

开州十万厨师走南闯北 共创『金厨』品牌

核心提示

上个月召开的2024重庆市食品及农产品加工高质量发展产业生态大会，发布了市级爆品“开州金厨”品牌，同时开州也被授予全国第十个、重庆首个“中国厨师之乡”称号。

开州素有“巴人善食、蜀人善烹、开人善厨”的说法。一代代开州厨师通过师徒相传、口耳相授，传承下开州大混蒸、举子香肠、“十大碗”等特色美食。

数据显示，开州有10万余名厨师遍布大江南北，2.4万多家开州籍人士创办的餐饮市场主体覆盖了全国120多个城市，有25万多开州人从事餐饮行业。

他们如何共创“开州金厨”这个品牌？近日，记者前往开州进行调查、采访。

10月31日，长江烹饪职业培训学校，老师李海权正在为学生讲解菜品的制作。

10月30日，开州区滨湖路餐厅众多，不少市民选择来此聚餐。



10月30日，开州区滨湖路“喜来开”餐厅后厨，厨师们正在制作餐品。（本版图片均由记者尹诗语摄/视觉重庆）

■新重庆-重庆日报记者 苏畅

10月30日上午，开州区汉丰街道“八仙庄”酒楼。

后厨内，64岁的陈远清正在授课：起锅，烧油，葱姜蒜爆香，鱼身改刀下锅，放入莴笋、彩椒、木耳，一道鲜嫩爽口的“五彩溜鱼丝”几分钟后就出锅。

他是这家酒楼的老板，也是重庆市烹饪协会和餐饮协会的副会长，以及开州区烹饪协会和餐饮协会的名誉会长，曾获得业内“天花板”奖项——中华金厨奖。一刀一勺，一烹一煮，沉淀的是陈远清46年的火候。

陈远清18岁入行，在上世纪80年代他和部分开州人离开家乡，靠着一道道川菜，逐渐闯出名堂。

如今，他们有一个共同的名字——“开州金厨”。

“以老带新”——10万余名开州厨师结伴走南闯北

1987年，27岁的陈远清离开家乡，前往湖北武汉市，在一家名为“南馨园”的饭馆担任厨师长。

老板给他开出了那个年代的“天价”工资：月薪300元，每月还有1000多元的分红。

高收入，是因为陈远清有一手好厨艺。他毕业于开县饮食服务公司的厨师培训班，一手地道的芙蓉鸡片，让他在业界声名鹊起。

“芙蓉鸡片的做法讲究‘吃鸡不见鸡’，鸡脯肉捶烂后，用蛋清调成糊状，在沸腾的锅里里面扯片子，同时加入木耳、莴笋，吃起来口感滑嫩。”陈远清介绍，当时在武汉的餐馆里，芙蓉鸡片卖疯了。但是在老家开州，当厨师却赚不了多少钱。

开州从东汉建安二十一年就已置县，盐业发达，物阜民丰，被称为“汉丰县”，寓意“汉土丰盛”。

盐为百味之首，这样的产盐地，让开州人有了“尚滋味、好辛香”的饮食习俗，流传下“巴人善食、蜀人善烹、开人善厨”的美誉。

但在后来，当地盐业衰落，大部分人只能依靠农耕为生。而开州六分山脉、三分丘陵、一分平坝的地形，耕种面积并不多，且分散土地无法形成规模种植，人们的生活十分贫困。

背井离乡，成了陈远清那一代人不得已的选择。

在武汉，陈远清靠着芙蓉鸡片打响名气，同时还推出了雪花鸡淖、川味凉面、“十大碗”等川菜美食。“为了吃我这碗凉面，饭馆门口经常排起两行长队！”回忆这段经历，这位花甲老人顿时变得豪情万丈。

饭馆生意越做越好，房东却坐地起价，“南馨园”被迫关门谢客。陈远清无奈北上。1991年，他来到北京，在一家生意不景气的餐馆担任厨师长。

那时在北京，“成都小吃”如同雨后春笋般涌现，而这些小吃店多由开州人经营。据估算，当时至少有3000名开州人经营着小吃店。

他意识到，只有做出特色，才能在众多餐馆中闯出一条生路。为此，陈远清自创菜品——“活吃鱼”。

“活吃鱼”让这家餐馆的生意蒸蒸日上，也让陈远清攒下一笔积蓄。之后，他先后到天津、南京开饭馆。在外漂泊十年后，陈远清回到家乡，开办了“八仙庄”酒楼。他在开州从事餐饮行业的同时，也将自己的心得倾囊相授，带出50余名学徒。

