



想吃烤乳猪非得下馆子？ 在家就能吃！还是现烤的！

在广东，婚礼喜庆场合、清明祭祖都少不了的一道烤乳猪。这道菜式的精华在于新鲜出炉，老人在“红皮赤壮”的祝福语中将切好的乳猪连皮带肉夹到晚辈的碗中，众人一口下去发出“咔嚓”的脆响，便是对这道菜最好的赞美。

事实上，一只乳猪从屠宰到腌制再到出炉烤制需要近一天的时间，成品直送会因为时间过长导致口感缺失，因此预制菜成为了最佳选择。

疫情之下预制菜行业乘风而起。今年3月底，广东省办公厅发布了《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》，这是国内首个省级预制菜产业政策。在利好政策的推动下，白云区一些本土农业企业抢抓机遇，加快发展预制菜，其中江高镇一家企业将烤乳猪做成预制菜，让这道复杂耗时的广东特色美食能够走进老百姓家中的日常餐桌。



■广东特色名菜烤乳猪。

烤乳猪工艺第三代传承人： 烤制方法和当年不同

在江高镇沙龙村，每天都有一批广府烤乳猪从这里出产，运往市内各大知名酒店和单位。作为家族中烤乳猪工艺的第三代传承人，土生土长的白云人黄钊成，瞄准了预制菜产业，专注开发和生产脆皮乳猪、烧腊产品等传统粤菜预制菜。“我从小就跟着爷爷烤乳猪，一开始是在旁边看，后来帮忙打下手，再后来直接上手烤。”黄钊成回忆，现在的烤制方法和当年大不同，当时他一家住在现在的白云永平一带，烤乳猪是到附近的小山坡挖坑藏缸，用炭烧红之后将腌制好的乳猪放入缸内。用他的话来说，用柴、炭烤出来的皮有一种特别的酥脆，“就像吃薄薄的威化饼一样”。

“烤乳猪最早出现在唐宋，传承至今，早已是广府喜宴上的一道名菜。去年，我们大约售出了3.8万头乳猪，今年将会加大预制菜的生产力度，预计销售总数将会翻一倍。”黄钊成告诉记者，公司一直以烤乳猪半成品、成品生产为主要业务，从饲养到屠宰，每只乳猪经过检疫合格后才进行屠宰加工，然后腌制、上叉，挂入烤炉。烤好后催冷，再进行真空压缩包装。



■烤乳猪工艺第三代传承人黄钊成。



■工作人员将腌制好的乳猪挂上架子。



■乳猪制成预制菜后，就能方便地送到各大酒店、食堂和家庭餐桌。



■一只乳猪被分成四份，更加适合家庭食用。

转型之后多次调整 让预制菜烤乳猪保持原味

近年来预制菜的兴起令黄钊成公司的生意增长不少，以往在市内送货，出炉冷却后就可以包装运输，近一两年省内甚至省外的订单增多，送货之前还要将半成品冷藏，全程冷链运输，保证加工后的口感尽量接近直接制作的成品。

“制作预制菜，我们只需要制作半成品，酒楼食肆或单位饭堂只需再入烤炉15分钟就可以上菜。因为制作流程不一样，我们腌制的调料和直接制作成品所用的调料也不同。”黄钊成解释，从重心制作成品转型到重心制作预制菜的路并非一帆风顺，比如，他和公司的厨师一道对腌料配方做了很多次调整，才做出比较适合的配方。

厨师胡子敬向记者介绍，让烤乳猪保持风味的关键，在于腌制调料和烤制火候。每只乳猪根据重量大小，烤制的时间有所不同，平均用时约40分钟到一个小时不等，其间需严格把握火候、控制炉温、反复翻转。烤制至半成品后，迅速送进冷冻间进行催冷，让水分收缩的同时，也让腌制的调料更加入味，吃起来皮酥肉嫩、肥而不腻、酥脆香口。

黄钊成的目光并不止局限于烤乳猪，他告诉新快报记者，接下来，在省、市、区政策的推动下，公司将会研发更多粤菜预制菜，推动更多广州口味预制菜的开发和生产，让预制菜走进商超，走进家庭，将传统广府粤菜工艺发扬光大。当然，其中少不了他已经申请区级非遗的烤乳猪，“一整只乳猪对于家庭来说太多了，我们就分开4份在超市卖，这样大家想过过瘾的时候就能随时买到，家里的烤箱也可以烤制。”他笑着说。

产业发展

加强产学研合作，共同攻关预制菜产业难点

近年来，随着生活节奏的加快，预制菜的品类不断更新，也越来越受到消费者的喜爱，特别是在疫情的背景下，消费者居家做饭及囤货的需求庞大，预制菜的销量迅速增长，不少餐饮企业已经涉足预制菜、外卖等非堂食业务。

5月16日，广东省预制菜产业联合研究院正式揭牌成立。作为该研

究院副理事长单位之一，粤旺农业集团有限公司正牵头在全省范围内筹建两个预制菜加工中心。

“白云区有发展预制菜产业的良好基础，相比传统菜品和传统速食、速冻食品，预制菜通过搭配和初加工，可以简化菜肴的制作流程。经由标准化模式生产，还能降低损耗、控制成本、提高效率。”广东省现

代农业装备研究所农业工程发展战略规划中心项目总监汪庆南建议，各农业企业可以加强产学研合作，充分发挥高校及科研机构的技术支撑，从预制菜产品的研究与开发、安全高效的加工技术与装备研究等方面进行重点攻关，既可以推动预制菜行业的发展，也能将广府粤菜发扬光大。



■策划:新快报记者 夏世焱 摄影:新快报记者 李小萌
■视频拍摄剪辑:新快报记者 郭思杰 采写:新快报记者 李应华