

“老把式”难寻，“接棒者”断档 传统餐饮业如何留住年轻人？

“月薪一万五，难招成熟面点师”。这不是夸张，而是无锡餐饮业当下的真实难题。从社会餐饮到星级酒店，成熟厨师“青黄不接”已成普遍现象：骨干厨师年过四十，二三十岁的接棒者寥寥无几，本地厨师占比跌至10%左右。

困境之下，一场从培养模式到留人机制的系统性变革已然启动。当传统手艺遇上年轻心态，当“灶台边四五十度的高温”不再理所当然，餐饮业如何让年轻人重新看见这条职业道路的未来？



(陈婧怡 摄)



(受访者供图)

高薪招不到“老把式”

“现在招一个能独立做包子和饼的成熟面点师，月薪得开到一万五，还不一定能找到。”喜客意城市餐厅总经理蔡定亮语气里透着无奈，“店里不是没有学徒，但学徒和成熟师傅之间隔着一条经验鸿沟，学徒只能打下手，真正能独立挑起面点间、保证出品稳定的师傅，市场上掰着指头都数不过来。”

这不是一家餐厅的烦恼。无锡大饭店行政总厨傅晨表示，自己团队里撑门面的骨干厨师，年龄清一色在40

岁上下，而本该在二三十岁这个黄金年龄段接棒的中间力量，几乎断档。傅晨直言，这种断档不是“将来时”，而是“现在进行时”，当这批40多岁的师傅逐渐老去，后厨将面临无人可用的窘境。

除了成熟的厨师少，本地厨师难觅也是一个不容忽视的问题。中国烹饪大师、无锡名厨施道春说，锡帮菜的食材选取、烹饪手法都具有鲜明的地方特色，这要求厨师既懂餐饮技艺，又

懂本土文化。但如今全市锡帮菜从业厨师队伍中，本地厨师占比只有10%左右，味觉记忆的传承正在失去根基。

两家不同形态的餐饮企业，共同指向了一个痛点：成熟厨师的稀缺，已经不是一个“难找”的问题，而是一个“有没有”的问题。学徒遍地跑，大师傅无处寻。记者走访发现，在无锡餐饮圈，不少企业负责人甚至开始跨省挖人，折射出一个传统行业在人才供给上的深层危机。

用“归属感”留住人才

培养出了人，还要留得住。外地学生“留不下”，核心是归属感不足。为了解决这一难题，学校通过政府、行业、企业三方联动，把“留锡”变成一种高性价比的选择。

“入学即入企”的定向班就是其中关键一招。张涛说，与君来集团等本地龙头企业开设的定向班，学生在大二进入企业跟岗，企业不仅发放实习工资，还设立“留锡奖学金”。对于表现优异的毕业生，企业承诺毕业即转正，并纳入储备干部序列，彻底解决“找工作难”的后顾之忧。与此同时，学校联合无锡市人社局为有创业梦想的学生提供“创业担保贷款+开业补贴”的政策包，更引入本地餐饮资本，支持毕业生以“技术入股”的形式参与锡帮菜预制菜研发或社区食堂项目。让学生意识到，留在无锡不仅是在“打工”，更有机会成为“合伙人”。

行业层面，无锡市烹饪餐饮行业协会发起的“锡帮菜三年振兴行动”也在发力。其中一项关键举措就是成立青年厨师专业委员会。协会秘书长葛金磊说，这个平台的核心逻辑就是“老帮带”：把行业中坚力量和新生代聚到一起，让老师傅带着年轻人做菜、品菜、交流心得，在社群里形成一种归属感和成长氛围，让年轻人不再感觉自己是一个人在后厨打拼。

此外，无锡迭代升级“太湖人才计划”，推出高校毕业生租房补贴政策等，一套“真金白银”的组合拳，让留在无锡成了一条看得见、摸得着的发展路径。

(记者 陈婧怡)

“守”不住的年轻一代

这种断层到底是怎么来的？无锡商业职业技术学院旅游烹饪学院实训中心主任张涛给出了他的见解。该校烹饪专业连续十几年在全国餐饮技能大赛中摘得一等奖，为无锡餐饮业输送了大批人才。手握这样亮眼的成绩单，张涛也并不回避现实的尴尬。

“现在的孩子，和以前真的不一样了。”张涛坦言，烹饪归根结底是体力活，夏天灶台边四五十度的高温，一站

就是好几个小时，这份辛苦本身成了第一道高门槛。更深层的变化，在于从业者家庭背景的迭代。张涛回忆，十多年前他在教学一线时，无锡本地人学烹饪的还不少，那些从小闻着酱排骨、梁溪脆鳝味道长大的孩子，学起锡帮菜来骨子里都带着“味觉记忆”，什么糖该放几分，什么火候最入味，往往一点就通。可如今，这样的本地生源越来越少。“家长经过这些年的

打拼积累，家境普遍殷实了，谁还舍得让孩子来干这份苦差事？”

外地学生毕业了，有的回了老家，即便是留在无锡的，心态也与前辈不一样。“可能为了工资差价就跳槽了。”张涛观察到，现在的学生不太愿意“守”——守着一门手艺慢慢熬，守着一种味型反复练，这种“用时间换功夫”的成长路径，在快节奏的当下正变得越来越奢侈。

从“厨工”到“研发者”

面对生源结构变化和学生心态转变的双重挑战，无锡商业职业技术学院启动了一场从培养理念到教学模式的深层变革。

“年轻人排斥的不是手艺本身，而是看不到未来的职业路径。”该校教师钱金圣介绍，学校构建了“课堂教体系、师傅传手艺、市场练真功”的培养模式。在课堂里，学生不仅要复刻酱排骨、梁溪脆鳝、镜箱豆腐等经典锡帮菜的“老底子”做法，还要学习成本控制、菜单设计和数字化运营。在传承端，学校将张献民、杨建兴、施道春等非遗大师请进校园，依托“锡帮菜非遗

传承人工作室”，以产业教授身份手把手带教。

为了让教学不脱离市场，学校把“课堂”直接搬进了一线。张涛介绍，校内建有锡帮菜研发中心和生产性实训基地，学生在这里不仅要复刻传统菜，还要参与锡帮菜标准制定项目，学习如何将传统手艺转化为可量化、可复制的标准流程。校外则推行“现代学徒制”，与本地老字号及五星级酒店深度合作，学生定期去企业轮岗，由店长或行政总厨带着参与真实运营，直面客人口味变化和成本压力，真正实现“学以致用”。

一批由师生共同研发的新派锡帮菜已经走出实验室，端上了本地餐厅的餐桌：用酸梅酱替代部分冰糖、低温慢煮的“梅香低糖酱排骨”，将酱油赤酱改为金汤底的“金汤镜箱豆腐”，用米纸卷包裹脆鳝做成的轻食沙拉卷……

“我们培养的不是只会照菜谱做菜的厨工，而是懂市场、懂审美、懂创新的菜品研发者。”张涛表示，这套模式的核心逻辑就是让年轻人看到：干这行不仅有手艺可学，更有“名利”可期，这是一条在无锡能体面生活、有上升空间的职业道路。