

簡約而不簡單 從很好到更好

由技入道 衣食住行裏的工匠精神

食在廣東

粵菜名揚海內外，位於珠江三角洲腹地的粵港澳大灣區，正是廣府粵菜的重要發祥地。除了對食物的理解和尊重，對傳統烹飪技藝的傳承和保存，是廣東美食能夠永續發展的重要原因。無論是包羅萬有的龍船飯，還是就地取材的清水打邊爐；無論是從燜製到擺盤都十分講究的白切雞，還是家中慢火烹煮的老火靚湯，無不體現出廣東人對美食的執著，在烹飪方面所追求的「簡約而不簡單」。若了解得更深入一些，往往會發現，廣東美食背後的底蘊正是精益求精、務本守拙的工匠精神。這種工匠精神，也無不體現在粵港澳大灣區的「衣食住行」中。

大公報記者 盧靜怡

食，是廣東人的宏大敘事。粵菜之所以能獨樹一幟，關鍵在於食不厭精。粵菜對於食材的要求極高，取材天然，注重新活；同時膽不厭細，烹飪以「清、鮮、爽、嫩、滑、真」為特色，將「香、鬆、脆、肥、濃」的「五滋」以及「酸、甜、苦、鹹、辣、鮮」的「六味」做到「骨子」裏。對廣東人而言，僅僅是雞這一種食材，都可以琢磨出200多種不同的做法。在網上查詢「如何製作白切雞」，99%的菜譜步驟如下：把雞煮熟，過冷河，調蘸料，上盤。然而，卻偏偏就是這一碟白切雞，卻是每家粵菜館的必修課。

五滋六味俱全

要做出廣東硬菜白切雞，從選雞開始就要下工夫。白切雞要選用走地三黃雞，而白切雞在烹飪時的精髓在於「三浸水」，慢火煮浸，浸時用鐵鉤將雞每5分鐘提出一次；浸湯後，把雞放在冷冰水中過冷河，讓雞在冷縮過程中使雞皮爽滑。這碟看似「平平無奇」的白切雞上枱後，原汁原味，皮爽肉滑，大筵小席皆宜，深受食家青睞。

色澤紅潤，形態完整，皮酥肉嫩的烤乳豬，也是廣東名菜之一。

廣東烤製乳豬的歷史，最早可以追溯到西漢。兩千年來，在傳承中不斷改進，逐漸形成廣式燒味中的經典。一隻50公斤整豬的烘烤，從精細的刀功，到入味的醃製，到三次靜心燒製，到最後成為芝麻皮、金黃色的燒豬，令人垂涎欲滴。

食是主觀的體驗，仁者見仁，智者見智。但從對待一頓家常飯菜的態度，可看出一個地方的人生觀和價值觀。廣東人在食方面對烹飪的精雕細琢、對食材的挑剔講究，也注定其在「衣」上會誕生出「鋪針細於毫芒，下筆不忘規矩」的粵繡，在住方面能衍生出融會灰塑、陶塑、磚雕、木雕、洞門景窗、空花博古、貼地鋪地、彩色玻璃、鑲拼壁畫、匿名對聯等景觀於一體的嶺南建築。

文化是一個城市的靈魂，廣府文化作為中華民族傳統文化中最具特色和活力的地域文化之一，擁有兩千多年歷史，浩如煙海，源遠流長。粵港澳大灣區作為嶺南文化的繁華地，隨着時代歲月一起或緩或急地流淌，這裏的人們有意無意地傳承着有自己節奏的生活方式。餐桌上的一飯一蔬，舌尖上的一飲一啄，無不體現着粵港澳大灣區文化中的工匠精神。



▲嶺南建築、點心、廣繡體現工匠精神。

嶺南建築：精雕細琢 木上生花

一磚一瓦

建築無聲，見證時光荏苒。在南國大地之上，如果有什麼建築能充分體現出簡練、樸素、通透、淡雅的中



▲陳家祠被譽為「嶺南建築藝術的明珠」。

式韻味，那非嶺南建築及其園林莫屬。從廣東「四大名園」佛山梁園、東莞可園、順德清暉園和番禺餘蔭園，到風格各異的南海神廟、陳家祠、西關大屋……一磚一瓦、園林古建的背後，是一顆顆千年不褪的匠心，一位位堅守傳統的匠人。

