

新人加入新技术「加持」

汕头卤鹅闯出产业化新路



“潮式卤水”已成为潮汕饮食文化的一种特殊象征

师傅说粤菜

百年卤制技艺掀起传承热

汕头人喜卤水、善卤水，不同于川卤的香辣、苏卤的回甜、鲁卤的咸鲜，这里的卤水以味浓香软著称。在汕头市澄海区，卤鹅技艺几乎家喻户晓，家庭主妇妙手生花，只消半天，一只泛着油光的金黄卤鹅就新鲜出炉，引得大人小孩争相动筷。除了卤鹅，卤猪脚、猪大肠等其他潮式卤水也备受潮汕食客青睐，经过百年传承和发展，现在潮式卤水已开发出堪称“豪华阵容”的品类。近年，随着“粤菜师傅”工程不断展开，卤制美食技艺更是掀起了传承热。

卤水美食不断推陈出新

潮式卤水，早与老百姓的生活密不可分。就以宵夜为例，汕头人习惯把宵夜摊档称为“夜粥（糜）”，经过时代的发展，现在的汕头夜粥摊品类之全，规模之大，人气之旺常令许多初来的游客咂舌，目标客户也由旧时的戏班演员、看客和夜班工人变成较有消费能力的市民游客。来品尝“夜粥”，一般必点卤味，若以味蕾探索一座城市的精髓，汕头饮食文化就藏在这人入味的夜粥摊中，一锅热气腾腾的卤水里。受到现代人健康清淡的

饮食习惯影响，近年来汕头卤水技艺也在不断推陈出新，这在著名的“澄海卤鹅”中就得到明显的体现。汕头市澄海区日日香鹅肉饭店创始人余壮忠，就是中一位不断推出“新卤”的尝试者。“以前卤鹅喜用老卤，卤制出来的鹅色黑味咸，现在都开始摒弃传统老卤，偏向色浅、味淡的卤制方式。”余壮忠告诉记者，他在传统技艺基础上，探索尝试一套创新的卤鹅技艺，用独创的“三吊三浸”制作工艺，力求使卤制出来的鹅

肉芳香而不腥腻。在这套创新卤制方式的加持下，日日香鹅肉饭店的卤鹅2018年入选澄海区第六批非物质文化遗产项目名录，是近年来第一批走出澄海，走向全国的代表。“希望通过我们的努力，让澄海狮头鹅可以成为一张走出去的汕头美食文化名片，特别是在澄海狮头鹅产业园成立后，逐步推动养殖、屠宰、卤制等流程的规范化、系统化。”余壮忠自豪地说，他卤鹅事业版图还准备扩张至东南亚市场，把更多的卤鹅美食带出国门。

传承队伍来了“00后”

拼盘，他告诉记者：“澄海家家户户都卤鹅，在这种氛围的影响下，我也选择从卤鹅店的一名学徒做起，希望以后有机会开一家自己的卤鹅店！”据余壮忠介绍，现在每日都会有小伙子前来求师，卤制这门技艺炙手可热。这种“后浪”不断来袭的现象正是社会厨艺人才大规模培养的缩影，目前，随着汕头市多项潮菜烹饪技能培训

如火如荼开展，“粤菜师傅”（潮菜）工程至今已建有10个粤菜师傅（潮菜）乡村实训基地、3个乡村技师工作站，共培训4555人，结业学员就业率达91.8%，同时通过开展潮菜师傅“请进来”“送上门”短期培训，重点面向建档立卡贫困人口开展潮菜烹饪技能培训等，直接带动了许多贫困劳动力就业创业，助推乡村振兴发展。

我是粤菜师傅

吴先生是汕头一位“80后”卤鹅摊摊主，在参加了汕头市南澳县开展的“粤菜师傅”（潮汕卤鹅）技能培训班后，他的摊位生意迎来全新机遇：不仅吸引回头客，卤鹅销量也涨了一半。2019年年底，吴先生从一位老师傅那里学得卤鹅手艺，后在汕头南澳的农贸市场内支起了一个流动摊位，做点卤鹅生意养家糊口。此前，他在广州、汕头等地的食品厂打工，两年后失业后，他尝试了很多行业，但一直没有找到合适的工作。卤鹅生意，就是他抓住的一个全新机会。

