

Lt:Win



Chinese News

潮汕鄉情



新三板“牛肉丸第一股”潮庭食品掌門人陳志斌：

讓潮汕美食更好走向世界



談起汕頭牛肉丸，許多“吃貨”都不禁垂涎三尺。作為汕頭美食的一張閃亮名片，汕頭牛肉丸以其選料考究、制作精細及鮮香爽脆的口感而美名遠揚。

過去，在牛肉丸年銷售達萬噸的潮汕地區，牛肉丸的生產多以作坊式為主，生產模式單一保守，缺乏統一標準，原料把關不夠完善，制作過程個人主義為主導，隨意性較多等現象屢見不鮮，一定程度上制約了汕頭牛肉丸產業的發展。

而在汕頭，有一家專門做牛肉丸的企業，率先在2007年成爲首家獲得“潮汕牛肉丸”食品生產許可證(QS)的潮汕牛肉丸生產企業，並且將汕頭牛肉丸傳統技藝融入現代生產流程，在行業內較先實行標準化和現代化生產。2016年，該企業在新三板成功掛牌，被業內稱爲新三板“牛肉丸第一股”。這家企業，就是汕頭市潮庭食品股份有限公司(以下簡稱“潮庭食品”)。近日，記者專訪了潮庭食品總經理陳志斌先生，深入了解其創業背後的故事。

投身實業爲家鄉做貢獻

坐在記者面前的陳志斌，一身休閒裝束，金絲邊框眼鏡，氣質儒雅，不急不緩的談吐中，眼神却透露着自信與堅毅。

在創辦潮庭食品之前，陳志斌擁有豐富的高海搏擊經驗。乘着改革開放的東風，陳志斌在塑膠貿易行業做得風生水起，貿易範圍遍及全中國。但在他的內心深處，他認爲做貿易雖然獲利頗豐，却像是“無根的浮萍”。無論對於一座城市，還是一家企業來說，要實現長遠的生存和發展，發展實業才是根本。

“做實業”的夢想，就這樣在陳志斌的心裏深深扎了根。那麼，要從事哪一方面的實業呢？經過深思熟慮之後，陳志斌決定選擇汕頭牛肉丸作爲創業的“入口”作爲一名土生土長的汕頭人，陳志斌對家鄉總懷有一份深厚的情懷。他認爲，潮汕有很多美味的食品，像牛肉丸、墨魚丸、潮汕滷味、水晶球、老藥桔等都是具有代表性的美食。潮汕美食是每個潮汕人的驕傲，然而，這些傳統手工制作的美食，如何與現代化管理手段相結合，實現標準化、規模化生產，以確保每一份潮汕美食都安全、衛生、健康、口味純正，從而打響知名度，讓潮汕美食更好地走向中國、走向世界，是值得思考的問題。

而談及爲何對牛肉丸“情有獨鍾”，陳志斌說，以前拜訪客戶、走親訪友時，經常會選

責任編輯
蔡燕芳

擇美味的牛肉丸作爲“手信”饋贈親友，大家都非常喜歡。尤其對於在外打拼的潮汕人來說，那一顆顆口感鮮香、爽脆彈牙的牛肉丸，是純正的家鄉風味，總能勾起他們無盡的鄉愁和記憶。“可以說，牛肉丸是我們聯絡鄉情、對外交流的紐帶。”陳志斌笑着說道。

在選購牛肉丸的過程中，陳志斌細心地察覺到，當時從市面上購買到的牛肉丸，大多出自手工坊，生產過程不夠規範，食品安全得不到充分保障；售賣時也多采用散裝，並經常使用普通塑料袋，既不夠衛生，也不利于長時間儲存，而這些

都是制約汕頭牛肉丸行業進一步做強做大的“痛點”。

既然選擇做實業，就要做一份對家鄉有貢獻的實業，強大的社會責任感和使命感，使陳志斌下定決心，要將傳統地道的汕頭牛肉丸發展壯大，讓它更好地走向中國乃至揚名海內外。在2005年，陳志斌正式成立了潮庭食品。

嚴格工序確保食品安全衛生

“誠實做人，用心做事”是潮庭食品多年經營所堅持的企業理念。就如陳志斌常強調的一句話，做產品，就是做良心；企業家的人格，就是產品的品格。陳志斌認爲，汕頭牛肉丸是潮汕的一張名片，而一顆牛肉丸的出品，不僅僅是考驗產品生產企業的良心，更是代表着潮汕人的精神，代表着走出去的潮汕文化。因此在潮庭食品十幾年的風雨歷程中，陳志斌始終不急不躁，穩扎穩打，即使花費比別人多出數倍的時間和成本，他依然無怨無悔，不改初心，祇爲了生產出高品質、美味又安全的食品。

