

非遗“食”力派 能否借标准化“出圈”

将老师傅的烹饪经验转化为标准的生产工序，
良都扣肉谋求破解传承难题，并占领更广阔市场



深中通道通车后，凭“食”力出圈的中山石岐乳鸽、脆肉鲩、煲仔饭、崖口云吞等一道道美食“火”上热搜。在中山南区街道良都社区沙涌村，一道口口相传近千年的中山名菜——良都扣肉却有点“低调”，因其制作过程繁琐，就连当地居民也不是经常可以吃到。但如今，这道传统特色美食正通过标准化转化，为村民留住了“舌尖上的乡愁”，并将在合适时机推向市场。

记者了解到，在推动“百千万工程”的过程中，兴中集团与良都社区结对后，让良都扣肉的生产工艺标准化成为了现实，下一步计划以生产、销售“良都扣肉”预制菜的形式进一步推广。然而面对不确定的市场环境和不断演进的饮食习惯，这道“硬菜”能否征服大众的味蕾，仍有很长的路要走。

成俊杰端着做好的扣肉。

文/本报记者 徐钧钻 黄启艳
实习生 林俊杰 图/受访者供图

制作繁琐但仍是酒席必备

今年56岁的马宇聪是土生土长的沙涌人，是良都扣肉的手艺传承人之一，也是一名村宴厨师。在他的记忆里，小时候村里只要有酒席就必有良都扣肉，每次总能让他胃口大开，多吃好几碗饭。直到长大后从事厨师工作，他才知道这道村中酒席必备的“硬菜”有着极其繁杂的制作工艺。

6月20日，东区街道白沙湾的一席婚宴上，30桌酒席、每桌10道菜。因菜单上一道“良都扣肉”，马宇聪和他的团队共11人，当天从早上6时开始忙碌，将选好的五花肉洗净沥水、切成若干块，煮到七成熟后再沥干、扎肉、漂油……最后成形出锅，整个制作耗时整整一天。“10道菜中，我们一半时间都在

准备这道菜。假如一席晚宴的菜单上没有良都扣肉，我们的厨师在早上10时才开始准备仍绰绰有余。”在马宇聪看来，正因繁琐的制作工序，烙下了良都扣肉“低调奢华”的基因。曾经只有在本地人的大型婚宴上，请到有经验的老师傅，才能吃得上正宗的良都扣肉。

从标准化到市场化 仍有很长的路

对传统菜式的工艺、食材烹调过程进行标准化提炼，除了可以为地方留住“舌尖上的乡愁”，还可以通过中央厨房实现各个环节的并联生产，进一步提升生产效率，降低制作成本。然而标准化后，下一步如何通过讲好良都扣肉故事，实现市场化运营、品牌化推广，让这一地方名菜真正“出圈”，仍有很长的路要走。

去年12月28日，良都社区、沙涌经联社、兴中餐饮签订了良都扣肉商标授权使用协议，朝着市场化、品牌化迈出第一步。如今在兴中餐饮运营的食堂里，可以吃到标准化生产的良都扣肉。而市民游客要随时随地能吃到良都扣肉仍要等一段时间。

“将良都扣肉大规模地推向市场不现实，首先第一道问题就是定价。”沙涌经联社党支部书记马杰良坦言说，良都扣肉是一道“硬菜”、大份菜，即使标准化后，一份扣肉从原材料到制作需投入大量人力物力，价格如何“亲民”是一道考验，贸然批量生产并非成熟的市场决定。近期沙涌经联社以中山市特色精品示范村建设为契机，以“修旧如旧”的原则对沙涌历史文化街区进行修缮活化，首期将围绕原“环城公社”片区打造文旅文创街区及网红打卡点，目前正稳步推进整体招商。马杰良透露，马宇聪家门口的良都扣肉食品工坊就在该历史文化街区的C位。

“我们将不遗余力地支持聪叔的体验工坊运营推广，了解市民游客对良都扣肉的接受程度。通过开展传承培训班、体验工坊，线上线下相结合，讲好非遗故事，进一步推广这一写在非遗故事里的沙涌美食，提升南区的文旅吸引力。”马杰良说，通过标准化把配方留下来，相当于已经走好了第一步，现在不再担心会失传了，“至于市场化，还不能操之过急。”

