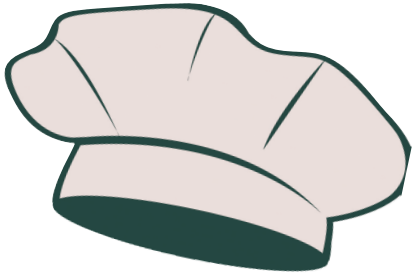


开
栏
语

劳务品牌是劳动者务工就业的“金名片”，是企业市场竞争的“杀手锏”，是就业、创业工作的深度融合。特色鲜明的劳务品牌不仅能带动就业创业、巩固脱贫成果、助推乡村振兴，也可以为服务赋能，满足人们对美好生活的向往。近年来，我市特色劳务品牌不断涌现，对发展劳务经济、促进转移就业、增加劳动者收入、提高就业质量发挥了积极作用。今起，本报将推出《十堰市劳务品牌系列报道》，全面展示我市劳务品牌发展情况，助推我市劳务品牌做大做强。

十堰市劳务品牌系列报道①

“竹溪厨嫂”越“炒”越香



厨艺顶呱呱 农妇拿到了高收入

在竹溪云龙大酒店后厨内，小炒师傅梁彩芬正在烹饪拿手菜——酸萝卜炒牛肉丝。在梁彩芬的一番操作下，一盘酸辣爽口、香气四溢的竹溪小炒就呈现在了记者面前。

今年54岁的梁彩芬家住竹溪县蒋家堰镇，是一名家庭妇女，有一手好茶饭。2003年，她被介绍到蒋家堰镇中学当厨师，一干就是10多年。因手艺好，2020年，她又被介绍到竹溪云龙大酒店当起了小炒师傅，月薪5000多元。“在家门口上班，不仅收入可观，还能照顾家人，我觉得日子过得特别舒心。”梁彩芬高兴地说道。

在竹溪县，像梁彩芬这样因厨艺而过上舒坦日子的农妇不在少数。李苹是竹溪县水坪镇人，22岁时嫁给了本地木匠张水华。张水华平时在村子里揽点活儿做，每月挣个千把元，日子过得紧巴巴的。一次偶然的机会，李苹认识了在十堰经营竹溪风味餐馆的老板李军。李军尝了李苹炒的几个菜后，当即拍板：“包吃住，我给你每月2000元的工资，你到我的餐馆炒菜。”李苹笑着说：“老板你开玩笑吧，我这种厨艺只能在村里将就一下，怎么能出门待客呢？”“我们要的就是地道的竹溪菜！”就这样，李苹将孩子交给婆婆照顾，来到李军开的竹溪风味餐馆。

“你平时在家里怎么炒，在我这里就怎么炒！”在李军一再要求下，李苹终于下定决心开始掌厨。令她没想到的是，半个月后，餐馆的生意红火起来，经常爆满，2010年，李苹的工资也涨到4000元。李军的生意好了，其它的餐馆老板就来“取经”。有的老板悄悄找到李苹，承诺每月给她5000元，让她跳槽，被李苹拒绝了。“我字都不识一个，一个月有4000元的工资，顶我爱人干半年，我已经很满足了。再说，要不是老板，我现在还在村里的砖厂呢。”李苹这样说。

余静是竹溪县丰溪镇人。2004年初，家里盖了新房，欠了不少债，余静和丈夫商量，让父母帮忙带孩子，两口子一起到上海打工。来到上海后，余静在澳门新苑一业主家里做钟点工，每天做两个小时，每小时20元。一天，女主人身体不舒服，问余静会不会做饭，余静说试试看。余静做完清洁后，在超市买了几样菜和配料，做了两荤两素一汤。结果，女主人和男主人将她炒的菜吃个精光，还不断夸菜好吃。

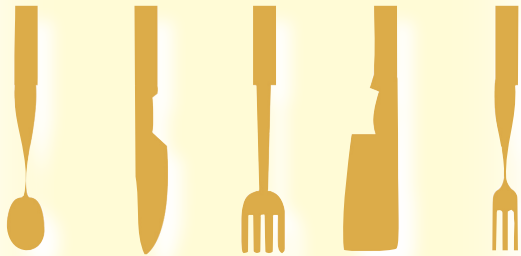
第二天，余静再次来打扫卫生时，女主人拉着她的手说：“我们重新请了钟点工，你以后不用做这个了……”“我哪里做错了吗？”女主人的话还没说完，余静急着问。“不是你做错了什么，是你炒菜的手艺好，以后你专门给我们做饭、洗衣服，吃住在我们家，每月给你2500元的固定工资。”听了女主人的话，余静简直不敢相信自己的耳朵，当即点头答应。