作为一位卤鹅新手，如何提升自己生疏的卤鹅技艺是吴先生迫切想要解决的问题。6月中旬，汕头市南澳县

学得卤鹅新技术 顾客好评销量涨

开展“粤菜师傅”（潮汕卤鹅）技能培训班，他得知后立刻报名参加培训，希望能学到一点卤制新招。这次的卤鹅培训班专门邀请了潮菜高级技师陈汉章、黄宝生老师来承担教学，40名学员求知若渴，吴先生也不例外。在本次培训中，吴先生不仅学习到卤鹅烹饪知识、菜品示范、食品安全、创业指导等内容，还结合了实操训练，动手能力也得到一定提升。据吴先生介绍，专业厨师所教授的传统卤鹅技艺工序规范、精致讲究，与自己在摊位粗放的卤制流程形成鲜明的对比，“经过培训学习，我很多卤鹅步骤和顺序都有了改进，卤出来的鹅肉口味有了很大的提升；比如说在熬煮卤汤时，如果

先熬煮酱油后再放入鹅，能使鹅肉中的酱油味更加浓香，培训回来后，我马上把学到的知识应用到卤制中，邻居都夸我熬出的卤鹅香气十足，还有顾客三四天接连回购，摊位的销售额至少提高了一半！”据了解，“粤菜师傅”（潮汕卤鹅）技能培训是今年汕头南澳县的重点工作，目前已开展了3期，累计培训近百名学员，接下来还将规划5期累计超200个名额的技能培训班，特别注重学员的启发性、参与性、互动性、实践性，既要让学员增长烹饪知识、开阔眼界，又能学到技术、增长经验，找到发展的方向，同时还将提升本地贫困劳动力就业创业技能，帮助他们学以致用，尽早实现脱贫致富。

巧制卤鹅有秘诀

如何在家卤制一只正宗又美味的卤鹅？汕头澄海日日香鹅肉饭店创始人余壮忠为我们透露卤制的小窍门：首先，将狮头鹅除毛洗净，取出内脏晾干后，用精盐抹遍鹅身内外。同时，选用适量潮汕南姜、八角、桂皮、白豆蔻、草果、芫荽籽、香叶、香芒、川椒、丁香、小茴等香辛料放在纱布中包扎成香料包，放进卤水汤锅里，加入上等潮汕酱油、冰糖，再兑入清水，调制成一锅卤汤。

接着，把鹅轻放入煮沸的卤汤里，注意翻转数次鹅身，使卤汤浸透。卤制过程中，每隔20分钟要将卤鹅吊起离汤约5分钟，后再放进卤汤，反复三次，这样卤煮出来的鹅肉更加入味，这就是“三吊三浸”工艺。大约煮一个半小时，一只卤鹅就大功告成。最后，将卤好的鹅放凉，切片或斩件摆盘，淋上卤汁，盘中点缀芫荽，搭配上蒜泥醋的蘸碟，即可上桌享用。

粤菜大产业

澄海狮头鹅年产值有望超50亿

美食背后，是一个庞大的产业链。作为汕头卤水的重要代表之一，澄海的卤鹅远近闻名。羊城晚报记者在采访中了解到，在这背后，从种鹅繁育、种蛋电机孵化、鹅苗销售、肉鹅饲养，到冰鲜配送、卤制加工、羽绒加工，澄海狮头鹅已形成了一条完整的精细产业链。这两年，随着“粤菜师傅”工程不断推进，澄海在不断加快做强做大狮头鹅品牌。

