



難，終於成功研發多種預製菜式。

從台灣到大陸，他做過廚師，開過餐廳，賣過鐵板燒，辦過菜餚加工廠。為了獲得更新鮮的食材，他甚至還曾到內蒙古養過牛。這位在阿里山下長大的台灣農家子弟白金梁，13歲從洗碗開始進入餐飲行業，到如今成為大陸的「預製菜大王」，始終執著堅守中餐標準化之路。預製菜行業對食材原料、加工技術、投入成本要求極高，是需要高科技的。創業四十多年間，他經歷了重重困難，但仍屢敗屢戰，始終咬緊牙關。「我一輩子研究這個菜，即使遇到許多困難，也從來沒想過放棄。因為我不服輸，既然外國人能做到西餐標準化，中國人為什麼不能做到中餐標準化？」

大公報記者 盧靜怡（文、圖）

疫情3年期間，預製菜的賽道徹底火起來，競爭對手如雨後春筍般陡然增多。為了「搶訂單」，白金梁今年成為「空中飛人」，到全國各地出差。上海到廣州的航班內，白金梁打開了飛機餐盒。那溫熱可口的飯菜，給了出差在外的旅人以溫暖。對從事預製菜行業的他來說，沒有什麼比在外吃到自家公司出品的菜餚更溫馨和自豪的了。

白金梁創立的這家名為「蒸燴煮」的台資企業，今天已成為大陸預製菜行業的領頭羊，幾十年來，為超市、工廠、醫院、學校、航空公司、旅遊景點等提供宴席餐、團餐、老人餐、航空餐、營養餐等各類預製餐食。其廚房生產線一天可以提供餐食一百多萬份，品種多達兩千餘款。目前該企業已在廣東全省建立了五大生產基地。

時間回撥到四十多年前，那時的白金梁還是從阿里山出來打工的瘦小小伙。他從洗碗工做起，隨後跟着外國人學廚，當中有美國人、日本人、意大利人。當時台灣和大陸經濟比較落後，這些外國廚師瞧不起中國人和中國餐飲文化。「他們取笑中國人做事沒章法，中餐難以標準化推廣。我非常不服氣，但不服氣又能怎麼樣？除非能做出事情他們給看。」此後，白金梁立志研發中餐標準化。

寧願少掙也要保證質量

部分民眾對預製菜有誤解，以為預製菜是偷工減料的菜餚。「這些都是誤解。」白金梁感慨稱，預製菜是高科技行業，並非坊間以為的小產業、小作坊。白金梁說，預製菜投資大，回報少，利潤低，並非想像中那麼好做。這放到技術並不發達的三十多年前，就更艱難。「中餐標準化每一步都是辛苦地趟水摸索出來的。」

「餐飲業是一件講良心的事業。」白金梁說，「我們盡最大可能，保證最優質食材和最高衛生標準供應。」白金梁說，預製菜是需要高科技的，需要先進的滅菌工藝。「殺菌的過程非常嚴謹，我們的車間是按歐盟標準建設的，連屋頂牆壁都用304不銹鋼做的。」他說，大陸其他廠房的中央廚房建設成本大概每平米120元（人民幣，下同）到200元之間。「我們是直接將標準升至每平米800元。」白金梁不惜將利潤降低，也要投入巨額資金提升預製菜生產條件。「餐飲業每一分錢都是良心錢，我寧願掙少一些，也要保障食品安全。」

研究秘訣耗費數十年

「預製菜的味道肯定比不上現場即炒的，但我要求味道平均要達到80到85分。」談到中餐標準化的秘訣，白金梁坦言這是一個漫長的過程：「研究一個菜，要從食材選用開始。用最優良的食材，炒成一鍋精美的菜餚之後，還要慢慢放大，同樣一個菜品，小鍋、中鍋、大鍋炒出來的味道很可能會走偏。這其中的秘密，我花了幾十年的功夫去研究。」

白金梁說，「中餐標準化」有一整套系統縝密的出品流程，食材、配料、包裝等均按標準化衡量。「標準」是一個理性詞，煮菜是感性的，將兩者融合在中餐文化裏，我們做的是理清脈絡，融會貫通。」

「研發菜式是工作，也是愛好。有挑戰，也很費時間，但是做出來很有成就感。這是作為廚師的一份榮耀。」從商多年，白金梁始終以中餐廚師這個身份為豪。

「預製菜需要高科技」

在粵建立生產基地 台胞探索中餐標準化



▲台商白金梁的企業研發了超過2000道預製菜式。

落戶大灣區 發揚「工匠精神」

前景廣闊

台商白金梁的預製菜企業總部位於粵港澳大灣區面積最大的城市——肇慶。工廠樓層並不算太高，布局十分簡約現代化。工廠內停着數輛冷鏈貨車，寬闊的車道上還豎起了一個紅色的龍門架標識牌，上面寫着「愛心，用心，恆心，忠心，責任心，感恩之心」。這「六心」正是台商白金梁的經營理念。從蘇州菜、東北菜、淮揚菜、魯菜、台灣菜，到美國、日本、意大利菜餚……辦公室內，最醒目是透明玻璃櫥窗內琳琅滿目的菜式樣品。這2000多道菜餚足足擺滿了數面牆。在菜式上，從中國幾大菜系到海外不同國家的特色菜，包羅萬有；在種類上，從家常菜、學生餐到高端菜餚，一應俱全。

