

文化传承导向下李庄白肉制作技艺体验服务标准化研究

文 婕 周桂全 王 烨 *

宜宾学院，四川 宜宾 644000

摘要：李庄白肉制作技艺的传承效果与体验服务的标准化建设之间存在深度互动关系，这一关系是推动该省级非遗技艺实现文旅融合与可持续发展的重要基础。本研究聚焦李庄白肉制作技艺，通过解析标准化在技艺传承、服务流程与文化表征三个维度的具体作用，旨在构建规范性框架、系统性流程与一致性表达的非遗体验服务标准化路径。本研究不仅为李庄白肉的传承与活化提供了可行的路径与方法，也为同类古镇非遗项目的体验开发与品质提升提供了可参照的实践范式。

关键词：文化传承；非遗体验服务；李庄白肉；标准化

0 前言

非物质文化遗产的活态传承与创新发展，是弘扬中华优秀传统文化、增强文化自信的关键一环。作为非遗发展的重要空间载体，古镇文旅融合过程中的体验服务规范化会直接影响非遗项目的传播效能与可持续发展能力。李庄白肉制作技艺作为四川省省级非物质文化遗产，它不仅是川南饮食文化的典型代表，也承载着李庄古镇的历史记忆与地域认同，具有鲜明的文化标识性与旅游吸引力。在文旅融合不断深入的背景下，构建科学规范、操作性强的非遗体验服务体系，对提升游客体验满意度、强化非遗活态传承具有重要的现实意义与紧迫性。

1 文献综述

1.1 国内研究现状

文旅融合背景下，非遗传承与体验服务标准化备受学界关注，诸多研究成果为李庄古镇白肉制作技艺的标准化发展提供了重要参考。

古镇非遗体验服务标准化的核心在于坚守文化传承。国内学者徐俊六认为，昆明官渡古镇通过文化空间构建与家园遗产重塑，将非遗纳入整体保护体系，强调服务需保留原有的文化与技艺^[1]。在黎志锋看来，连南瑶族自治县构建涵盖“食住行游购娱”的旅游服务标准体系，将瑶族非遗文化深度融入旅游体验全流程，通过政府引导、多方参与的机制，实现了服务规范化与文化特色的统一^[2]。

非遗体验服务标准化需要开发多元体验形式。上海长宁区以“非遗+研学”“非遗+数字”等模式搭建沪语传承标准化体验框架，通过“沪语行走课堂”等场景创新，验证了“标准体系+文化场景”的可行性，构建了涵盖多类群体的标准服务体系^[3]。中国非物质文化遗产保

护协会会长王晓峰在2025年福建文旅经济发展论坛上提出了非遗文旅应通过“分层体验满足多元客群需求”的观点^[4]。

1.2 国外研究现状

国外学者从服务质量与消费者需求视角出发，围绕旅游服务质量与服务标准化展开研究，强调旅游服务需平衡标准的统一性与服务的个性化，对国内古镇非遗体验服务具有借鉴意义。

Kobyak的研究指出，旅游服务质量是这个行业是否能长久发展的根本，其核心内涵包括精准匹配客户需求、规范服务流程与保持服务稳定性等^[5]。Ding和Keh从消费者视角切入，探讨了服务标准化与定制化的优劣差异及适用场景，研究表明，标准化服务凭借成本低、流程可预测、公平性强等优势，更能快速满足消费者的实际需求^[6]。

综上，国内外学者认为非遗体验服务标准化建设是文旅融合背景下推动非遗项目可持续发展的关键路径。两者都指向标准化应是一种灵活的框架，既需建立可重复、可信赖的服务标准，也要为文化阐释与体验创新保留弹性。国内学者聚焦古镇非遗实践场景，提出标准化建设的核心在于坚守文化传承本质，需将非遗技艺的核心要素融入服务全流程；国外研究则从服务质量管理与消费者行为视角切入，主张在确保服务稳定性、效率与公平性的同时，为不同需求提供适度个性化空间，以增强游客满意与消费价值。这些经验对李庄白肉制作体验服务标准化极具启示，标准化并非规章死板、流程固定，需明确技艺核心，保障原生态非遗体验，设计多元分层体验流程，配套标准讲解科普，形成系统化的体验服务闭环；同时兼顾标准服务与定制化服务，适配享乐性消费。

2 李庄白肉及其制作技艺概况

李庄古镇隶属于四川省宜宾市翠屏区，是国家级历史文化名镇，素有“万里长江第一古镇”之称。李庄古镇的特色饮食以“一花二黄三白”为代表，其中白肉以其独特工艺与风味占据重要地位，具有鲜明的代表性。

