里水
2022年4月12日 星期二
责编 黎国栋 美编 杨淑萍
美编助理 霍笑芬

里水烧腊

匠心传承 非遗好味道

北有烧鸭，南有烧腊。烧腊是粤菜系的特色美食，而里水是广佛烧腊的发源地和产业集聚地之一。如今，佛山正积极实施粤菜师傅“1+5”系列工程，建设世界知名“粤菜粤厨名城”。在这样的背景下，里水烧腊品牌迎来重要发展机遇。

广式烧腊是里水饮食文化的一张亮丽名片，反映了里水人的饮食智慧，早已融入当地的风俗与集体记忆。日前，里水的“广式烧腊制作技艺”入选南海区第七批非物质文化遗产名录。接下来，里水将对烧腊制作技艺的历史、工艺、传承谱系等进行深入调查搜集，加大行业扶持力度，通过加强社区互动、非遗进校园等方式，鼓励社会大众共同参与广式烧腊制作技艺的保护传承。

■陈永华将配料涂抹在食材内膛，充分腌制至肉品入味。

■烧鹅调味涂好皮水后，传统上挂于砖窑或瓦缸内烧制。

●里水烧腊品牌蓬勃发展

里水制作烧腊的传统由来已久，是广佛烧腊的发源地之一。《南海县志》记载，明清两代里水范围的墟市，最多时有墟7个、市3个；民国时设有里水墟、麻奢墟。繁华的市场，促进了烧腊等食品的生产和售卖。许多居民自行制作烧腊，清末民初一度繁盛。

广式烧腊制作技艺由当地师傅通过家族或师徒传授的方式，代代传承至今。民国时期，里水烧腊之乡麻奢村的村民黄兴在广州学得烧腊技法，后传授给乡人杨四，杨四再传给儿子杨卫国，并在家庭作坊生产广式烧腊，运往珠三角各大市场售卖。往后技艺陆续传授给麻奢村陈永华等人。

广佛地区大部分烧腊企业都源自麻奢村。二三十年前，村民自发在田头塘边设立档口，以“前店后厂”的形式经营烧腊产品，逐渐打响“麻奢烧腊”的名气。

完成资本积累后，里水烧腊从业者开始谋求更大发展，通过开设小型烧腊加工厂，扩大产能和市场范围。2012年底，里水镇建成食品集中加工中心，将烧腊作坊迁入其中。加工中心按照《南海烧腊》联盟标准，配置了生产车间、视频监控室及食品检测室，引导企业规范化生产。

在加工中心的推动下，烧腊行业快速发展，进驻了40多家企业，烧腊品牌由无到有，广达记、味皇、醉香、御豪等知名烧腊品牌占据广佛熟食的半壁江山。

陈永华1964年生于麻奢村，是南海区非物质文化遗产广式烧腊制作技艺第四代传承人。1981年，18岁的陈永华白手起家做起小本生意，在田间地头卖雪糕让他攒下一些家底。后在亲戚的介绍下，跟随师父杨卫国学做广式烧腊，学成之后便在自家挖地窖，架起一米八的高柴，自己研制配料，凌晨烧制，清晨骑单车到广州卖。他开办的第一家店铺仅有14平方米，曾创造过一天营业额13万元的佳绩。很快，自行车换成摩托车，摩托车换成小货车，生意越做越大，后来创办了广东广记食品生产有限公司，实行大规模生产。

陈永华的广式烧腊制作技艺远近闻名，曾获评粤菜师傅美食工程“十大烧腊工匠”称号，在烧腊行业有一定影响力。如今，广记食品烧腊品种已拓展到34种，客户群体也从农贸市场转变为恒大、中国农垦（集团）总公司、钱大妈等大型集团，成为广佛地区极具影响力的烧腊品牌企业。2022年3月，永华大厦落成投用，这里不仅是广记食品的生产车间，还有体验餐厅，消费者可定制烧腊。广记食品还结合最前沿的发明专利热保鲜技术，加紧布局全球烧腊销售。

■烧腊店员刀工娴熟地为街坊“砍料”。

里水“广式烧腊”你了解吗

历史由来

民国时期，里水烧腊之乡麻奢村的村民黄兴在广州学得烧腊技法，后传授给乡人杨四，杨四再传给儿子杨卫国。往后技艺陆续传授给麻奢村陈永华等人。广佛地区大部分烧腊企业都源自麻奢村。

主要品种

包括烧猪、烧鹅、烧鸭、叉烧、烧排骨等品种。

制作流程

分为7个步骤，分别是选材、调味、投料、烫皮、上皮水、晾坯、烧制。

以广东本地产的新鲜猪、鸭、鹅为主要原料，屠宰加工后处理干净。以糖、盐、沙姜粉、五香粉、十三香等为基础调料，根据所制作烧腊的不同品种，再加入桂皮、八角或香叶等秘制调料，使各色成品具有相应的独特风味。

再按秘制配方调配佐料，搅拌均匀，将调料涂抹在食材内膛，充分腌制入味，随后以开水均匀淋在肉上，再用蜜糖、醋等调好的皮水涂于食材表皮，采用自然或吹风方式将食材晾干，最后按传统做法烧制。

