

闻名海内外的梅州客家菜

“乘” 预制菜东风迎新机

闻名海内外的梅州客家菜 “乘” 预制菜东风迎新机

中新社广州5月1日电 题：闻名海内外的梅州客家菜 “乘” 预制菜东风迎新机

中新社记者 王坚

“现如今，客家盐焗鸡、客家娘酒鸡、梅菜扣肉、腊肉等一批客家菜预制菜，正不断走向百姓餐桌。”有着“梅州十大客家菜名师”“梅州烹饪大师”称号的广东梅州名厨陈嘉庆日前接受中新社记者专访时这样表示。

在梅州，作为粤菜三大组成菜系之一的客家菜以其独特的饮食文化魅力，吸引着全球客家人的“寻味”目光。梅州客家菜，是客家这支独特的民系在求生求变的过程中生存智慧的味觉体现。

目前，全世界约有1亿客家人，分布在中国各地的客家人逾5000万人，广东省内约1500万人。梅州正抓住农产品“预制菜化”新风口，积极打造梅州客家菜预制菜特色品牌，面向全球讲述梅州客家菜及其背后的文化故事。

“‘厚和浓’不是说像以前一样又咸又腻，而是说由我们土生土长的客家食材烹调出来的主料原生香味。”陈嘉庆解释道，客家人喜欢吃

素、吃野、吃粗、吃杂，客家饮食亦突出主料、朴素实在、注重养生、原汁原味。

陈嘉庆告诉记者：“客家菜一直在精益求精，比如红焖肉以前做得粗犷、大块，如今改善了烹饪条件，不仅能做到精致工整、色泽鲜美，让人看了有食欲，同时还提升了口感使之更为细腻。”

客家盐焗鸡、客家娘酒鸡、梅菜扣肉、焦叶粄……丰富又精巧的客家菜肴多次在香港马会美食节上大放异彩，慕名而来的海内外食客络绎不绝。

“2015年，我们代表中国客家菜之乡，受香港马会邀请去参加美食节。”陈嘉庆回忆道，客家菜一到美食节上便大受欢迎，“很多知名人士也排着队来吃，客人太多，从早上八点到晚上八点我们一直在忙。”

作为梅州客家菜的代表之一，陈嘉庆的饭店也得到了海内外食客的广泛点赞，成为了不少客家华侨华人回乡寻味的首选。

这些顾客思乡的情愫启发了陈嘉庆，他可以用“预制菜”的形式，将客家风味送到世界各地，送到那些没能回乡寻味的客家人面前。“在梅州，我们是最早做预制菜的餐厅之一。”

但一道客家菜想成为一份方便即食的预制菜，其中过程并不容易。“在负责研发预制菜品时，试菜常常要几十次甚至上百次，确定好制作比例后，研发人员再试吃几个月，确定口味和食品安全性均没有问题，这道菜才能和广大消费者见面。”陈嘉庆的师父——中国烹饪大师、国家高级烹调技师陈钢文说。

“我在研发预制

菜过程中发现，不是所有菜品都适合做预制菜，比如炒菜就很容易‘色香味俱无’。”不过付出终究得到了回报，如今陈嘉庆已经研发了十几道预制菜，不仅品质过硬，菜品销量也很喜人。

陈嘉庆无不自豪地表示，由于能对预制菜进行精准的质量把关，贴合年轻顾客的生活方式，还打破了美食存放的时间与空间限制，使得订单纷至沓来，还有一些海外的食客托梅州的

亲朋帮忙购买。

仲恺农业工程学院研究生处处长、食品科学与工程教授白卫东认为，客家菜丰富的饮食文化和烹饪技巧，为其在预制菜赛道发展提供了很好的基础。

近年来，中国预制菜行业加快发展、势头迅猛。梅州也结合当地现有资源优势，商讨筹建梅州客家菜预制菜产业联盟，致力于将粤港澳大湾区“菜篮子”供应基地打造成“菜盘子”。(完)



梅菜扣肉



梅州盐焗鸡



梅州客家酿豆腐