

# 梅州市客家菜传承发展促进条例

(2023 年 1 月 13 日梅州市第八届人民代表大会常务委员会第十一次会议通过 2023 年 3 月 30 日广东省第十四届人民代表大会常务委员会第二次会议批准)

**第一条** 为了在本市传承和发展客家菜制作技艺，弘扬客家优秀传统饮食文化，拓宽就业创业渠道，促进客家菜产业高质量发展，推动乡村振兴，擦亮梅州“中国客家菜之乡”品牌，根据有关法律法规，结合本市实际，制定本条例。

**第二条** 本条例适用于本市行政区域内客家菜的文化传播、产业促进、人才培养等活动。

**第三条** 市、县级人民政府应当将客家菜的传承发展与产业促进工作纳入国民经济和社会发展规划，制定和落实客家菜传承发展与产业促进的政策措施，协调解决客家菜传承发展与产业促进工作中的重大问题。

市、县级人民政府应当将客家菜传承发展工作所需经费纳入本级财政预算，合理使用各级相关专项资金，鼓励和引导社会资本参与客家菜传承发展工作。

**第四条** 餐饮、食品等行业协会应当建立健全行业规范，加强对会员企业的服务、指导。

餐饮行业协会应当推动客家菜制作技艺的业务培训、文化传承、创新发展以及交流推广。食品等相关行业协会应当推广本地食材标准化生产和市场化流通，推动会员企业运用现代食品加工技术和冷链物流技术。

市、县级人民政府有关主管部门在制定客家菜传承发展有关政策措施时，应当听取餐饮、食品等相关行业协会、客家菜企业和从业人员的意见。餐饮、食品等相关行业协会应当配合市、县级人民政府有关主管部门开展行业监管。

第五条 本市建立客家菜名菜名录制度，包括传统风味客家菜名菜名录和创新风味客家菜名菜名录。客家菜名菜名录认定、调整等程序的具体规定由市人民政府商务主管部门制定，并报市人民政府批准后向社会公布。

已公布为各级非物质文化遗产代表性项目的客家菜传统制作技艺，其对应的客家菜直接列入客家菜名菜名录。

第六条 鼓励和支持符合条件的客家菜传统制作技艺、民俗申报各级非物质文化遗产代表性项目。

市、县级人民政府文化广电旅游主管部门应当在资金、人才培养、设施建设等方面支持客家菜非物质文化遗产代表性项目保护单位和代表性传承人开展的传承、传播工作，鼓励和支持项目保护单位和代表性传承人在秉承传统的前提下，对项目进行研究创新，增强项目的传承活力。

第七条 鼓励和支持相关行业协会、客家菜企业和教学科研机构对客家菜民风民俗、民间传说、名人典故等文化遗产开展调查、整理和研究工作，对具有独特历史意义的客家菜濒危品牌和制作技艺实施抢救措施，挖掘客家菜传承中原饮食文化、体现客家人迁徙历史、药食同源等文化内涵，讲好客家菜故事。

市、县级人民政府教育主管部门推动客家菜制作技艺、品鉴及其优秀传统文化进入中小学劳动课程、乡土人文课程。

第八条 市、县级人民政府商务主管部门鼓励和支持符合条件的客家菜名店、名菜、名小吃经典传承老店申报各级老字号。

鼓励和支持老字号客家菜企业以及其他客家菜企业运用前沿技术提高产品质量和工艺水平，通过菜品设计、店堂设计和管理规范化等方式，健全现代企业管理制度。

第九条 市、县级人民政府商务、市场监督管理等部门鼓励传统特色小吃企业联合科研机构运用标准化体系和现代食品加工技术，推动客家腌面、三及第、味酵粿等传统特色小吃实现工业化、品牌化，推广标准化品牌店连锁经营模式。

市、县级人民政府商务主管部门推动传统特色小吃企业、从业者与网络服务平台合作，加强客户需求研究和小吃菜品创新，加快发展网络营销、在线外卖、自助点餐等互联网技术应用，促进线上线下协同发展。

