

三项工程助力全面小康

粤菜师傅 岭南新味

新人加入新技术 【加持】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，引得大小孩争相动手筷。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(屋)”，经过时代的发展，现在的汕头夜粥摊品种之全、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来人往的夜粥摊中，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，现在都开始摈弃传统老卤，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，让澄海卤鹅可以成为一张走出的汕头美食文化名片，特别是在澄海卤鹅产业园成立后，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”

历史悠久的汕头卤制美食品文化随着“粤菜师傅”工作的推进，又迎来发展新机遇，一批“95后”“00后”卤水师傅正为潮汕卤制事业注入朝气蓬勃的年轻血液。老师傅将卤制用料、火候、调味和营养配比等经验逐步教授给年轻学徒，慢工卤制文化的传承也在其中悄然完成。

在日日香鹅肉饭店的卤鹅窗口，“95后”卤鹅师傅小郑正娴熟地制作卤鹅全

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

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，两三年后失业后，他尝试了很多行业，但一直没找到合适的工作。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，我马上把学习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。

师傅教路

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。



总版文
总策划
总执笔
刘孙汉
刘海陵
罗韬
李青
记者
施沛霖
王漫琪
通讯员
刘苗
黎松青
摄影
蚁璐雅
王漫琪

羊城晚报记者
蚁璐雅
王漫琪

素有“食不厌精，脍不厌细”之称的潮汕菜是粤菜三大菜系之一，以其选料讲究、刀工精细、烹调多样著称，追求色香味俱全。潮菜中的“潮式卤水”(卤制美食)更是成为潮汕饮食文化的一种特

殊象征，催生了一大批擅长卤制技艺的作坊和师傅。连日来，羊城晚报记者在汕头这个潮汕菜重镇、“海滨美食之乡”了解到，近年来，在

“粤菜师傅”工程的带动下，当地百年流传下来的卤制技

艺更迎来进一步创

新发扬的新机遇。

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广，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质的飞跃。“卤鹅产销量与数字化、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铢介绍，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传承发展，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，是以白沙禽畜原种研究所、广东省农科院等科研院所为支撑，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展示示范区、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品质及效益的提高，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。”

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%。

从业故事

用科技“锁”住肉香 卤鹅实现量产销

美味的卤鹅。

喜欢创新和挑战的杜永铢不断学习国外先进技术、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。”

2014年，杜永铢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，杜永铢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，但师傅都是“吃感觉”的，他们各有一套自己的调配标准。

杜永铢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

美味的卤鹅。

比起运用互联网渠道进行流量推广和变现，杜永铢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。

文化
品粤菜

潮汕人对狮头鹅的喜爱藏在民俗“双咬鹅”里

潮汕卤鹅制作技艺发源于清朝光绪年间，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”。鲜美粉糯的鹅肝、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，再淋上一层醇而不腻的卤汁，就是潮汕大小宴席里著名的“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择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子的鹅种，称其为狮头鹅，并传至潮安县古庵乡。

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。