在潮汕美食上實現“傳統與現代”的完美融合，是陳志斌多年的願景。爲了保留汕頭牛肉丸制作技藝，在開辦企業之初，陳志斌有感於家鄉美食的傳承與發揚，嘗遍潮汕各地的牛肉丸，并向名師學習不同流派的潮汕手打牛肉丸制作技藝做法，同時查閱各類古書籍，理論學習食品專業知識，結合實際，以禮記記載的周朝宮廷美食“搗珍”爲靈感，改進牛肉丸生產工藝，建立了生產標準工序。同時，建立師帶徒的工作機制，將傳統技藝融入現代生產流程，保留原汁原味的潮汕風味。

多年來，潮庭食品先後通過了ISO9001質量體系認證、HACCP食品安全控制體系，嚴格管控原料質量，堅持做好每一道工序，同時依托標準化生產車間及自動化生產線，保持着穩定的產品生產力和出品品質，讓消費者買得放心、吃得安心。

每天清晨，一輛裝載滿新鮮牛肉貨車緩緩駛入潮庭食品公司大門，這些牛肉，在進入工廠加工車間前，要先經過獸藥殘餘的快速檢測。檢驗合格的牛肉，才能進入初加工車間。在初加工車間，經過去筋膜和油脂並將牛肉切成條塊狀後，進入“捶打”工序，也是肉丸產生柔韌性的重要環節。潮庭食品在有多經驗的老師傅的指導下，利用仿手工機器準確拿捏住“捶打”過程中的時間、力度及速度，“克隆”出一顆顆形狀、比例相當的牛肉丸。40分鐘後，一顆顆牛肉丸從流水線上“誕生”了，隨後它們分別經過中溫和高温的

水煮，確保牛肉丸凝固成型，口感爽脆。半小時後，冷卻了的牛肉丸經過智能分量組合秤分配，進行真空包裝，確保足斤足兩。前前後後，潮庭食品生產的每一顆牛肉丸，都要嚴格經過16道工序之後才能出爐。

除了嚴格的16道工序以外，潮庭食品牛肉丸在生產過程中更處處體現精益求精、追求極致的“工匠精神”。據陳志斌介紹，爲了防止牛肉變質，車間內的溫度始終保持在21攝氏度以下，車間每天晚上還要用先進的臭氧消毒設備進行消毒，確保車間環境衛生；所有的工人都是持證上崗，操作工人持有健康證，檢測人員持有檢測資格證。

“生產過程中使用現代自動化機械設備操作，保證生產過程的質量穩定及操作的衛生，每一包牛肉丸在經過真空包裝以後，還需要經過金屬檢測機的檢測，確保每一顆肉丸都不會有金屬物質殘留……”陳志斌說，這些科學的工序都給潮庭食品的牛肉丸貼上了“安全衛生”的標籤。經真空包裝的牛肉丸在經過金屬檢測後才被送進速凍庫，在零下35℃的溫度進行速凍，更好地保持產品的品質。

正式出廠前，牛肉丸還得經過最後一關——嚴謹的質量檢測，檢測員按照抽樣原則抽取若干產品，用剪刀剪下部分組織進行理化指標和微生物指標檢測。祇有最後這道檢測合格，牛肉丸才能搭上快遞的順風車，派送往中國各地。

經過十多年的耕耘與發展，如今，潮庭食品以潮汕肉丸、潮汕滷味、潮汕特色小吃爲主打產品，相繼與沃爾瑪山姆會員店、永旺、卜蜂蓮花、百佳超級市場、大潤發、華潤萬家等知名連鎖零售巨頭達成合作，建立了中國經銷商渠道；在京東、天貓、淘寶、微信等電商上架產品，成爲潮汕牛肉丸的知名品牌與代表性企業，率先帶領牛肉丸走出國門。2012年，“潮庭牛肉丸”在衆多企業中脫穎而出，獲得中國南方航空評審團一致認可，成爲南方航空頭等艙美食供應商。2017年，潮庭食品取得廣東省出入境檢驗檢疫局頒發的《出口食品生產企業備案證明》，成爲正關出口牛肉丸的企業。公司還榮獲廣東省“守合同重信用企業”等榮譽稱號。

2016年4月，廣東省衛計委發布《汕頭牛肉丸》食品安全地方標準。汕頭牛肉丸食品安全地方標準是新《食品安全法》頒布後廣東省發布的第一個食品安全地方標準，也是省內第一個以地方命名的食品安全地方標準。這不僅進一步規範了“汕頭牛肉丸”的生產加工，還爲質量檢驗及食品安全監管執法提供依據，既維護消費者利益，也讓“汕頭牛肉丸”這張“城市名片”越來越閃亮。