十堰大山深处的地方菜肴竟先后受邀参加湖北卫视《一城一味》节目直播，央视7套《食尚大转盘》节目直播，央视2套《回家吃饭》节目。竹溪特色菜肴为何深受市民青睐？“竹溪厨嫂”何以声名远播，又是如何成为十堰乃至湖北省知名劳务品牌？近日，记者来到竹溪县，实地探访“竹溪厨嫂”是如何炼成的？

■文、图/记者 吴忠斌



竹溪县累计培训“竹溪厨嫂”12000余人。



十分诱人的竹溪蒸盆。



美食出深山 “竹溪厨嫂”分外“香”

“竹溪厨嫂”能够持续走俏，与竹溪独特的风味美食密不可分。竹溪县地处鄂、渝、陕三省交界的秦巴山区，追溯千百年历史，竹溪人的祖辈们多为从江西、湖南、陕西、四川等10余个省迁徙而来，这些移民从各地带来饮食文化与当地饮食习俗融合，取长补短，逐渐形成以酸、辣、麻为主的风味独特饮食文化。别具一格的炒、蒸、煮、腊、泡、酿被称为竹溪“六绝”，素有“独特美味在竹溪，酸甜苦辣总相宜”之说。竹溪美食在“竹溪厨嫂”的发扬光大下，也渐渐大美于天下。

提起“竹溪厨嫂”，不得不说“竹溪蒸盆”传承人、技能大师、“竹溪厨嫂”代言人谈朝山。今年68岁的谈朝山，18岁踏入厨师行业，这一干就是30年。他因技艺高超成为推广竹溪特色菜肴的业界领军人物。

“退休后，我觉得自己身体状况还不错，就想着为竹溪餐饮发挥余热。2010年，我应邀来到竹溪县劳动就业训练中心担任厨师专职教师。”谈朝山说，10多年来经过他培训的“竹溪厨嫂”超过5000人。2016年10月，谈朝山应邀参加了湖北卫视《一城一味》节目直播；同年12月参加了央视7套《食尚大转盘》节目直播；2018年9月，应邀参加了央视2套《回家吃饭》节目。

看到小有名气的“竹溪厨嫂”成为劳务市场“香饽饽”，但部分人的“炒功”还不到位，长期下去将会影响竹溪美食的金字招牌。2000年竹溪县开办竹溪厨师培训学校，着力提高“厨嫂”们烹饪技能、丰富美食知识，有效提高“厨嫂”身价，提升“竹溪厨嫂”劳务品牌效应。

从竹溪厨师培训学校走出的沈芸芳，曾是武汉一家餐馆掌勺人，后在竹溪县劳动部门支持下，在汉口开办“竹溪美食坊”，以独具特色的“竹溪蒸盆”“茶香焗牛肉”等菜肴而出名，吸纳竹溪从业人员50多名。“竹溪厨嫂”秦欣第一个把“竹溪蒸盆”端上上海人餐桌，她所做的特色竹溪菜也成为上海一些私人聚会的最爱。过去藏在深山无人识的“竹溪厨嫂”，如今成了“香饽饽”。



“钱”景很看好 打造“竹溪厨嫂”亮丽名片

“竹溪女性多半在家都是做饭的‘巧媳妇’，因其就业需求量大、收入高等特点，成为竹溪县劳动者的首选技能培训专业，且培训班常常以女同志居多，后来就戏称‘厨嫂’，‘竹溪厨嫂’因此而得名。”竹溪县公共就业和人才服务局副局长李成告诉记者。“竹溪厨嫂”“钱”景十分看好。据统计，分布在全国大中城市“竹溪餐馆”已达3000余家，仅在十堰和武汉两城市就达700多家。

李成介绍，自创办厨师培训专业以来，竹溪县累计培训“竹溪厨嫂”12000余人，经过20多年的培育和推广，已形成了在全国较有影响力的知名品牌。通过引领带动，本地以家政、餐饮等产业就业2万余人，在外创业的厨嫂有1万多人，每年带动4万余人从事餐饮行业，年创收20多亿元。2013年12月，“竹溪厨嫂”被湖北省人社厅确定为“十大劳务品牌”。李成说，下一步，竹溪县将以“竹溪厨嫂”培训基地为主阵地，采取集中培训、送培训下乡等形式，方便劳动者就近就地参训，为普及竹溪餐饮文化、促进高效就业提供强有力的人才支撑，让“竹溪厨嫂”这张亮丽的名片成为带动县域经济发展的强大“引擎”。

一方水土养一方人，一门技艺带动一县经济。按照竹溪县“一县一品，一户一技能”的工作思路，他们将着力打造“竹溪厨嫂”“竹溪月嫂”“两嫂”培训品牌，为弘扬竹溪饮食文化、促进劳动力转移就业提供强有力技能支撑。