成俊杰对此表示赞同，“良都扣肉还有很长的路要走，如何符合大众口味、怎么开拓市场、怎么打响品牌、怎么销售等等，总之先迈出第一步非常重要。”

地方名菜面临失传难题

马宇聪的家，位于沙涌村两条相垂直的主干道跃进路、南宝大街的交界处。两年前，他将家门口外租的铺位收了回来，开始谋划成立良都扣肉美食体验工坊。在同行朋友的帮助下，如今铺面已装修完毕，计划年底开业。

他的记忆里，当时中山酒店的菜单也有扣肉这道菜，但马宇聪说，吃起来总是和小时候的味道有区别。“年轻的时候没有在意，不同师傅不同做法，口味很个人化，不能说别人不好。”直到10多年前，从酒店辞职后，马宇聪与几个朋友做起私房菜。开始请教同村师傅马少宏，系统学习烹饪良都扣肉。此时，他才恍然大悟，原来自己错过了许多门道：

制作工序中最花功夫要数漂油，即大块肉清水煮熟后，用特制的“钉板”将猪皮面拍打后浸水，使肥油漂出，然后用特制的扣肉针，均匀狠刺猪皮，力度和空隙都要控制好，再用冷水冲洗，此时小孔剧烈收缩，口感才更筋道；炸皮考验对油温的拿捏，控制不好的话，炸出来的皮不好看也不好吃。马宇聪回忆，当时的酒席并不多，但凡有酒席，他就第一时间跑去请教马少宏，将近两年时间，他才对自己制作的良都扣肉打出合格分。

如今，马宇聪做良都扣肉的手艺越

发纯熟，成了这道菜代表性传承人，缺乏继承手艺的年轻力量的问题却摆在了他面前。

2023年，我市在推动“百千万工程”的过程中，通过大力推进企村结对帮扶共建，推动城乡融合高质量发展。当良都社区及沙涌经联社的干部带着中山兴中餐饮管理有限公司（以下简称“兴中餐饮”）研发技术部总监成俊杰找到了马宇聪，商量要将良都扣肉制作工艺标准化时，他没有丝毫犹豫就答应了：“能把这道传统的菜式发扬光大，把我们良都人独有的味蕾记忆留下来，不是好事情吗？”

标准化工序助力留住“味蕾记忆”

2023年8月18日，兴中餐饮研发技术总监成俊杰还记得这一天，他到良都社区来跟马宇聪聊良都扣肉。“我知道扣肉的烹饪工艺是很复杂的，一般都会经过50多道工序。”成俊杰从事餐饮行业20多年了，他此行先了解了良都扣肉的特点、口感要求、制作过程及其使用的特色调料等情况，先捋出扣肉的制作方法和工序，确定基本思路。之后专门约马宇聪还原良都扣肉的制作过程。“这个过程中，我们通过使用咸度计、温度计、卡尺等测量仪器将每道工序做成

标准，比如说，每个工序的制作烹饪的时间、油温、扣肉的长度和厚度、扣肉的规格等等。”

采集基本的数据后，成俊杰回到兴中餐饮的中央厨房，对每一道工序进行工艺转化。要高度还原马宇聪手工制作的效果，每道工序都要经过无数次的实验校正数据。成俊杰说，每次觉得扣肉的味道差不多了，就会将成品拿给马宇聪等人品尝，根据他们的意见再进行工艺校准。“差不多用了3个月，五十多道工序确定了工艺标准。”成俊杰说。

在成俊杰看来，要传承良都扣肉，标准化生产是一个不错的方式，“将传统美食标准化，一方面是能将这种传统美食保留下来，另一方面，有利于它走向全国，获得更大的市场。”成俊杰说，同一个厨师用同样的食材做同样的菜品，味道也可能各不相同，要保留这份非物质文化遗产，工艺标准化是一个重要的途径。

尽管已经取得一定成果，成俊杰认为，良都扣肉的标准化生产还应该根据市场反馈，不断对制作标准进行调整，以更好抓住大众的胃。