

《平乐同安扣肉(夹扣)制作技术规程》团体标准12月1日起正式生效

从农家灶台到生产线： 一碗同安扣肉的“标准化”跨越

“无扣肉不成席”。在桂林平乐县的饮食文化中，同安扣肉这道承载着团圆期盼的非遗美食，早已深深烙印在当地人的生活记忆里。它以“精、细、浓、鲜”的独特技艺为骨，以广府甜香与桂北风味的交融为魂，历经三代传承而韵味不减。

如今，政府、高校、企业、协会多方携手，通过标准制定、规模化生产与市场化运作，推动这道传统美食实现从家庭餐桌到现代产业、从手工作坊到流水线生产的华丽蜕变，书写出“小扣肉撬动大产业”的商业传奇。

◎非遗美食有了“官方身份认证”

11月29日，在桂林平乐十八酿·同安扣肉美食文化节开幕式上，《平乐同安扣肉(夹扣)制作技术规程》团体标准正式宣布实施。这份由广西标准化协会发布、编号为T/GXAS 1144—2025的标准，于2025年11月25日获批发布，12月1日起正式生效，标志着这道传承百年的地方美食告别了“凭经验制作”的传统模式，迈入标准化、规范化发展的新阶段。

“团体标准的发布，既是对传统工艺的保护与传承，更是为产业发展划定了‘质量红线’。”广西标准化协会代表在宣读公告时表示，该标准严格遵循相关食品法律法规，从选料的规格、切片的厚度，到调味的配比、蒸制的时间，每个环节都设定了明确的技术参数。这不仅确保了“同安味道”的正宗与稳定，也为消费者识别正品提供了权威依据。

值得一提的是，这一标准的出台并非闭门造车，而是由市场监管部门、高校、行业协会、企业等多方力量，结合非遗传承人的实操经验与现代食品工业要求共同打磨而成。“标准不是束缚，而是为了让传统技艺在产业化道路上走得更稳、更远。”标准起草人、桂林旅游学院食品与健康学院烹饪与营养教育专业教授谭兴勇如是说。

◎“四字”先天基因适配产业化发展

同安扣肉之所以能从平乐众多地方美食中脱颖而出，核心在于其代代相传的非遗技艺。谭兴勇教授将其制作真谛概括为“精、细、浓、鲜”四字，这既是对传统工艺的精准提炼，也彰显了其适配产业化发展的先天基因。

“精”在选料，是同安扣肉的品质根基。制作时只取猪腹部的带皮五花肉，必须掐头去尾，剔除不规则边角，确保每块肉肥瘦相间、方正规整。“细”在做工，彰显传统工匠的细心。五花肉需手工切成1厘米至1.5厘米厚的双飞片，中间夹入炸制过的平乐青龙香芋片，再以慢火细蒸。“浓”在香气，巧妙交融多方风味。桂林三花酒的醇厚、本地腐乳的鲜香、胡椒粉的辛香与香芋的甘甜，在慢蒸过程中相互浸润，孕育出层次丰富、令人闻之欲醉的独特芬芳。

最后，“鲜”在持久，这种特质更让其具备了产业化的核心优势——独特的夹扣造型使芋头被肉紧紧包裹，即使经过冷冻复热，依然能保持外形完整、汤汁不流失，这种高还原性被谭兴勇称为“天生的产业化基因”。

↓桂林平乐十八酿·同安扣肉美食文化节当天，同安扣肉一条街上的业主向游客们推介同安扣肉。 通讯员苏桂 摄

↑色泽油亮的同安扣肉。

↓平乐县工业园区内一家扣肉生产制作企业的生产车间。

