



香满巴山味自远

——岚皋依托美食产业链打造技能培训侧记

记者 田丕

首届美食烹饪技能大赛吸引了全县做菜高手和游客积极参与。 张天兵 摄



县人社局向培训学员发放纪念品



评委现场打分点评每道菜品



制作岚皋招牌菜辣子鸡



今年春节,游客在“岚皋味道”长街宴上品赏美食

岚皋是什么味道的?是爽辣浓郁,也是鲜香醇厚,更是乡愁回忆。近年来,这座小城围绕陕南特色美食,推动非遗美食产业化、品牌化、规模化发展,以长街宴、吊罐美食节、摔碗啤酒节、“岚皋味道”美食大赛等活动聚人气、引客流。

火爆的美食背后,藏着岚皋的勃勃雄心,该县人社局结合营养膳食、烹饪技能、食品安全、职业道德、礼仪服务等内容对重点就业群体开展专业培训,去年以来开展烹饪技能培训447人次,地方美食名厨名店如雨春笋,打造出美食爱好者的天堂。

浓郁的岚皋味道,不仅寄托着乡愁,还不断焕发出就业增收的新活力。

群众在学习中提升技能

吴鹏和张芳今年正月很开心,从正月十七开业到现在,30多天时间里,他们的“歌家院子生态农庄”收入就达到了20多万元。作为一个刚开始接触餐饮行业的创业者,他俩对现在的生活很满意。

“从2009年做窗帘生意,再到做家具生意,我俩一直在民主镇,这几年家具生意不好做,我们就想着转行。”吴鹏说道,2020年,正巧赶上岚皋县旅游烹饪培训学校在民主镇搞培训,妻子张芳立即就参加了。“我学了5期,不光在镇上上学,还去县上学。”张芳接过话头,为了学到真正技术,张芳每天早上8点从民主镇坐上班车赶到县城,在培训点上完课,下午再坐车回到镇上家里。在专业老师的指导下,张芳掌握了炒菜、蒸菜、面点等技术,尤其拿手的是烤鱼和辣子鸡。

“现在店里主厨就是她。”吴鹏看着妻子学成归来,也是由衷的高兴。像吴鹏张芳这样的学员在岚皋还有很多。

岚皋县近年来深入挖掘美食文化资源,大力推动地方美食产业链发展,积极开展烹饪技能培训,通过“演练+理论+实操”方式,增强群众“造血”功能,进一步提升和扩大全县旅游餐饮和“岚皋味道”美食品牌的影响力,推动全县生态食材和旅游产业健康发展,群众也在其中受益良多。

在城区里开了一家私房菜的方国琴也是深有感触,虽然之前她自己的家常菜做的也不错,但是看到政府提供的免费技能培训消息后,她还是第一时间赶去参加,“我就是找到不足,提升自己。”方国琴很珍惜这些学习机会,“在学校学了25天,掌握了不少美食烹饪技术。学成之后,要把岚皋味道宣扬出去。”方国琴说,从2020年到现在,她的店从一层变成两层,再变成三层,营业收入也达到80多万元,这家小小的私房菜馆不仅本地人喜欢,还常常接待来岚皋旅游的外地游客,方国琴说:“岚皋味道一定要有菜香味、人情味和温馨味,用我们的服务展示岚皋形象。”

“通过培训和跟踪指导服务,全县餐饮从业者的烹饪技能、菜品质量有大幅提升,礼仪接待水平明显提高。通过跟踪回访,近期培训的学员中,有4名学员开始自主创业,有76名学员入职餐饮企业,大力助推了岚皋味道特色餐饮服务行业壮大,推动了岚皋县美食产业链发展,为全县经济发展注入了新的活力。”岚皋县人社局局长石有新说道。

截至目前,县人社局组织岚皋旅游烹饪培训学校在民主镇、城关镇、南官山镇、佐龙镇、四季镇、澗河镇6个镇开展“中式烹调师”“中式面点师”两种培训,培训课时分别为15天(120课时)和25天(200课时)两种,共培训263人,其中脱贫劳动力199人。并对培训考试合格学员颁发《培训合格证书》。