李庄白肉，全名为“李庄刀口蒜泥白肉”，凭借独特的餐品样式深受游客喜爱，吸引众多游客围观品尝。白肉如今已成为李庄古镇文旅融合发展的核心IP之一，知名度不断提升，在CCTV-1播出的大型美食文旅节目《三餐四季》中完整记录了李庄白肉的制作过程，大厨现场展示薄可透光的片肉技艺，让这一非遗美食得到较好的推广。

其制作工艺颇具讲究，选用本地皮薄肉嫩、肥瘦比例恰当的二刀后腿肉为原料，经清水白煮、冷却后，由师傅凭借精湛刀工片成薄片。肉片肥瘦参半，长20~30厘米、宽15~20厘米、厚1~2毫米，再搭配由酱油、蒜泥、花椒油等调制的特色蘸料，口感肥而不腻、鲜香醇厚^[7]。目前，该技艺主要依靠师徒传承与家族传承延续，拥有以周俊龙为代表的非遗传承人，他们坚守传统制作技艺的同时，也在探索适应现代文旅需求的体验式传播方式。

李庄白肉制作技艺具有较高的文化与经济价值，然而，目前其制作与体验过程缺乏系统化、成文的技术标准与服务规范。这导致原料选用、工艺流程、服务内容等方面存在差异，影响了非遗体验的品质稳定性与文化表达的一致性。尽管其在地方饮食文化中具有重要地位，但标准化体系的缺失，制约了该技艺在规模化、可持续的文旅融合中的深度发展。

3 李庄白肉非遗技艺体验服务标准化体系建设

3.1 技艺传承规范化

技艺传承规范化既要坚守李庄白肉制作技艺的原真性，又要借鉴成熟的地方标准与国内成功案例，构建可落地、可延续的标准传承体系。

原料选择上，明确限定川南本地养殖的“荣昌猪”或“约克猪”的二刀后腿肉为核心原料，规定肥瘦比例1:2的黄金配比、肉质紧实^[8]。参考生猪生态养殖技术规程要求，购买生猪产品时应查验动物检疫合格证明，运输过程中应采用全冷链高效运输，防止猪肉变质，从源头保障食材品质一致性。^[9]工艺规范上，需将白肉制作拆解为可执行的具体流程。焖煮环节明确清水与肉的配比，加入适当比例的姜片、葱段

等去腥原料，小火慢煮至断生刚熟。刀工技艺制定“平刀直片”操作规范，要求薄如纸、匀如绸且无破损。还需确定酱油、蒜泥、花椒油、辣椒油等调味产品的基础配比，同时为店家预留一定的个性化调整空间。

传承方式上，保留李庄白肉原有的师徒与家族传承模式，建立标准化师徒传承机制，明确传承人准入条件，签订规范的传承协议，定期开展技艺考核与交流分享。同时借鉴上海长宁区“非遗+研学”“非遗+数字”的多元传承实践经验，搭建分级培训体系，设置白肉制作由易到难的三级研学课程，面向儿童提供简易体验，为中学群体设置从理论认知到亲手实践的体验过程，对高等教育群体则提供深度文化讲解，引导传承李庄白肉制作这一非遗技艺。

3.2 服务流程标准化

规范的服务流程通过标准的服务细节强化实际体验的准确性，避免因随意的服务导致非遗体验不完善。此处借鉴同为非物质文化遗产的郫县豆瓣在川菜博物馆中的成熟服务流程经验，为李庄白肉制作技艺的体验需求构建科学规范且贴合实际的服务流程参考。

第一，体验预约层面，游客体验白肉制作技艺需提前进行预约，线上开放微信小程序、官方公众号预约端口，明确标注每日体验场次、人数上限、体验时长，同时注明适宜人群与其它相关注意事项；线下在古镇游客中心设置专属预约窗口。预约成功后，系统自动为游客发送包含集合地点、交通路线、白肉制作小贴士的短信，确保游客提前做好体验准备。

第二，讲解与指导层面，体验活动当天，在集合点设置专属标识，服务人员核对预约信息后有序引导。体验中的服务应包含文化讲解、技艺示范、实操指导，让游客在动手实践中深度感受李庄白肉制作技艺的魅力。借鉴郫县豆瓣体验的模式，由专业讲解员详细介绍白肉制作全流程，与此同时，非遗传承人或专业技师进行实操示范，确保每位游客看清关键细节。在实操中推行分组体验的模式，每组配备指导人员，为游客提供个性化指导，对操作不熟练的游客进行一对一教学，对掌握较快的游客给予自由发挥空间，同时注意安全规范。