最早一批出去当厨师、开馆子的开州人，通过“以老带新”的方式，帮助其他开州人从事餐饮行业，而这些人又将他们的经验分享给了更多人。

这种“传帮带”，让开州区有10万余名厨师遍布大江南北，2.4万多家开州籍人士创办的餐饮市场主体覆盖了全国120多个城市，共计有25万多开州人从事餐饮行业。

这种“传帮带”，让开州区有10万余名厨师遍布大江南北，2.4万多家开州籍人士创办的餐饮市场主体覆盖了全国120多个城市，共计有25万多开州人从事餐饮行业。

“师出同门”——4.7万余名学生经职校培训拿起“金勺”

10万余名开州厨师中，有近一半的厨师“师出同门”，他们来自同一所学校——重庆市开州区长江烹饪职业培训学校。

校长张玲是陈远清的学生之一，现任开州区烹饪协会会长、开州金厨餐饮有限公司执行董事。他所创立的“开州金勺”劳务培训品牌，正是“开州金厨”的前身。

张玲并非厨师科班出身。他毕业于重庆师范大学，后来在重庆一所职业学校做管理工作。返乡创办这样一所烹饪职校，缘于一次拜年。

张玲的父母在开州经营着多家餐馆，小时候过年，餐馆里的厨师会提着“土特产”到他家拜年。但一次春节，父亲张邦燕却带着他上厨师家拜年。父亲告诉他，在开州不容易招聘到好厨师，餐馆的发展全指望这些手艺人。

张玲在开州调研后发现，这些年开州本土餐饮市场发展迅速，有些美食街甚至出现了“一厨难求”的情况。

这是一个创业的机会！2015年，他创建了烹饪职业培训学校和“开州金勺”劳务培训品牌，既能为各个餐馆输送厨师，也能让更多青年拥有一技之长，找到工作。

得知这位青年开办烹饪学校，时任开州烹饪协会会长陈远清决定收张玲为徒，并给他办学建议：“课程不能天天讲理论，要融入实操，学厨可得真刀真枪地干！”

张玲听取了这位老师的建议，把厨房“搬”进了教室。

10月31日，记者来到这所职业院校，校园的文化墙上，印有“打造开州金厨‘黄埔军校’”的响亮口号。

“同学们，油炸前上牡丹花刀，鱼肉吃起来才脆。”教室内，老师李海权正在教学生烹制飘香脆皮鱼。

教室的讲台，是一张3米来长的灶台，上面的刀锅铲勺、盐油酱醋，便是李海权的教学工具。他在做菜时，值日生用手机现场录制，然后投屏在电视上供学生观看。下课后，这些学生便换上厨师服，到各自的工位现学现做。

就是通过这样手把手地教学，一名学生在学成厨艺后，拿起了“金勺”——

2018级学生查城阳，在重庆市职业技能大赛中获得中式烹饪一等奖，现在在上海一家海鲜酒楼上班；2018级学生倪秋，在首届开州职业技能大赛荣获烹饪项目二等奖，在江苏一家中餐厅当厨师；2021级学生付航，在“川

渝杯”技能大赛上获得西式烹饪第二名，被杭州一家餐饮公司列为重点厨师培养对象……

“建校以来，学校已培训8万余人，有4.7万余名厨师走上厨师岗位。”张玲介绍。

正因为这所学校培养出大量厨师人才，“开州金勺”才被评为市级劳务培训品牌。而“开州金勺”又在去年升级更名为“开州金厨”，被认定为重庆乡村振兴领域劳务品牌。最近，“开州金厨”又被评为我市“爆品”品牌。

“金厨带精品”——已展销超过400种农特产品

走出校门，一家小吃店引起了记者的注意。店门的招牌上，印有“开州金厨带精品”的字样。展柜上，摆放着开县春橙、开州香肠、雪宝山腊肉、瑞桑桑叶蛋、紫水豆干等开州特色美食。

张玲解释道，“开州金厨”品牌建立后，开州区实施了“金厨带精品”行动：一方面用本土的农产品为食材，制作开州菜，另一方面以“金厨”餐厅带动农特产品销售。在开州，有120余家餐厅设置了这样的精品展柜，开州区餐饮协会副会长吕本勇的“喜来开”餐厅便是其中之一。