引入新技术攻克产业难题

汕头澄海作为“卤鹅大户”，狮头鹅每年的4个月休蛋期曾经困扰着许多养殖户，但随着光照管控等养殖技术的推动，现在澄海的狮头鹅养殖已实现反季生产。据汕头市澄海区潮鹏生态养殖有限公司董事长陈旭潮介绍，近年来公司从华南农业大学、仲恺农业大学等引进先进养殖技术和理念，采用高科技原生态养殖模式，从韩江引流优质水源构建循环，实行科学化饲养管理流程，为种鹅创造良好的生长环境；同时运用全自动先进孵化设备全天候翻卵，定时喷淋，确保出苗率和健康苗，采用传统的正季节繁殖和科研结晶反季节繁殖并存，实现了“年养40000

头，天天都有苗”的目标。狮头鹅产业链环环相扣，除了攻克休蛋期的难题外，近年来无菌包装、常温保存、线上电商通道的实现速度也有了质的飞跃。“卤鹅产销与数字化、标准化息息相关，在先进技术设备的加持下，现在卤鹅产销成本下降，效率大大提高”，据澄海互联网+农业龙头企业广东心瓷科技股份有限公司董事长杜永铨介绍，公司着力打造种植、生产加工、冷链仓储、物流配送、互联网销售全产业链，促进农村现代化物流及网络升级发展，于2018年建成了一个上万平方米的农业电商产业园，打开涉农电商通道，全方位构建“互联网+公司+基地+农户”产业链互联生态圈。

投资两亿建狮头鹅产业园

“粤菜师傅”工程的推进，让澄海卤鹅美食文化不断发展，汕头澄海区逐渐意识到，这个“鹅”美食符号要打造成享誉中外的知名品牌，必须众志成城、聚力发展，而首挑大梁的便是投资超2个亿的澄海狮头鹅产业园。据了解，入选2020年广东省第一批特色产业现代农业产业园建设名单的澄海狮头鹅产

业园，是以白沙禽原种研究所、广东省农科院等科研院校为支撑，依托广东远东国兰股份有限公司等一批有实力的新型经营主体，联结超千户农户参与；以全国狮头鹅品种资源保护和良种繁育试验区、广东省狮头鹅产业集聚发展示范区、鹅文化创新发展引领区、农食一体品牌创建区为发展目标，打造狮头鹅加工流通集聚中心、狮头鹅高新科技创新区、狮头鹅标准化养殖示范区、狮头鹅餐饮文化传承一条街等“一心一街二区”功能区，实现全产业链发展。同时，该产业园还将吸纳贫困户在园区内就业、创业，通过品牌辐射带动园区周边企业和农户产品质量及效益的提高，从而带动农民增收。据汕头市澄海区农业农村局局长王得苞介绍，产业园建成后，全区狮头鹅相关产业产值将达50亿元以上，带动产业园内狮头鹅年出栏量达600万只以上，实现园区农民人均可支配收入达到2.4万元以上，高于本地平均水平20%左右。王得苞对产业园的前景十分看好，“澄海做强做大狮头鹅的品牌有先天优势，产业园的打造就要改变以往企业农户分散发力的旧貌，着力品牌宣传和销售，合力打造出一张澄海狮头鹅的美食品牌。”

从业故事

汕头美食讲求一个“鲜”字，但如何把这份“鲜”带出去，一直是个老大难的技术问题。这些年在冷链技术的支持下，从汕头本地打包一只澄海卤鹅最多也只能存放约一周时间。不过，“科技达人”杜永铨运用新的技术改变了这一困境，实现了把澄海卤鹅打包带走、还能放置长达半年的吃货心愿。2014年，杜永铨成立广东心瓷科技股份有限公司，促进第一、第二、第三产业融合发展，数万只卤鹅的命运在新技术下悄然改变。然而，杜永铨这个撬动产业的人却是一个不会卤鹅的“新手”。开始，他请教了很多卤鹅师傅，但老师傅都是“吃感觉”的，他们各有一套自己的调配标准。杜永铨团队通过市场调研总结出一个适用于大众口味的卤制标准，然后依靠科技手段，将其数字化、规范化、产业化，在技术和设备的支持下，即便新手也能做出