知名品牌

有广达记、味皇、醉香、御豪等。

重要地位

2022年，里水的“广式烧腊制作技艺”入选南海区第七批非物质文化遗产名录。

创新玩法

广记食品设有体验餐厅，消费者可选择定制烧腊。广记食品还结合最前沿的发明专利热保鲜技术，加紧布局全球烧腊销售。

●坚持传统工艺 传承烧腊文化

广式烧腊制作技艺是粤菜传统的烹制方法之一，将猪、鸭、鹅、鸡等肉类原料经过调味腌制等加工，以明炉烧或挂炉烤等方式制作成烧猪、烧鹅、烧鸭、叉烧、烧排骨等主要品种。烧腊成品色泽鲜明、油而不腻，是广府地区日常饮食、节庆宴席中不可或缺的佳肴。

“小烧腊有着大内涵。其评价要看色、香、味、型四个方面，选材、腌制都很有讲究，甚至有着季节性的要求，其中有着深厚的文化底蕴。”国家中式烹调高级技师、广东省职业技能鉴定中式烧腊专家组组长黄嘉东说，里水毗邻广州，位于珠三角中心区域，可以在烧腊文化的弘扬中承担重要责任。

传承烧腊文化，首先要从技艺入手。以里水为代表的广式烧腊制作技艺讲究经验，工艺繁复，成品优劣主要由口味和火候两大因素决定。制作流程分为7个步骤，分别是选材、调味、投料、烫皮、上皮水、晾坯、烧制。

陈永华介绍，烧腊制作选材以广东本地产的新鲜猪、鸭、鹅为主要原料，屠宰加工后处理干净。以糖、盐、沙姜粉、五香粉、十三香等为基础调料，根据所制作烧腊的不同品种，再加入桂皮、八角或香叶等秘制调料，使各色成品具有相应的独特风味。再按秘制配方调配佐料，搅拌均匀，将调料涂抹在食材内膛，充分腌制入味，随后以开水均匀淋在肉上，再用蜜糖、醋等调好的皮水涂于食材表皮，采用自然或吹风方式将食材晾干，最后按传统做法烧制。

开业30多年的邓岗烧腊档合伙人邓志暖说，广式烧腊最传统的烧制方法是用炭烧制作，用荔枝炭烧，会有果木的香味。烧腊原料、炭的选择和火候的把握看似简单，其实大有讲究。

例如烧鸭，所选用的鸭是当天新鲜宰杀，个头要匀称，才能保证烧烤出来色泽均匀。在宰杀去内脏后，在腔内支上高粱秆，吹鼓后风干挂成一排。烤鸭的温度是关键，一般控制在250℃~300℃。吊在缸内烘烤的鸭，在烤制过程中需要调整变换方位，使受热均匀，一般烤制50分钟左右就可以出缸。

广式烧腊的制作集中反映了广府人对饮食精细的追求，各个制作环节都会对口感或外观产生影响。陈永华介绍，按秘方配制各种调味料，是广式烧腊保有独特风味的前提，不同的调配比例形成了不同的口味。传统上使用木炭和缸窑烧烤，使烧腊成品有香、脆、嫩、鲜等风味特点。

●为佛山建设『粤菜粤厨名城』贡献里水力量

“在以前能吃到一顿烧腊，是一件奢侈的事，很多人都是逢年过节和招待客人时才舍得吃，所以那会烧腊店不多，能开一家烧腊店是很多人的梦想。”邓志暖说：“做这一行也不容易，我们常常凌晨3时起床，每天做足12小时，汗流浃背。”

随着传统生产环境和时代要求的改变，窑炉、柴烧等传统的烧腊制作方法受到了限制。同时，经历过传统生产方式的烧腊师傅逐渐离休或老去，掌握传统经验与方法的师傅随之减少。且由于调味、烧制并无固定指标，需要师傅凭借多年经验判断。加之学艺所需时间较长，目前广式烧腊制作技艺在传承上面临一定困难。

作为传承人的陈永华耐心将技艺传授给企业的生产师傅和儿子陈海耀、陈海东等人，培养了一批接班人，并积极在社区推广宣传广式烧腊制作技艺，使更多人认识到该技艺的价值和特色。

据了解，烧腊是里水镇“粤菜里·水乡味”粤菜师傅工程的主题之一。早前，里水组织了乡村厨王、网红小吃、烧腊等多个主题的评选活动，通过培育粤菜美食文化，加速一二三产融合发展，推动连片乡村振兴先行区建设，为旅游业发展打下基础，也为佛山建设世界知名“粤菜粤厨名城”贡献里水力量。

当前，里水正积极开展非遗项目保护，深入搜集烧腊制作技艺的历史、工艺、传承谱系等内容。还将加大行业扶持力度，计划每年投入固定资金用于广式烧腊制作技艺的传承、研究及活动组织等。目前，里水正加紧制定《广式烧腊制作技艺五年保护与发展计划》及实施方案，除安排专职人员负责项目保护工作外，还通过加强社区互动、非遗进校园等方式，鼓励社会大众共同参与广式烧腊制作技艺的保护传承。

文/图 珠江时报记者 陈志健