

# 《中国烹饪》杂志主编团队调研南海，为南海菜品牌建设建言献策 探寻南海菜“破圈”新路径

## 华兴玻璃×丹寨茅台 东西部协作再立标杆

近日，一场聚焦南海菜品牌发展创新路径的研讨会在南海区金融公园4号馆西樵山书院C-LAB火热开启。此次活动由西樵山书院美食产业与文化研究中心携手南海区餐饮业协会共同举办，特别邀请《中国烹饪》杂志主编团队，与“南海名厨文化沙龙”的10位名厨齐聚一堂展开深度交流。会后，杂志主编一行还深入南海开展调研，为南海菜的未来发展探寻新方向。



《中国烹饪》杂志主编团队到南海餐饮企业调研。

珠江时报 记者梁慧恩报道 记者近日从南海区农业农村局获悉，在佛山南海驻丹寨东西部协作工作组的积极推动下，佛山华兴玻璃股份有限公司与贵州丹寨茅台生态农业产业发展有限公司达成合作，推动“南海制造+丹寨资源”“南海市场+丹寨产品”深度对接。

佛山华兴玻璃作为玻璃制造行业的佼佼者，拥有先进的玻璃制造技术、成熟的管理经验及广阔的市场渠道，而贵州丹寨茅台生态农业坐拥得天独厚的蓝莓资源，并且凭借“茅台”品牌在市场上已有较高的知名度。双方通过紧密合作，实现了资源的高效共享、优势的有机互补，成功构建起互利共赢的良好发展格局。

在设计环节，华兴玻璃结合当下市场流行趋势，针对蓝莓酒的玻璃瓶设计，采用了独特的曲线造型与色彩搭配方案，不仅完美展现蓝莓酒的优雅气质与独特魅力，还能在琳琅满目的货架上迅速吸引消费者的目光。

在生产环节，华兴玻璃引入一系列先进的生产技术与设备，优化生产流程。同时建立了严格的质量检测体系，提升了贵州丹寨茅台生态农业产品的包装品质，助力产品提升市场竞争力。

在管理环节，双方共同引入先进的数字化管理系

统，实现了生产过程的实时动态监控与深度数据分析。贵州丹寨茅台生态农业构建了从原料种植、产品加工到市场销售的全产业链数字化追溯体系。

针对大湾区消费者注重产品健康属性、追求时尚潮流的消费心态以及清爽、低糖的口感偏好，华兴团队为茅台生态蓝莓系列产品提出了在蓝莓汁产品中适当降低糖分含量，并添加一些具有养生功效的天然成分等一系列切实可行的建议。

通过优化生产流程、提高生产效率以及合理采购原材料等一系列措施，华兴玻璃助力茅台生态产品实现了显著的降本增效，包装成本下降幅度超过75%。

“茅台品质蓝莓产品+华兴优质包装”的强强联合，不仅实现了双方市场的双向拓展与协同发展，更进一步拓展了华兴玻璃在生态农业包装领域的市场份额，提升了品牌在该领域的知名度与美誉度，也让丹寨茅台生态农业产品赢得了广大消费者的认可。

华兴玻璃与丹寨茅台生态充分展示了东西部多维度产业联动方式，展现了从东西部协作“单向输血”到“双向奔赴”的可行性与巨大潜力。接下来，在南海区农业农村局和驻丹寨东西部协作工作组的持续助力下，双方的合作有望不断深化拓展，迈向更高水平。

### 创新研讨 为南海菜品牌建设注入新活力

南海作为粤菜广府文化的核心发源地，一直传承着广府菜的深厚底蕴。为了让南海菜品牌更具影响力，南海餐协自去年起便积极行动，联合24家餐厅，对8款传统南海菜进行标准化定型，确保消费者在任意一家合作餐厅都能品尝到正宗美味。

研讨会上，南海区餐饮业协会秘书长李穗东介绍了南海菜品牌建设的阶段性成果。目前，南海餐协正全力推进南海靓汤打造、“中国粤式茶点之都”申报等工作，助力南海菜品牌建设。

现场，10位南海名厨展示创意菜品。其中，冲浪豆汁桂鱼选用九江特色桂鱼，淋上本地黄豆汁，既滋润降燥又味道鲜美；梅酱蒸排骨加入干黄皮碎，果香清新、酸甜开胃。来宾们纷纷与名厨交流，称赞这些创新菜品巧妙融合了传统与现代风味，在保留南海菜特色的同时，带来了全新的味觉体验。

《中国烹饪》杂志特约编辑陈莉指出，打造南海菜品牌需突破食

材范畴，以文化为核心设计菜品。西樵山人兴学留下的重教传统，以及当地悠久的茶文化，都是南海餐饮业可挖掘的宝贵资源。

南海区餐饮业协会常务副会长张永标表示，南海菜品牌的打造必须内外兼修、创新融合，在重视产品的同时强化传播，“未来，希望南海名厨发挥引领作用，带动更多厨师提升创新能力，推动南海菜迈向新高峰。”

