热爱本职、踏实工作。做点心的时候不能偷懒，比如做虾饺，虾饺皮上的褶纹，最少都要11个，少一个都不行。”邝志强说。

2001年，邝志强回到家乡南海，在大沥凤凰餐饮有限公司担任点心总厨。他多次拒绝北京、上海，乃至美国、英国、澳大利亚等国家粤式酒楼的邀请，一心一意留在南海，醉心于粤点的开发、研究。近年来，邝志强和同行们积极行动，“复活”了多款以前脍炙人口、如今难觅踪迹的广式点心。

“比如以前油器铺和大酒楼外卖部常见化皮堆，是很多人难以忘怀的儿时味道。”为让更多人尝到儿时味道，邝志强悉心研究，减少白砂糖用量的同时，又加入白莲蓉作为馅料。经过一次次摸索，他成功“复活”了改良版的化皮堆。

邝志强说，希望不远的将来，能够“复活”更多“消失的点心”，让更多人尝到地道的“广府”味道。

文/佛山市新闻传媒中心记者 张迪
图/佛山市新闻传媒中心记者 陈志钟

佛山市南海区永正制鞋机械设备有限公司技术研发部主任何伟新：

专注创新 领跑鞋业“智”造

“深耕行业，做到极致。”这是何伟新对自己的总结。作为南海区永正制鞋机械设备有限公司（以下简称“永正鞋机”）的总经理、技术研发部主任，他深耕制鞋机械行业（以下简称“鞋机”），追求精益求精，朝着“让制鞋变得更加智能、快捷、高效自动化”的目标不断前行。

专注鞋机行业、数控折边机专家……在南海的鞋机行业中，永正鞋机有着不少响亮的“名片”。得益于何伟新的引领，凭借过硬的产品质量，永正鞋机成为百丽女鞋、天创、金帝等品牌鞋企的鞋机供应商。

何伟新

出生年月：1969年11月
职业：佛山市南海区永正制鞋机械设备有限公司技术研发部主任
工匠感言：对工艺追求精益求精，对产品追求创新卓越！

工/匠/印/记/

深耕制鞋机械设备行业近30年，他组建数控折边机研发中心，带领团队不断对数控折边机、压合机等多个产品进行研发改进。其研发的数控折边机成为国内制鞋业中折边机生产环节不可缺少的重要技术设备，被广东省鞋机协会认定为制鞋机械设备名牌产品，企业荣获全国轻工机械标准化技术委员会《标准化工作先进单位》荣誉称号。

■工作中的何伟新。

自主创新 满足国内市场需求

走进位于桂城平洲的永正制鞋机厂，技术人员正紧锣密鼓地对数控折边机、数控无模压底机、气囊式冷热后踵定型机等设备进行安装调试，一台台制鞋机械设备将从这里走向全国乃至全世界。

何伟新经常活跃在工厂一线，他摆弄机械、查看零部件，通过动手操作来拓展思路。“以前，南海一些鞋企引进的鞋机设备都比较老旧，要不断翻新、维修，才能确保正常的运作生产。”何伟新说，为解决鞋机设备相对落后的问题，2010年他带领团队到意大利等国家考察，了解世界最前沿的鞋机设备以及先进的制鞋工艺。

在意大利考察期间，他发现这里的鞋机设备早已实现机械化，而国内的鞋机设备更新迭代的步伐缓慢。然而，深入了解后他发现，国外的设备虽然技术先进，但并不完全适合国内市场，引进后还需要进行改良，让其更贴近国内市场的需求。“以前我们总是引进设备，但设备采购回来才发现，最终还是需要有自己的东西。”何伟新说。

于是，何伟新带领团队自主研发的数控折边机应运而生。送带、上胶、粘合……在技术人员熟练的操作下，只需几十秒，便完成了鞋面料折边的工序。自主研发的数控折边机集自动送带、自动上胶、自动贴补强带、自动剪刀切割等功能于一体，为业界节省大量人力。

经过20年持续迭代更新，何伟新领衔研发的数控折边机成为行业内的龙头产品。该设备不仅在百丽女鞋、天创、金帝、万里马、际华3515等多个国内知名品牌生产中投入使用，还远销欧美、中东、南美等十多个国家和地区。

中国是全世界一流的制鞋大国，每年生产的鞋子数量占全世界总量的一半以上，鞋机成为了鞋业的重要支撑。制鞋产业是南海特色传统产业之一，要实现提升发展、转型突围，关键要围绕推动鞋业产业高端化发展。

早在2018年，何伟新就带领永正鞋机开启了“产品领先、效率驱动、全球经营”为主轴的战略转型，在折边机、压合机、定型机等设备上进行自主创新设计。如今，该公司多项产品技术已经成为国内制鞋机行业提升产品质量、提效率、降成本的重要基础设备，在国内外广受好评。

做好“传帮带” 逐渐壮大研发团队

人才培育是企业发展的关键，永正鞋机以高质量人才队伍建设，促进企业乃至行业高质量发展。

在传技授徒方面，何伟新坚持“传帮带”精神，秉持“能手培养新能手”的原则，培养鞋机设备领域的人才，为企业建设注入新活力。“技能传承是人才培育的首要任务，通过技术攻关、专业培训、自学钻研等方式，研发团队正在逐渐壮大。”何伟新说。在他的培养下，设计研发人员蒋明华已经成长为设计研发的工程师，硬件装配技能人才梁德文已成长为资深的技术员工。

创新驱动，质量为先。以技术为引领，何伟新及团队主导制定了30多个行业标准，包括国家标准《制鞋机械耐折实验仪》《制革机械皮革崩裂强度测试仪》、行业标准《制鞋机械按摩机》《平板切割机振动刀头》《纸箱彩盒数控车铣机》等，有效填补了国内相关技术的空白。与此同时，永正鞋机也获得了全国轻工机械标准化技术委员会《标准化工作先进单位》的荣誉称号。

何伟新用近30年的坚守和专注，诠释了一个鞋机工匠的执着与追求，其品牌及产品在行业内有口皆碑，备受肯定。未来，他将坚持立足南海，用行动擦亮“南海制造”的金字招牌，助力南海区制造业高质量发展，不断发扬南海人精益求精、勇于创新的“工匠精神”。

文/佛山市新闻传媒中心记者 洪晓诗
图/佛山市新闻传媒中心记者 陈志钟