大埔县人民政府应当开展“大埔小吃”品牌建设，依托创业孵化基地，利用笋粿、老鼠粿等“大埔小吃”丰富资源，推动制

定团体标准，并在创业资金、厨艺培训、品牌设计等方面予以扶持。

第十条 市、县级人民政府农业农村、商务等主管部门引导和支持客家菜企业与农业企业、农民专业合作社、家庭农场等主体开展合作，创办大米、果蔬、家禽家畜、水产品等食材种植养殖基地，发挥客家菜食材原生态、零添加、无污染等特色优势，提供符合食品安全标准的绿色食材。

本市各级人民政府应当引导地理标志的申请、运用和保护，鼓励和支持客家菜相关企业按照国家相关规定申请地理标志产品保护并在其地理标志产品上使用地理标志专用标志，提升客家菜品牌。

第十一条 市、县级人民政府农业农村主管部门应当因地制宜促进乡村振兴项目与客家菜产业的融合，引导乡村振兴资源投入食材种植养殖和客家菜制作，鼓励和支持客家菜企业根据乡村振兴帮扶镇村的产业和人力资源特点，利用客家菜名菜名录资源，发挥龙头企业、农民专业合作社、致富带头人等示范作用，打造客家菜产业帮扶项目和乡村产业社区。

第十二条 市人民政府标准化行政主管部门可以根据本市客家菜发展的特殊需要，经省人民政府标准化行政主管部门批准后，组织制定客家菜地方标准。

市人民政府标准化行政主管部门指导餐饮行业协会等相关

主体联合粤港澳相关行业协会开展标准化研究，通过挖掘客家菜历史文化等形式，推动代表性客家菜名菜菜品标准入选粤菜“湾区标准”。

市人民政府鼓励普通高校、职业学校（含技工院校）、餐饮行业协会、客家菜企业、科研机构等参与客家菜地方标准制定工作，鼓励餐饮等行业协会依法制定或者完善客家菜团体标准，鼓励客家菜企业制定或者完善客家菜企业标准。

第十三条 市、县级人民政府人力资源社会保障主管部门对在本地开办农家乐的创业主体，按照相关规定落实就业创业优惠政策，支持农村居民依托自有和闲置农房院落发展农家乐。

市、县级人民政府鼓励和支持现代农业产业园、客家菜企业等主体发挥产业融合优势，与农民专业合作社、农户合作创办农家乐，打造原生态地道食材供应链和客家乡村美食，满足各类旅游线路餐饮服务需求。

第十四条 市、县级人民政府应当根据本辖区食材、餐饮、文化和旅游资源特色，规划美食街（广场）、美食镇（村）建设。

鼓励和支持美食街（广场）、美食镇（村）与客家菜非物质文化遗产代表性项目的保护单位和代表性传承人合作，开展客家菜传统制作技艺、民俗的传承传播工作，推动客家菜名菜体验店、客家菜饮食文化体验场所的发展。

市、县级人民政府支持和引导文旅企业与客家菜企业深度合作，将客家菜美食与红色文化、客家古民居、乡村旅游、康养长

寿、地热资源等梅州旅游名片相结合，促进文旅产业与客家菜产业融合发展。

第十五条 市人民政府应当支持条件成熟的县（市、区）、工业园区规划建设客家预制菜产业园，吸引预制菜企业、冷链物流仓储企业、预制菜装备生产企业等产业链条企业入驻，提升客家预制菜自动化、工业化、标准化生产水平，打造全球客家预制菜集散地和研发中心。

鼓励和支持客家菜企业研发以盐焗鸡、梅菜扣肉、酿豆腐等客家菜名菜为基础的客家预制菜产品，扶持、培育客家预制菜品牌。客家预制菜生产经营者应当建立健全食品安全追溯体系，如实记录、提供可追溯的相关信息。