美食产业链逐步完善壮大

民主镇枣树村坐落在层层大山中,山多地少,为了改善生活,村里“女能人”唐玲做出一个大胆的决定,开办农家乐。“在这里开农家乐,山大沟深,谁会来吃?”想起当初的创业唐玲还是记忆犹新。

但是一件小事改变了她的想法,2022年8月21日,因为游玩全胜寨走错路,来自平利县的十几辆自驾车停在她家门口,唐玲热情地给他们准备了简单的饭菜,热腾腾的农家菜得到了游客们的一致好评。这些赞扬也坚定了唐玲开办农家乐的信心。

2022年,她打造的红鑫山庄民宿正式开业,成为村里第一家餐饮住宿机构。镇上也以和美庭院打造为契机,镇政府奖励红鑫山庄资金5万元提升民宿环境,配套25万元修建停车场和硬化道路,基础设施的完善也带来了更多游客。

岚皋县旅游烹饪培训学校老师张建朋说,县上积极引导推介唐玲参加各类美食赛事,2023年红鑫山庄全胜寨成为岚皋唯一获评“安康味道”的特色名宴。在她的示范带动下,枣树村乡村小灶、楠乡院、乡野山居等5个民宿及农家乐如雨春笋陆续出现,农户吃上了旅游饭,实实在在地享受到了枣树村新面貌带来的收益。

2023年红鑫山庄仅在餐饮的纯收入就达到30多万元,唐玲对自己选择的这条路充满信心。县上镇上组织的培训,只要有时间,她都会赶去参加,技能培训也改变了她对餐饮的认识,“岚皋美食里面有很深的学问,通过一次次的培训,我开拓了思维,提高了自己的能力,也为游客提供了更加优质的服务。”

可以看到,岚皋正在依托当地美食制作技艺,大力发展岚皋味道美食产业,积极推进全县的精品民宿和农家乐餐饮产品。

如何立足当地绿色天然无污染的原材料,把餐饮与当地文化元素进行融合?岚皋县委副书记、县长魏小林说:“要进一步挖掘好、展示好岚皋特色美食文化,提升‘岚皋味道’文化知名度和影响力。要优化服务细节,提升服务质量,充分展现‘好客岚皋’形象。要抓好传承和巧媳妇、名厨子挖掘培训,打造‘岚皋味道’人才大军,推动‘岚皋味道’美食产业链高质量发展。同时,‘岚皋味道’



在培训学校,专业老师指导学员烹饪本地美食



岚皋味道



现场烹饪 张天兵 摄



培训学员向游客介绍菜品 张天兵 摄

美食产业链销售端和生产端要精准对接、密切协作,全流程、透明化展示道地生态食材,建立完善食材溯源机制,打响“岚皋味道”美食品牌,助推“岚皋味道”高端化、链式化、特色化发展。”

为此,县上成立了“岚皋味道”餐饮产业链工作专班,多次召开专题会议,研究“岚皋味道”餐饮产业链发展工作,在县内美食餐饮企业、美食街区、农业园区走访调研,与市场主体、企业负责人现场交流,详细了解全县美食产业发展情况以及产业链的意见建议,并结合实际起草了“岚皋味道”产业链《三年行动方案》《高质量发展行动方案》《奖励扶持办法》,制定了《高质量发展责任清单》,着力构建高位推进、部门协同、责任明确、步骤一致的美食产业发展格局。重点培育了以碗场坝、黄家河坝、龙城御景为核心的特色餐饮网点。围绕巴人文化,结合本地实际,全面完成“岚河印象”一桥至廊桥桥特色餐饮街区改造工程,以廊桥为中心的“岚皋味道”夜经济圈初步形成,成为旅游的必选打卡地。同时,定位于服务市民和外来游客,积极发展地方小吃,鼓励本地品牌餐饮,发展特色餐饮、食品店和便利店,推动餐饮业标准化、规范化发展。