用科技“锁”住肉香 卤鹅实现量产量销

美味的卤鹅。喜欢创新和挑战的杜永铨不断学习外国先进技术、引进科学仪器，极大提高了卤鹅制作效率和产量，“以前光斩鹅就要雇佣6位师傅，现在引进全自动斩鹅肉机后，只需一位师傅监工，甚至可以不用，现在机器一分钟能斩一只鹅，每块鹅肉的宽度可调，每天斩1000只都没有问题。”比起运用互联网渠道进行流量推广和变现，杜永铨认为做企业还是应该回到深耕品质和技术上。据介绍，通过高温、辐射、微波杀菌、液氮保存和贴体包装等技术，卤鹅可在常温下保存达半年以上，大大降低了冷链物流配送成本，同时通过O2O线上线下互联网+销售平台，实现了卤鹅的标准化量产量销，现在每天可生产600多只鹅、3000多只鹅掌鹅翼、700多只鹅头，电商销路广受好评。

产业数据

2019年，汕头澄海区狮头鹅出栏总产量730.2万只，占广东省狮头鹅总量的46.67%。种鹅存栏40多万只，年可供鹅苗近1000万只，规模养殖户1200多户，全产业链创值30多亿元。澄海狮头鹅产业园内养殖规模达442.79万只，占澄海区的60.6%。



汕头南澳开展“粤菜师傅”（潮汕卤鹅）技能培训班

澄海狮头鹅已采用原生态养殖模式

潮汕人对狮头鹅的喜爱 藏在民俗“双咬鹅”里

潮汕卤鹅制作工艺发端于清朝光绪年间，距今已有一百多年历史，在潮汕人的宴席上有句俗语——“无鹅不成宴”。鲜美糯糯的鹅肝、肥厚筋道的鹅掌、紧实爽口的鹅肉……将各个卤鹅部位切片摆盘，再淋上一层郁而不腻的卤汁，就是潮汕大小宴席上著名的“头盘菜”——卤鹅拼盘。澄海卤鹅，用的是狮头鹅。狮头鹅的饲养历史悠久，距今已有400多年，原产于广东饶平县浮滨镇溪楼村。据史料记载，在明朝嘉靖年间，当地村民从本地鹅中选出体型较大的个体进行驯养，最终繁衍出体壮、颈长、头部长有五个瘤且形似狮头的鹅种，称其为狮头鹅，并传至潮安县古庵乡

及澄海县月浦乡，现多分布于澄海区和汕头市郊。狮头鹅体型巨大，有“世界鹅王”的美誉，记载最重公鹅达18公斤。1958年，狮头鹅荣获周恩来总理亲自签字授予的国务院奖状。现“澄海系狮头鹅”已被国家列为家禽遗传资源保护名录，成为国家级畜禽遗传资源保护品种。潮汕人的传统习俗里同样彰显着狮头鹅的尊贵地位，在澄海重要的游神活动中，狮头鹅造型的戏服总是占据一席之地。从上世纪五十年代初，澄海民间艺术创制狮头鹅艺术造型，用舞蹈的形式表现狮头鹅的神态和习

性，在游神赛会队伍中翩翩起舞，后演变并流传至今成为澄海特有的民俗“双咬鹅”。1978年，中央新闻电影制片厂还专程过来拍摄“双咬鹅”，作为新中国成立30周年献礼片。澄海狮头鹅，已形成一种富有特色的地方美食文化，也成为很多从当地出去的海外侨胞抒发思乡情怀时的美食寄托，他们常说，品尝卤水狮头鹅就似尝到了家乡的味道。

师傅教路



潮汕卤鹅堪称潮汕菜里的“花魁”

文图羊城晚报记者 蚁璐雅 王漫琪
版式统筹 刘苗
总执行：马汉青 施沛霖 李青
总策划：孙璇 罗毅 林海利