市、县级人民政府引导客家预制菜企业入驻产业园或者与供销合作社公共性农产品冷链物流骨干网企业合作，构建加工仓储、场地预冷、冷链运输、冷链配送一体化服务体系。

第十六条 市、县级人民政府推动普通高校、职业学校（含技工院校）加强客家菜烹饪专业建设，开设客家菜相关课程，编写客家菜“粤菜师傅”培训教材，支持符合条件的客家菜“粤菜师傅”接受高等学历教育。

鼓励和支持普通高校、职业学校（含技工院校）利用中国客家菜研发培训基地，推动在人才培养、人才引进、校企合作、创新研发等方面的建设，培养理论与实际操作兼具的客家菜产业人

才。

第十七条 市、县级人民政府人力资源社会保障主管部门可以采取线上线下培训、名厨名师下乡等形式开展客家菜“粤菜师傅”培训，支持和引导城乡居民就业创业。

市、县级人民政府以及工会、餐饮行业协会等应当建立健全客家菜“粤菜师傅”成长激励机制，定期举办各级各类客家菜厨艺技能比赛，增强从业人员职业荣誉感和认同感，营造全社会尊重从业人员的氛围。

鼓励客家菜“粤菜师傅”培训与“南粤家政”、“广东技工”培训相结合，增强人才职业技能储备。

第十八条 市、县级人民政府可以组织和引导企业、个人和相关单位开展下列活动，促进客家菜的推广交流：

（一）走出本地，向外拓展业务，赴客属、客商集中的国家或者地区开展客家菜饮食文化交流与宣传，推介客家菜美食，扩大客家菜的影响力；

（二）与潮州菜（潮汕菜）、广府菜以及全国各大菜系交流合作，借鉴外来菜系的食材采用和烹饪方式，推广客家菜食材、菜品和制作技艺；

（三）开设客家菜饮食文化专题展览；

（四）举办或者参加全国性客家菜大赛、全球性客家菜大赛等赛事。

市、县级人民政府对在扩大客家菜影响力方面作出贡献的企

业事业单位和个人，应当予以奖励。

第十九条 市人民政府可以加强与赣州、龙岩以及河源、惠州、韶关等市人民政府的沟通协调，就下列事项建立客家菜产业发展区域协作机制：

（一）协同开发“粤港澳大湾区菜篮子”等客家菜特色食材项目；

（二）协同研制、推介客家菜菜品、小吃、预制菜，合作编制客家菜名菜名录，推动标准互认；

（三）协同开展客家菜文化研究和传播，发布区域美食旅游地图，举办美食节；

（四）推动普通高校、职业学校（含技工院校）合作开展相关人才培养；

（五）建立区域客家菜信息服务平台，在客家菜产业人才招聘、食材供销、物流需求等方面推动信息共享。

市、县级人民政府应当营造开放包容、良性竞争的市场氛围，支持各地餐饮经营者在本行政区域投资发展。

第二十条 鼓励和支持餐饮行业协会以及客家菜企业根据本地饮食风俗习惯、名菜名录和菜品特色，整理编制适合传统节日以及旅游接待的民俗宴席推荐菜单、客家菜餐饮礼仪规范。

鼓励和支持《梅州日报》、梅州广播电视台等媒体加大对绿色、养生、长寿、团圆等客家菜饮食风尚的宣传和推广，通过开



辟专栏，制作厨艺竞赛节目、美食纪录片、客家山歌等形式对客家菜名菜名录、名厨名师、厨艺新秀等进行宣传报道。

鼓励客家菜企业在机场、车站、高速公路服务区、体育场馆等公共场所依法投放广告，提高客家菜的知名度。

鼓励单位和个人充分利用网络直播、短视频等大众传播方式以及博览会、展销会、商超等平台宣传推广客家菜。

**第二十一条** 本条例自 2023 年 5 月 1 日起施行。