南海区委宣传部常务副部长、区文广旅体局局长刘夏远表示，南海菜品牌的打造，未来要从三方面发力。首先是菜品研发，计划推出100道创新菜并集结成册，赋予菜品文化内涵，用独特口味传递南海文化。其次是本地布局，今年在西樵镇开设南海菜主题旗舰店，同时打造特色菜馆矩阵，满足不同消费者需求，提升本地影响力。最后是市场拓展，先稳固本地市场，积累口碑和消费群体，再借助互联网传播，顺应平台算法，让南海菜走出本地，提升品牌知名度，走向更广阔的市场。

### 实地调研 挖掘南海餐饮企业发展新潜力

研讨会结束后，调研团开启了为期两天的走访调研。首日，在御品双溪，正值早茶高峰，后厨内30余位师傅正在忙碌，纯手工制作的点心深受食客喜爱。《中国烹饪》杂志主编王者嵩对其坚守传统工艺的精神赞叹不已。在这里，调研团品尝了创新菜金汤虾饺，并与传承人深入交流。

随后，调研团来到皇上皇山庄。化皮烧肉、金牌烧鹅等地道烧味，以及上过央视的皇上皇蛋散，吸引了众多游客前来品尝。中国烹饪大师周雪阳改良的桑拿牛仔骨，引发了关于菜式创新的热烈讨论，大家认可其在传统烧味基础上大胆创新的活力。

次日，调研团走进文会社，改良版鸡仔饼因其独特造型和口感让众人称赞不已。文会社在味道创新的同时，注重文化氛围营造，精准的市场定位使其脱颖而出。在佛山市粤菜标准化示范店新世纪大酒店，“鸿运乳猪”、芝士牛柳

包等七大粤菜凭借出品标准获得肯定。

王者嵩对此次调研感受颇深，她表示，南海拥有一批热爱家乡美食的餐饮人，为提升美食品质不遗余力，同时很多餐企还积极推广当地传统文化。在她看来，南海餐饮企业对传统传承良好，又积极拥抱变化。各企业特色鲜明，如御品双溪接地气，文会社注重文化氛围，日日新酒楼坚持对传统菜的改良创新。

王者嵩还对南海菜的推广提出建议。她认为，南海应着力打造几道地域标杆菜品，强化与南海的关联，以点带面推动更多菜品走向全国；可通过打造“爆款菜”引发媒体关注，或借助热点事件提升南海菜知名度；还可组织南海知名食材、调味品组团亮相餐饮展会，同时推动南海菜和食材融入全国知名餐饮品牌菜单，让南海菜在更广阔的市场绽放光彩。

文/图 佛山市新闻传媒中心记者 洪晓诗

## 丹灶实施“凤凰培养项目”，提升机关中层干部综合素养与履职能力

# 打造善谋善战的“硬核”干部队伍

“环两江”先行区丹灶片区近日启建，将构建“人文科创 四脉一核”发展体系，用3年时间将丹灶打造成人文与科技交相辉映、生态与经济相得益彰、城市与乡村美美与共的共富典范。

蓝图已经绘就，如何将美好愿景变为现实图景？关键在人。今年一季度，丹灶已启航“鸿鹄培养项目”锻造村居基层先锋队。3月起，丹灶实施“凤凰培养项目”，以“靶向训练+知识更新+现场研学”三维模式，系统提升机关中层干部综合素养与履职能力，为“环两江”先行区建设注入强劲动能。

此次培训覆盖机关各办(局)、群团组织、事业单位、职能单位近100名中层正副职干部，聚焦科技创新、实战能力与区域发展深度融合等方面，打造一支善谋善战的新时代“硬核”干部队伍。

### 入营实训 提素增能

此次培训聚焦中层正副职干部职责定位和能力短板，开展分层分类分专题训练营，通过提升团队管理、跨部门协作等能力，凝聚强大合力，提升整体战斗力。

“在同事们给予我的评价中，我认为‘有担当’更能代表自己”“我选择‘专业’作为自我标签”……在带队伍能力训练营上，管理教练以“激发内生动力——构建管理工具——优化组织生态”的模式，逐步推进训练闭环。通过团队共创、小组研讨、案例剖析等形



学员们在勒流五金创新小镇城市客厅参观交流。

式，学员们跟随管理教练系统学习团队管理要点、激励与决策方式、情绪释放等核心技能，进一步提升团队管理智慧。

在跨部门沟通与公众表达训练营，管理教练从问题切入，引导学员共同探讨实际工作中遇到的跨部门沟通障碍，结合针对性的情景开展实训演练。

“村级工业园改造纠纷问题处理过程中，假如安监办与经发办在处理上意见不统一，该如何开展沟通？”“可以寻求折中的办法，设置过渡期让企业平稳撤场”“出台重点工作跨部门的沟通协调机制，加强统筹力度”……学员们展开头脑风暴，探讨破除部门沟通壁垒的具体路径。跨部门沟通五步法、DISC性格测试等方法，更激发了