致力傳承推廣潮汕美食

2016年4月，廣東省衛計委發布《汕頭牛肉丸》食品安全地方標準。汕頭牛肉丸食品安全地方標準是新《食品安全法》頒布後廣東省發布的第一個食品安全地方標準，也是省內第一個以地方命名的食品安全地方標準。這不僅進一步規範了“汕頭牛肉丸”的生產加工，還爲質量檢驗及食品安全監管執法提供依據，既維護消費者利益，也讓“汕頭牛肉丸”這張“城市名片”越來越閃亮。

而潮庭食品不僅是汕頭牛肉丸地方標準的參與制定者之一，總經理陳志斌更當選爲汕頭牛肉丸產業同業公會的會長。陳志斌告訴記者，公會將加強行業人才培養和交流合作，學習先進經驗，拓寬業務思路。發揮政府與企業之間的橋梁和紐帶作用，保護和傳承好汕頭牛肉丸的制作技藝，深化品質內涵，促進業界規範生產、運營，爲汕頭市民吃上放心食品貢獻力量。

陳志斌本人還是潮汕手打牛肉丸制作技藝大師、非遺代表性傳承人。在他的帶領之下，潮庭食品以“汕頭牛肉丸制作技藝”非物質文化遺產保護單位的身份，長期致力於潮汕美食非遺技藝的傳承與推廣。潮庭食品設置的非遺展廳，常年接待來自中國各地的學校、企業考察交流團，充分向外界展示以汕頭牛肉丸爲代表的潮汕非遺技藝，展現潮汕美食文化的博大精深。

金秋十月，習近平總書記赴廣東考察調研並親臨汕頭視察，爲汕頭特區發展提振了信心，注入了動力。陳志斌說，習近平總書記在汕頭的講話讓他深受鼓舞，也讓他感覺到重任在肩。作爲一名本土企業家，陳志斌表示，潮庭食品成立的初衷是“潮汕美食，庭院飄香”，就是希望讓更多的人品嘗到我們潮汕的美食、潮汕的味道。未來，他將繼續以弘揚潮汕美食爲己任，持續推廣潮汕地方特色美食與文化，久久爲功，在將汕頭牛肉丸產業做精做大做強的同時，帶動更多的潮汕美食走出汕頭，讓潮汕美食獲得更多消費者的認可，也讓在國內外生活、奮鬥的潮汕鄉親們能一如既往地品嘗到純正的家鄉美食，以此來實現企業的使命，讓潮汕美食在千家萬戶的庭院飄香。

(張麗純 文吉舟)



廣東華僑歷史學會會長張應龍：發掘僑文化做好僑文章

城市的經濟社會發展也是十分重要的。

汕頭是廣東省內一個重要的僑鄉，在整個中國僑鄉歷史裏面也是舉足輕重的。那麼對汕頭而言，要如何做好“僑”的文章呢？張應龍提出，首先需要一個叫得響的口號和一個打得響的品牌，比如可以在汕頭成立一個華僑經濟文化博覽論壇，立足汕頭，面對全球，通過設立若幹個熱門的華僑文化議題，邀請海內外官員、學者、商務人士等一起探討，通過交流達成共識，從而更好地推動實際問題的解決，以收集意見的方式來推動措施落地。那麼這樣的論壇要如何長久地運行下去呢？張應龍提出，還應該設立一個專門的基金會來支持論壇的發展，利用論壇的影響力來打響汕頭僑鄉這個品牌。在他看來，就目前而言，汕頭本地在發掘僑文化做好僑文章方面還可以有更多嘗試。

文化交流對溝通海內外華人華僑是非常必要的，可以說，文

化是打通華僑與家鄉祖國聯系的渠道。張應龍認爲，要提高華僑對家鄉和祖國的文化認同，需要從“原鄉文化”着手。可以發現，海外華僑在尋根的時候都會回到自己的家鄉，側重“原鄉文化”，所以在進行文化交流時，就需要從“原鄉文化”的角度來切入，引發華僑共鳴，才能拉近彼此的聯系。

良好的文化溝通需要正確的方式。張應龍認爲，可以通過“尋根類”“培育類”和“交流類”三方面着手，讓華僑走進來，讓文化走出去。此外，經濟交流也是十分必要的，可以在經濟合作裏面，形成共贏的局面。(陳柔燕 攝影報道)

“十四五”中國發展與華僑華人投資創業峰會 “創業中華”大家談 ⑤

習近平總書記在廣東視察時指出，華僑是愛國、愛鄉、愛自己的家人的。張應龍認爲，這句話是對華僑愛國主義精神的全新闡釋，同時也把華僑愛國主義精神提高一個更高的層次。此外，僑批文化體現出來的誠信品質對一個