特色美食成就大产业

作为岚皋美食的招牌菜,辣子鸡从四季镇杨家院子和王三翠的手中越走越远。

每周她都会抽出时间在短视频平台进行做辣子鸡的教学直播,做了20多年辣子鸡的王三翠,对这道菜烹制的每一个环节都严谨对待。“岚皋辣子鸡,有浓郁的汤汁和鸡肉,辣味醇厚劲爽,像是我们热情的待客之道,也代表了岚皋的味道。”王三翠说道。

为将家乡的美食宣传出去,让更多的人品尝到本地的农副产品,增加群众的收入。王三翠不仅向网友传授烹饪诀窍,也成为岚皋烹饪技能培训的常任老师。

围绕岚皋味道“十大名菜”和“十大名小吃”,聚焦培训需求、培训质量,县人社局对重点就业群体开展烹饪技能培训。学员通过中式烹调理论知识和实践技能操作的学习,可以全面了解中式烹调的系统理论知识和实践操作能力,掌握烹饪的各项基本功,熟悉“岚皋味道”的制作工艺和餐饮服务基本礼仪,使学员基本能够达到独立操作的水平。同时学习通用理论知识(通用职业素质、法律法规、消防安全)的课程,使学员成为德才兼备的复合型人才。

岚皋县政协主席、美食产业链链长张永斌说,要建立“订单农业”长效合作机制,有效带动更多群众在家门口就业、致富增收,实现产业发展和乡村振兴互促互进、互利共赢,为“岚皋味道”产业链发展树品牌、立标杆。

在岚皋县旅游烹饪培训学校,记者看到,培训老师正在向学员们细致讲解巴人吊罐肉、辣子鸡等岚皋地道美食的烹饪技巧。该培训是由岚皋县人社局组织培训机构为有需求的群众开设的免费培训,今年准备举办10期,惠及400余名群众。培训结束之后,对于创业的学员,学校还会派老师进行跟踪指导,提供长期服务,帮助他们把店开好,对于想自主就业的学员,毕业了就直接输送到餐饮企业里去。

通过多种形式,“岚皋味道”走了出去。2022年2月26日,岚皋县在上海市宝山区大场镇举行“秦巴美食·岚皋味道”上海区域揭牌仪式,“入驻”上海,标志着“岚皋味道”品牌塑造推广开启了新的征程。

可以看到,岚皋县以富硒有机绿色为特质,提升菜肴特色,挖掘地方小吃,创新传统宴席,积极培育和打造名厨、名菜、名宴、名食材,加大烹饪技能人才培训力度,壮大厨师队伍,让更多烹饪技能人才带着技能和当地食材,立足岚皋,走向全国。县上也对在县域外开办“岚皋味道”美食品牌规模餐饮店或企业予以专项扶持,同时鼓励全县各镇深入挖掘地方饮食文化及特色美食,结合城镇建设规划及全域旅游,开发特色美食街区。先后培育了10余家“岚皋味道”美食体验店,将美食产业链延伸到都市商圈;还通过举办“岚皋美食”厨艺大赛、长街宴等活动,进一步提升“岚皋味道”餐饮品牌知名度,展示特色饮食文化民俗,让美食成为吸引游客、拉动消费的新引擎。

目前,岚皋加快了制定“岚皋味道”餐饮行业培训标准,对“岚皋味道”的发展历史、传统工艺、礼仪习俗、文化内涵进行挖掘整理,寻找美食背后的故事,编制“岚皋味道”故事书。实施“岚皋大厨”劳务品牌培育工程,培养一批高层次技能人才,培育本地中、高级中式烹调(面点)师等各类技能型人才,职业化水平明显提升。整合职业院校、餐饮行业协会、餐饮市场主体等资源,建设“岚皋味道”研发平台,积极开展“岚皋味道”的研究、研发、研学等一系列工作。

以一县一味而风行全国的,盛名者如沙县小吃等。而现在的岚皋县,正在以“岚皋味道”向这些顶流努力看齐。

(除署名外,其他图片由岚皋人社局提供)