白金梁說，這都是自己四處走訪取材製作的。「大江南北都走過了。」作為幾乎一生都在投入研究中餐標準化的人，白金梁每到一個新的城市，必定會到當地小食街不斷品嚐。「我們的早餐、夜宵，也會叫出租車司機載我們去當地最地道的地方品嚐。因為出租車司機必然是「地膽」，他能帶我們去吃最正宗的當地口味。」白金梁說，保持創新、不斷研發，對企業的持續發展十分重要。

「這些年，來大陸打拚的台灣年輕人也在增加。」白金梁說，大陸幅員遼闊，無論是台商還是台青，都能獲得更多機會、得到更大概率的成功。他特別讚賞大陸倡導的「工匠精神」，勉勵台青不要「一窩蜂」隨波逐流，應根據自己的愛好、特長來選擇發展方向。



▲美式、日式、意式和中式等風味的預製菜一應俱全。



預製「滷肉飯」融合兩岸口味

精益求精

在職業生涯中，台商白金梁烹飪過數不清的菜式，製作成為預製菜的菜餚品類也超過2000多種。開發哪一款菜餚最有成就感？「台式滷肉飯！」白金梁不假思索地脫口而出。「我們這個台式滷肉飯是祖國大陸的改良版本。」

「這個台式滷肉飯，從構思到研發成功，經過了40多次改良，還原度很好。按我自己的標準評分，還原度可以達到100%。」白金梁告訴記者，肉類的菜餚不能煮太久，因為蒸太久或者是用水蒸煮出來的預食，水分就會流失。「要解決這個問題，

主要還是靠經驗和技術配菜。」他告訴記者，為了精益求精，單單這道台式滷肉飯的配菜就做了反覆精細的改良。

預製菜的中餐標準化之難，從招牌名菜「台式滷肉飯」可見一斑。之所以不厭其難地對這道菜不斷改進，對於白金梁來說，也是因為特殊的情意結。「台灣本土的台式滷肉飯，是比較偏肥膩的。而這一款融合了大陸的口味進行改良，適合更多民眾。希望能照顧到台灣民眾和大陸民眾的口味，就像兩岸一家親的關係一樣。」

在大陸打拚已有三十多年，白金梁說，祖國大陸經濟發展越來越繁榮，人民的生活水平也在不斷提高，台灣同胞也同樣獲益。「在大陸做生意，雖然競爭激烈，但這裏有人口紅利，市場體量大，成功幾率也更大。大陸有足夠大的市場和空間，給台商不斷試錯、翻身的機會。」他特別感恩大陸各地政府部門對台胞的關心和支持，讓台胞一遇到困難就能找到「娘家人」幫忙解決。



▲預製菜式從食材加工，切配、烹調、包裝、配送等各環節，均實行標準化流程。

兩岸港口城市論壇 推動海洋產業合作

【大公報訊】據中新社報道：以「港城相融 攜手共贏」為主題的海峽兩岸港口城市論壇11日在深圳舉行。本次論壇由深圳市和基隆市共同發起，來自廣東深圳、汕頭、潮州、揭陽、汕尾與台灣基隆、桃園、花蓮等兩岸港口城市產官學界的代表160餘人參加。

論壇達成每年舉辦海峽兩岸港口城市論壇、共同加強海洋運輸方面的交流合作、共同加強海洋產業合作等十項共識。

深圳市市長覃偉中表示，海峽兩岸港口城市論壇為兩岸城市交流合作搭建起新的平台。新時代新征程上，深圳將秉持「兩岸一家親」理念，攜手兩岸港口城市深化交流合作，發揮兩岸合作互利雙贏的最大潛能，為港城謀發展，為同胞增福祉，為維護台海和平穩定、深化兩岸融合發展、實現中華民族偉大復興奉獻力量。

基隆市市長謝國樑表示，海峽兩岸有許多資源富饒、美景壯麗的海港城市，有共同的願景，通過海峽兩岸

港口城市交流與對話，加深彼此往來與相互了解，促進兩岸文化、經濟交流，前景廣闊。



▲海峽兩岸港口城市論壇近日在深圳舉行。大公報記者郭若溪攝

兩岸交流融合月深圳啟動 促進青年互動

【大公報訊】記者郭若溪深圳報道：以「融合兩岸 共創未來」為主題的海峽兩岸交流融合月11日在深圳舉行，兩岸各界人士和青少年2000餘人參加，兩岸同胞相聚鷓鴣，共敘親情，共謀交流合作，共話融合發展。

全國人大常委會副委員長鄭建邦，中共中央台辦、國務院台辦副主任潘賢掌，國家體育總局副局長李穎川，深圳市市長覃偉中，台灣兩岸和平發展基金會執行長連勝武，台灣基隆市市長謝國樑等出席啟動儀式。

潘賢掌在致辭中表示，我們將一如既往地尊重、關愛、造福台灣同胞，繼續促進兩岸經濟社會文化交流合作，深化兩岸各領域融合發展，為台灣青年來大陸交流、學習、就業、創業不斷創造更好條件，提供更多機遇和幫助。

連勝武表示，兩岸同胞有着共同的歷史記憶、文化傳承和語言信仰習慣，多一分溝通，就能減少一分誤會；多一些交流，就能消弭一些隔閡。希望在堅持「九二共識」、反對「台獨」基礎上，加強兩岸互動。