学员的学习兴趣，大家踊跃上台即兴演讲，结合教练和其他学员的建议提升表达技巧。

除专题训练营外，培训班还组织开展了深入贯彻中央八项规定精神学习教育、人工智能运用、国家安全教育等专题讲座，进一步为中层干部填知识空白、补素质短板、强能力弱项，巩固作风建设。

### 对标学习 拓宽思路

培训还着重围绕文化赋能乡村振兴、城市美学、产业转型升级等工作，组织学员深入学习“环两江”先行区兄弟镇街的优秀经验做法。

学文化赋能乡村振兴。学员们走进九江镇敦根社区，学习该社区盘活“水文化”，打造“龙舟课堂”

“龙舟研学”等文旅IP项目，创新文旅体验模式的做法；走进北滘镇碧江社区，了解该社区立足乡村资源禀赋优势，以村企共建发展模式，推动传统村落与现代产业发展的经验举措。

看美学赋能老街活化。学员们走进龙江镇新街in77，参观龙江老街粮油饲料副食综合市场改造项目。龙江新街in77融入城市美学设计理念对传统商业街区进行升级改造，打造设计感十足、活力新潮的青年街区风貌的经验做法，引发了学员们对老街活化、城市品质提升的思考。

学传统产业转型升级。学员们前往勒流五金创新小镇城市客厅，通过聆听小镇概况、产业情况、发展历程等方面的介绍，了解勒流五金全产业链与顺德家居五金的优势，学习其推动家居五金产业转型升级，推动企业实现智能化生产的“硬招实招”，开拓学员对丹灶五金产业转型升级的思路。

接下来，丹灶将继续组织开展相关现场教学、学习研讨，切实推动中层干部将培训成果转化为实际工作的创新举措，促使干部队伍跳出“一镇一域”的局限，成为丹灶产业向新、城乡共富、人文闪耀的核心推动力，以硬核的干部队伍支撑丹灶高质量发展。

文/图 佛山市新闻传媒中心记者 劳显强 通讯员 曾力 徐权能

## 《2024南海区公共图书馆阅读报告》发布

# 全年到馆量超395万人次 文献流通量超百万册次

珠江时报 记者洪晓诗 通讯员麦伟焯报道 4月20日，《2024南海区公共图书馆阅读报告》发布。报告显示，全区图书馆服务体系以“高密度覆盖、精准化服务、社会化参与”为核心，全年到馆量超395万人次，文献流通量突破101万册次，青年群体借阅量占比超六成，全民阅读生态呈现新活力。

2024年，295个成员馆遍布南海各个角落，其中277间读书驿站，像散落在城市脉络中的明珠，新增的7间读书驿站为市民提供了更多邂逅知识的角落。19间阅读坊各具特色，其中南海区税务局职工书屋“南图·阅读坊”荣获全国工会职工书屋示范点称号。此外，南海区图书馆总馆去年全年开放313天，其中8月18日成为最热闹的一天，到馆读者人数达到顶峰。桂城·沁园站和里水镇分馆凭借独特魅力，成为阅读热门打卡地。

馆藏资源的丰富，是南海区图书馆的一大宝藏。384.81万册的文献资源馆藏量，让大沥镇分馆一马当先。482.88万次的外购数字资源访问量，超星歌德机设备资源数据库备受读者喜爱，让知识触手可及。9419册的捐赠文献，为馆藏注入了

新活力。

读者的热情，是南海区阅读氛围最生动的体现。2024年，395.46万人次走进图书馆，同比增长6.56%，读书驿站成为热门之选，进馆人数占比71%。34.06万名注册读者中，男女比例为1:1.37，青年读者成为主力军，80后更是借书达人。借书最多的读者，一年借阅4059册，其对阅读的爱如同星星之火，点燃了更多人对阅读的热情。

图书流通数据背后，是读者们的阅读偏好。101.4万册次的文献流通量，文学类图书以47.80%的占比独占鳌头，成为读者的心头好。而青少年对《卡伐利亚树与渡渡鸟的生死之交》系列的喜爱，也展现出不同年龄段读者的阅读差异，图书馆丰富的馆藏资源，精准满足了大家的需求。

阅读服务活动，为南海区的文化生活增添了绚丽色彩。全年888场阅读推广活动，日均约2.43场，吸引19.8万人次参与。171场未成年人阅读推广活动，9.5万人次参与，为孩子们打开了知识的大门。南海区图书馆获评2022-2023年全民阅读基地，这是对其阅读推广工作的认可，也是其继续前行的动力。