第三，体验延伸与反馈层面，体验结束后，为游客提供免费打包服务，配备印有“李庄白肉制作体验”字样的专属包装袋，增强纪念意义。通过线上问卷以及线下意见表两种方式收集游客体验意见，问卷内容聚焦服务态度、讲解满意度、实操体验等核心问题，确保简洁易填，并安排专人同步整理反馈意见，对有效建议及时跟进优化。

3.3 文化表征一致性

清晰、统一的文化叙事风格能让游客在体验中形成正确的文化认知，避免文化内涵传递偏差。李庄白肉作为李庄的传统美食，承载了古镇历史记忆与文化精神，因此需要构建涵盖文化内涵、宣传推广、游客体验相统一的表征体系，让游客在服务全流程中深度感知其独特文化价值。

为实现李庄白肉非遗体验服务中文化表征的一致性，需系统性地构建其文化叙事与传播体系。一方面，应深挖并提炼李庄白肉独特的文化内涵，尤其是其承载的红色文化印记与学术精神。抗日战争时期，李庄以“同大迁川，李庄欢迎”的态度接纳同济大学等文教科研机构，林徽因、梁思成等学者在此潜心钻研治学。期间，李庄白肉在陶孟和的提议下被更名为“李庄蒜泥刀工白肉”，这一历史记忆是其区别于同类产品的核心辨识度。

另一方面，需构建全流程、多维度的整合传播体系，确保文化内核的一致表达。在内容层面，需将上述历史叙事深度融入体验场景，通过环境布置、影像资料与标准化讲解，生动传递美食承载家国情怀的主题。在形式层面，可借鉴 CIS 理念，使用统一的文化标识，将刀工技艺、红色印记、古镇建筑等特色元素融入标识设计中。在传播渠道上，线上通过短视频

平台推出与白肉相关的李庄记忆等内容，邀请传承人讲述李庄故事；线下联动李庄文化抗战博物院等单位打造“非遗+红色文化”研学线路。通过这种“内涵提炼”与“体系化传播”相结合的策略，方能实现文化表征从核心到表象的一致性，强化李庄白肉作为非遗的文化认同价值。

4 研究结论

非遗作为中华优秀传统文化的核心载体，其活态传承与旅游体验的深度融合是推动古镇高质量发展的重要动力。本研究通过构建“技艺传承规范化—服务流程标准化—文化表征一致性”三维框架，为李庄白肉非遗体验服务提供了系统性解决方案。该框架以活态传承为核心导向，既确保非遗本真性得以延续，又通过可操作的标准化设计提升了文旅融合场景下的服务品质与游客深度体验。这一实践路径不仅解决了当前非遗体验项目中普遍存在的服务随意性、文化表达碎片化等问题，也为同类古镇非遗项目探索出了一条兼具文化保护价值与旅游开发可行性的可持续发展实践参照，推动非遗保护与文旅融合迈向更深层次的文化传承与创新。

参考文献：

- [1] 徐俊六.当代语境下古镇非遗保护与传承的实践路径——以昆明官渡古镇为研究对象 [J]. 西北民族大学学报(哲学社会科学版), 2019,(01):146-152.
- [2] 黎志锋.区域旅游服务标准化的实践与思考——以连南瑶族自治县为例 [J]. 科技管理研究, 2012,32(8):88-93.
- [3] 黄之琳.“非遗+旅游”：探索文旅融合品牌新契机——以“上海话·上海情”苏州河文化探访体验活动为例 [C]// 高质量发展背景下文化馆的职能发挥与服务创新——2022年中国文化馆年会论文作品集上海长宁文化艺术中心, 2023:185-190.
- [4] 新华网福建频道.[EB/OL]. 福州, 2025-04-19[2026-01-05].<http://www.fj.xinhuanet.com/20250419/ee815380b22c4e61bf41f8ba706e9dfb/c.html>.
- [5] Kobyak V M.Quality of Services in Tourist Business as a Strategic Basis of Tourism Development[J]. Ekonomika Regiona,2011,2011(1):260-263.
- [6] Ding Y,Keh T H.A Re-examination of Service Standardization versus Customization from the Consumer's Perspective[J].Journal of Services Marketing,2016,30(1):16-28.
- [7] 张小雷.久负盛名的“李庄白肉” [J]. 中国保健食品, 2015(6):70.
- [8] 牛欣欣, 梁宗余, 李明元, 等.预调理李庄白肉标准化加工及保鲜工艺 [J]. 食品工业, 2023,44(4):67-72.
- [9] 湖北省市场监督管理局.DB42/T 2448-2025 生猪生态养殖技术规程 [S]. 武汉: 湖北省地方标准发布机构, 2025.

作者简介：文婕（2006.09—），女，汉族，四川内江，本科，研究方向：行政管理。

通讯作者：王烬（1991.10—），女，汉族，四川巴中，博士，讲师，研究方向：文化人类学。