古人云：「無雕不成屋，有刻斯為貴」，雕刻是一種中國民間藝術工藝，其中以石雕、木雕、磚雕為代表的「嶺南三雕」在嶺南的祠堂建築中被廣泛運用。為了表現家族的富有，不同風格的裝飾藝術會大量出現在祠堂中的樑、斗拱、雀替位置上，精心雕刻的人物、靈獸、百鳥、蟲魚、瓜果等圖案，各個造型生動，形象傳神，令人嘆為觀止。

嶺南建築裝飾所採用的題材，也非常豐富，有歷史故事、神話傳說、走獸飛禽、奇花異草等。嶺南工匠擅於表現有地方特色的題材，通常較多表現的有嶺南佳果、花木和風光，譬如楊桃、荔

枝、紅棉、茉莉、山水勝境、亭台樓閣等。可以說，看嶺南建築，簡直就是看民間工藝大博覽，能工巧匠們的獨具慧心。

在眾多嶺南建築中，最經典的還是128歲高齡的陳家祠，作為我國現存規模最大、保存最完好、裝飾最精美的祠堂式建築，它被譽為「嶺南建築藝術的明珠」，集嶺南建築工藝裝飾之大成。幾乎全部堂、院、廊、廳、門、窗、欄、壁、屋脊、架樑都展示了嶺南建築的「三雕二塑一鑄一畫」，即木雕、磚雕、石雕、陶塑、灰塑、銅鐵鑄及彩繪壁畫等建築裝飾的高超技藝。

從廳堂到大院，從門廊到欄窗，每一個細節都值得反覆品味，每一塊磚雕中都蘊含着豐富的故事，生動又形象。這些匠心技藝均被收錄進德國的《世界建築藝術》和英國的《中國古代藝術建築》兩本巨著中。

大公報記者 李薇

匠人精神灣區傳承

清朝道光年間（約1828年）

廣東鶴山人王澤邦在廣州十三行開設第一間「王老吉涼茶舖」。



1873年

佛山南海人陳啓沅創辦近代中國第一家民族資本企業——繼昌隆織絲廠，標誌着中國近代民族工業的開端。

1879年

祖籍廣東的華僑衛省軒在佛山創辦我國第一家民族資本火柴廠——巧明火柴廠。

1912年

民資資本創辦的協同和機器廠生產出第一台柴油機。



1928年

「廣州號」首次環飛中國。



1978年

內地第一家「三來一補」企業——太平手袋廠在東莞創辦。



1979年

蛇口工業區基礎工程正式破土動工，被稱為改革開放的「開山第一炮」。

2018年

港珠澳大橋通車，為全世界最長的沉管隧道以及世界跨海距離最長的橋隧組合公路。

部分資料來源：現代快報

「只要有針有線，廣繡就會存在」

衣鉢相傳

中國四大名繡之一的廣繡，由於曾經「傳男不傳女」的行業規定，一直由男工執花針，這些男工被稱為「花佬」。在廣繡的鼎盛時期，廣州曾有「花佬三千」的盛景，如今僅剩一位還留在繡案前，他就是88歲的許熾光。

許熾光熟諳廣繡的30多種針法以及變幻無窮的顏色搭配，能夠繡花、繡人、繡山水，不到二十歲便被評為行業最高的八級工，是當時最年輕的一位。在此基礎上，許熾光還不斷創造新的針法，以滿足新的創作需求。

「廣繡廣繡，廣府名流。神功會景，官袍錦袖，荷包繡片，漂洋過埠。」這是廣繡鼎盛時期流傳的一首順口溜。曾經有行業的老前輩預言，廣繡不久便會「人亡藝絕」，但許熾光卻偏偏不信。於是在2003年，已退休的許熾光重返廣州繡品工藝廠，繼續將自己的一身技藝傳授給廣繡行業的子孫後輩。至今，許熾光在工藝廠先後指導了1000多人（次）學習廣繡技藝。此外，他還被聘請為廣州大學美術與設計學院校外碩士研究生導師，在許熾光看來，將過去師徒傳承的方式轉變為教育傳承，不失為一種

