

龙岗『星』厨匠心传承粤菜文化

诠释新时代深圳工匠精神

龙岗融媒首席记者 张祥
通讯员 唐永国 文/图

养生花枝卷、鲍鱼焖肉、客家三杯鸡……一道道粤菜，鲜香美味回味无穷。龙岗“粤菜师傅”陈昌柱为深圳市鹏城技师学院手把手培训粤菜学生，传承粤菜文化，深受学院的师生们欢迎好评。

粤菜，作为中国四大菜系之一，以其独特的口味、精湛的烹饪技艺和丰富的文化内涵，吸引了无数食客。陈昌柱在粤菜行业耕作了30多年，从苦练烹饪基本功，到熟练掌握粤菜烹饪技艺，再到成为广东省“粤菜师傅”大师工作室创办人，始终怀揣着对粤菜烹调的一腔热忱，在炉灶间升起的袅袅炊烟中，一边使出百般技艺专研烹调一道道特色粤菜，努力打响“粤菜”品牌；一边耐心为年轻学生授业解惑，为粤菜传承培养更多年轻力量。回望来路，粤菜飘香，桃李满园。



陈昌柱在深圳市第十一届技能运动会养生葫芦鸡比赛现场。

孜孜追求 铸就粤厨匠心

陈昌柱是江西吉安人，从小就喜欢待在厨房，砧板、刀、锅、锅铲……这些下厨工具就是他的好伙伴。勤奋好学的他希望能完善厨艺相关的理论知识，1992年进入吉安六中学习烹调专业，开启了厨师的“烹饪之路”。1999年，陈昌柱怀揣“粤厨大师”梦来到深圳，每逢节假日休息时间便往返于各大书店图书馆，购买和翻阅各类烹调资料，补齐自身短板。“那个时候，我几乎将所有的零用钱都用于购买粤菜菜谱和烹调学习资料。”陈昌柱说，他家里存有粤菜菜谱书籍250多本，还有关于雕刻书籍、录像和烹饪资料80多本。为了学到更多知识和粤菜烹饪精髓，他将每月工资的一半以上用于参加各种粤菜的培训，并以赛代练，参加各种大小粤菜烹饪比赛90多场，取得各种荣誉证书50多项，得到了梁景宜、李永泰等12位名师指点，粤菜制作水平得到飞速提升。

“粤菜的历史悠久，可以追溯至唐代，甚至更早，值得我们好好发扬和传承。”陈昌柱认为，发扬粤菜，传授给新一代的年轻人，是一件很有价值的事情。他先后参与了40多场的考证工作，先后取得“深圳市食品安全管理员、中式烹调高级技师、高级潮式风味烹调师、高级公共营养师、客家风味烹调师”等各种证书；积极参加酒店的师徒比武以及省、市、区组织的“粤菜师傅”厨艺大赛，捧回了“2023年粤港澳名厨美食创意大赛个人赛金奖”30多项大奖。同时，他将所学贡献给自己热爱的事业，认真做好每一道菜品，使其色彩、荤素、营养搭配均衡合理，以“星级菜品”保障好单位全体干部职工的身心健康，深受干部职工一致赞誉，几乎每年都获评“先进工作者”“优秀员工”“优秀个人”等荣誉称号。

创新不止 传承粤菜文化

近年来，深圳深入推进“粤菜师傅”工程，打造“粤菜师傅”名店名菜名厨。陈昌柱作为广东省三星级粤菜师傅、龙岗区职业技能专家库专家、深圳职业技能鉴定高级考评员、深圳市饮食服务行业协会技师专业委员会副主席，积极参与职业院校、粤菜师傅等职业技能大赛，带领新生代投身到热爱的粤菜厨师行业，脚踏实地磨练技艺，传承粤菜技法，为粤菜文化的传承创新注入新的青春活力。

“对这一行，我始终保持热爱，闲暇时间，我就研究创新粤菜作法，结合现代消费，研发适合现代人，特别是年轻人的菜品。”陈昌柱说，他积极参与粤菜技艺推广交流和带徒授课传技，做好传道授业，带出20多名高徒，如今这批粤菜厨师在各自酒店、餐饮出品领域都有一定的发展和成就。同时，他常常在节假日到社区传授做菜心得，指导社区居民提高烹饪技艺；积极参与社会性粤菜技艺传授工作，在市总工会职校等院校授课，传授关于广府风味菜烹饪技法，义务受聘于深圳市第二职业技术学校，培训学生500余名；受



陈昌柱作品。

聘于广东深圳职业训练学院等培训机构和社会团体，培训学生3000余人次。交流授艺，他将“粤菜师傅”经验和技艺分享给同行，助推全市“粤菜师傅”工程高质量发展。

乐于奉献 闪亮粤厨之光

陈昌柱借助受聘于龙岗区人力资源局技能专家库专家成员、深圳市鹏城技师学院餐饮专家、深圳市职业训练学院烹饪老师等，利用休息和节假日为粤菜新的考核题库的开发和考评的技术文件献计出力，在《教育月刊》《大众科学》等学术期刊上发表《食用竹笋与菜肴》《浅析茶油功效及其在膳食中的应用》等10多篇学术论文。

如何把粤菜厨艺传承出去，如何援助求学厨艺的困难子弟，培养粤菜文化的传承者、推广者，陈昌柱思于心、践于行。记者了解到，近年来，他积极为深圳市小禾餐饮管理公司、深圳市渔米捞餐饮管理公司等大批餐饮企业贡献“粤菜师傅力量”，设立陈昌柱“粤菜师傅”大师工作室，推出“客家三杯鸡”等系列粤菜，味蕾绽放。

“发扬传承粤菜需要我们共同努力，我们会更深入地了解粤菜文化、掌握粤菜烹饪技艺、推广粤菜文化并进行创新。”陈昌柱深耕粤菜30余载，用心用情烹制真味，对每一道工序、每一处细节、每一道菜式都精心研究、设计，不断提升自己，坚持让自己做最好的“粤菜师傅”，推出“鲍鱼焖肉”等13道深圳味道的新粤菜，传承粤菜魂，创出新鲜味，将粤菜文化发扬光大，以厨师的名义诠释着新时代深圳的工匠精神。