夜幕降临，华灯初上，“喜来开”餐厅顾客络绎不绝，服务员为他们端上雪参、鸡骨熬制的高汤，配有鸡肉薄片涮食。

这是“喜来开”餐厅的主打菜之一：雪参9秒高山鸡。吕本勇还给它取了一个富有诗意的名字——“雪宝山的问候”。

二十年前，吕本勇离开家乡，在山西长治、湖北武汉等地打拼多年，成立了印象小镇餐饮有限公司。虽然自己的餐饮事业已小有成就，但吕本勇还怀揣着最初的梦想：让顾客在开州美食中，品味开州文化。

2020年，回到家乡的吕本勇将公司名称更换为“喜来开”，寓意让顾客喜欢上开州菜、开州食材、开州人、开州文化。返乡后，他开始下乡采风，挖掘本土食材。

“雪宝山的问候”这道菜，正是来自他的一次雪宝山之旅激发的灵感。

海拔2626米的雪宝山，被称为秦巴走廊的“文化客栈”。千百年来，雪宝山保留了良好的生态，拥有崖柏、珙桐、红豆杉等珍稀植物。2021年底，吕本勇与团队造访这座大山，采集一种名为雪参的道地药材。

下山时已是傍晚，吕本勇一行在农户家购买了土鸡，准备当晚餐。

“熬制一锅鸡汤很费时，当时大家又累又冷又饿，等不了那么久。”吕本勇便把鸡肉剔除，同雪参煮汤，鸡肉则切片“打边炉”。

巍巍高山，漫漫大雪。农户家里，吕本勇和团队吃着热气腾腾的鸡肉，喝着鲜美的参汤，他感叹道，这就是来自“雪宝山的问候”。

自那以后，吕本勇开始系统梳理开州菜，相继推出了南门红糖肉、贡橘阴米羊肉、天麻巴山老腊肉、龙珠茶炒汤圆、桃胶石烹桑叶蛋等菜品，形成开州9大名菜。

“每一道菜的背后，都是一种开州文化。”吕本勇介绍，例如菜品中所使用的南门红糖、开州阴米、龙珠茶等食材的制作工艺，都是属于市级非物质文化遗产，而像雪参9秒高山鸡、天麻巴山老腊肉这样的菜品，背后则是开州药食同源的饮食文化。

据介绍，像“喜来开”这样的“开州金厨”名店，目前开州区已授牌45家，其中10家分布在北京、山西、四川、上海、山东等地，而这些“金厨”展销的开州农特产品已超过400种。

10月30日，开州区汉丰街道“八仙庄”酒楼，陈远清正在备菜。

重庆已培育7个乡村振兴劳务品牌 带动近80万名农民就业

本报讯（新重庆-重庆日报记者 苏畅）11月11日，记者从市农业农村委获悉，重庆已培育出重庆火锅师傅、巴渝大嫂、开州金厨、云阳面工、万州烤鱼师傅、巫溪烤鱼工、巴渝建工7个乡村振兴领域劳务品牌，带动近80万名农民稳岗就业。

务工收入是我市脱贫群众收入的主要来源。由于脱贫劳动力老龄化不断加剧、技术替代就业等因素影响，脱贫人口就业面临着新的挑战，持续增加收入需要在质量上寻求突破。

开展乡村振兴领域劳务品牌建设试点，则是探索带动脱贫人口就业增收的新途径。

2021年12月，市人社局、市农业农村委等19个部门印发了《关于劳务品牌建设任务分工方案的通知》，明确由市人社局牵头负责，市农业农村委（市乡村振兴局）具体负责乡村振兴领域劳务品牌建设工作，选取了上述7个就业容量大、带动能力强的优势行业，培育一批劳务品牌。

去年12月，重庆发布7个乡村振兴领域劳务品牌地方标准，这也是全国第一批劳务品牌地方标准。7个乡村振兴领域劳务品牌地方标准对劳务品牌人员制定了等级划分、人员素质要求、知识要求、技能要求以及等级评定规范等。

例如，“开州金厨”分为5个等级，最高等级为5星，该等级厨师除要求有1年以上餐饮从业经验外，还要掌握专业的烹饪技艺，以及具备菜品烹饪技艺创新、企业经营、供应链管理等方面能力，同时还能制定厨师培训方案、编写培训教材等。

数据显示，在全市培育的131个各类劳务品牌中，7个乡村振兴领域劳务品牌带动近80万名农民就业，在就业总人数中占比近三分之一，人均年收入为7万元。