緩解廣繡後繼乏人的方法。

從事廣繡這麼多年，許熾光最希望的就是這個行業能夠有人繼承，能夠發揚光大，他也始終踐行着自己所理解的工匠精神：「做什麼都要做到最好，這樣才能心安理得。」2006年，廣繡被列入第一批國家級非遺代表性項目名錄，而許熾光則成為了「廣東省級非物質文化遺產項目粵繡（廣繡）的代表性傳承人」。談及廣繡行業的未來，許熾光仍然充滿信心：「廣繡是不會滅亡的，只要有針、有線，廣繡就會存在。」

新華網



廣繡傳承人許熾光。

話你知



中國最早的火柴廠「巧明」誕生於佛山

在廣東佛山的珠三角工匠精神展示館，陳列着中國第一家民營火柴廠的商標——巧明火柴。

1833年，瑞典成立了世界上第一個火柴廠，火柴隨後引入中國，被稱為「洋火」。

1879年（光緒五年），廣東人衛省軒在佛山創辦巧明火柴廠。1937年日軍轟炸佛山，巧明火柴廠遷址廣州。

1964年，巧明、東山兩家火柴廠合併，仍定名為巧明火柴廠，後更名為廣州火柴廠。

巧明火柴廠的創辦，反映了廣東人民篤路藍縷的創業精神和敢為人先的先鋒精神，中國民族工業就是在不斷的奮鬥過程中，在國際競爭中搶抓機遇，贏得先機。

中國日報網

南粵工匠助中國製造「走出去」

行穩致遠

工匠精神在南粵大地上的傳承和發展，一直有其獨特的展現方式。傳承千年的廣繡、雕刻、建築，是傳統「南粵工匠」的積澱；汽車、家電、無人機等不斷推陳出新的工業產品，則是當代「南粵工匠」走出的新高峰。

毫無疑問，中國要從「製造大國」走向「製造強國」，時代正在呼喚工匠精神。從2016年中央大力提倡弘揚工匠精神以來，「南粵工匠」學習宣傳活動已在廣東開展五年，湧現了一批具有社會影響力的行業領軍人物。無論是專注「擰螺絲」30多年，從基層員工成長為高級技能專家的廣東電網東莞供電局何滿棠、13年間記下幾十本讀書筆記，通過自學與實踐相結合，破解技術難題的廣州地鐵首席技師張重陽，還是從事廣繡近80年，被譽為廣繡「最後的花佬」許熾光……

「南粵工匠」都以專注、精益求精、一絲不苟、追求卓越的工匠精神。詮釋了新時代匠心之美，助力營造勞動光榮的社會風尚和精益求精的敬業風氣，為推動廣東高質量發展走在全國前列做出了積極貢獻。

當然，「工匠精神」要實實在在在南粵大地上得到傳遞，提高技術工人的社會地位和收入也是不可或缺的。針對年輕工匠的傳承，2020年，第一屆全國技能大賽在廣東舉辦，賽事設金銀銅牌和優勝獎，對賽事獲獎人才授予「全國技術能手」稱號。而在對「大國工匠」的政策扶持方面，大灣區各城市更是「百花齊放」，比如在第一屆全國技能大賽中獲得「全國技術能手」稱號的選手，深圳市不僅會提供人才落戶等政策，還會提供高層次人才獎勵補貼金額，最高可達300萬元。而佛山則是為賽事選手頒發人才VIP卡，持卡人可享受「政務+創業+醫療+住房+商旅+聯誼」六位一體的個性化、精細化服務。

顯然，工匠精神，在個人層面是一種精工細作的精品意識，是對產品的每個環節、每道工序、每個細節都精益求精；在社會層面，是對勞動的虔誠與認同，是對技術的敬畏與尊重。小到器物，大到建築，「南粵工匠」們可以創造出令西方高山仰止的科技文明，離不開堅持，更離不開開拓。

大公報記者 李薇