



潮汕鄉情

國際日報 合編 潮州鄉親公會



潮汕鄉情

汕頭外貿「開門紅」

今年一至二月進出口增長逾四成

【汕頭日報訊】記者從汕頭海關了解到，據海關統計，今年1至2月，汕頭市進出口108.4億元，比去年同期(下同)增長42.1%，其中，出口85億元，增長72.3%，進口23.4億元，下降13.1%；貿易順差61.6億元，擴大175.2%。

據了解，今年1至2月內外因素共同支撐出口實現強勁增長。近期世界主要經濟體開啓復蘇，製造業及進出口貿易景氣度回升。加上今年春節國內倡導“就地過年”，促使部分外貿企業在春節假期正常開工，訂單集中加速交付帶來出口改善。此外，去年1至2月受新冠肺炎疫情的衝擊較大，外貿基數較低也是今年以來進出口增速大幅提升的重要原因。1至2月汕頭市出口較去年增長72.3%，比2019年增長48.5%，顯示出穩健增長勢頭。

從進出口市場看，汕頭市對歐美、東盟出口增速較快。東盟是汕頭市第一大出口市場，1至2月對其出口15.9億元，增長71.9%；對美國、歐盟、英國和日本出口分別增長178.9%、77.7%、130.1%及40%。同期，汕頭市自東盟、阿聯酋進口分別下降17.6%、53%；自智利、日本、新西蘭進口增長30.2%、32.8%、25.2%；自印度進口倍增。

據介紹，受益於去年以來實施的一系列優惠政策，汕頭市民營企業活力提高，外貿內生動力更強。1至2月，汕頭市民營企業進出口89億元，增長66.5%，增速快於整體，占同期汕頭市外貿總值的82.1%，是拉動進出口增長的主力軍，表現十分強勁。從貿易方式看，1至2月，汕頭市以一般貿易方式進出口105億元，增長65.6%，占96.9%。

出口方面，機電產品與陶瓷產品出口增速居前。1至2月，汕頭市出口機電產品26.9億元，增長128.2%；出口勞動密集型產品保持增長，服裝及衣着附件、玩具、塑料制品分別增長28.3%、21.3%、85.2%；出口農產品增長15.1%；出口陶瓷產品5.3億元，增長261.2%。進口方面，能源及初級原材料進口下降。1至2月，汕頭市進口農產品6.6億元，增長17.7%，占同期汕頭市進口總值的28.2%。進口煤及褐煤下降31.6%，塑料原料下降23.5%，液化石油氣下降40.6%。此外，進口機電產品增長5.1%；進口紡織品增長6.9%。

責任編輯
蔡燕芳

奮鬥百年路 啓航新徵程·最美故鄉

和平鎮練崗村整治人居环境 繪就美麗鄉村畫卷

走進汕頭市潮陽區和平鎮練崗村，筆直的水泥村道平坦寬闊，村口兩側鋪設了整齊的人行步道，護欄、綠化帶、風鈴樹、候車亭點綴其間；沿着村道向前，一座古樸大氣的長亭映入眼簾，在它的後面是修繕一新的練崗村文化廣場，四周不時的傳出村民的陣陣歡聲笑語……連年來，和平鎮練崗村發揮黨組織的戰鬥堡壘作用和黨員的先鋒模範作用，切實解決群眾的所需所盼，抓住美麗鄉村建設的契機，補齊發展短板，建廣場、修村道、整治截洪溝、設置村口景觀等等，繪就美麗鄉村新畫卷。

近日，記者在文化廣場周邊沿溪老寨外牆上看到，彩繪牆上塗畫了鼓風機、簸箕、穀桃果印等，不僅宣傳了社會主義核心價值觀，還融入了潮汕本地元素，展示了潮劇、舊時務農工具等傳統文化，這裏是該村美麗鄉村建設中的一道靚麗風景綫。據當地居民介紹稱，以前這一片除了老寨全是荒田，下雨天泥濘不堪，現在路面都實現硬底化，交通十分便捷，村民的幸福感和獲得感都提升了。

記者了解到，目前，該村7條村道全部實現硬底化鋪設，新建了一座垃圾收集屋，對截洪溝進行整體加固、內側溝壁修補，完成雨污分流項目建設，各項美麗鄉村示範村建設工程按時按標完成。看着村子



變得越來越美，環境越來越好，村民們都喜笑顏開，並積極參與到農村人居環境整治中，共同維護家園環境。村民洪文連說：“現在每個村民都對衛生環境非常重視，講衛生愛護環境，對自己對別人都好，共同為美麗鄉村的建設出力。”

練崗村黨支部書記、村委會主任洪木洲表示，下來，該村將繼續完善百銀坑排洪渠建設工程，改造大嶺坑、伯公前排洪排澇建設工程，並利用山地資源規劃種植果樹，提高集體收入。同時，結合美麗鄉村建設契機，進一步補齊短板，努力打造幹淨整潔、水清地綠的美麗鄉村。

(鄭奕濤 攝影報道)

“清明食葉”正當時—— 潮汕“抹茶蛋糕”槲籽粿如約而至



俗話說“清明食葉”，在春天的潮汕，綠色讓人們感到無限欣喜，而槲籽粿則成爲很多人感知春天的一種方式，被稱爲潮汕人清明特有的“抹茶蛋糕”。

槲籽粿味道甘甜，口感細膩，不僅是祭祀祖先、表達思念的食物，更是百姓餐桌上、手裏的春日糕點。近日，記者走訪發現，臨近清明，散發着青草香的槲籽粿特別暢銷。

潮汕人講究“時節做時粿”，作爲一款綠色健康的時令食品，槲籽粿包含着濃濃的鄉情，就如江南的青團，傳承的是春天農食同源的養生智慧，承載的則是家人健康的平常心願。

時令食品 饒城飄香
清明雨將至，春來槲籽香。記者走訪發現，臨近清明節，潮汕流行的季節性傳統小吃——槲籽粿，又開始在市區大街小巷的粿品店出現。蒸熟的粿品色澤青碧，芳香撲鼻，吃起來格外有味，深得市民的喜愛。

“槲籽粿的來源與潮汕本地的樹有關，這種樹叫槲仔樹”，講起槲仔粿，潮汕粿品制作技藝非遺傳承人鄭錦輝如數家珍，他告訴記者，槲籽葉卵形或長橢圓形，果實大如綠豆，味甘甜，有消痰下氣之效。

“潮汕人自古就有吃槲籽粿的習俗，這幾年喜歡的人越來越多，這可能跟傳統文化復興有些關係吧”，鄭錦輝說，清明節人們有着祭拜祖先的習俗，槲籽粿作爲供品之一，需求量自然不小。在鄭錦輝看來，槲籽樹葉芳香甘甜、柔潤的氣息，頗具山野田園風味，時刻縈繞在潮汕人的心中。隨着人們對傳統節日愈發重視，



非遺傳承人鄭錦輝

相應的食物也跟着更“火”了。

傳統糕點 登上央視
歲月愈久，味道愈濃。頗具古味的槲籽粿，給人帶來味蕾上觸動的同時，彷彿還向人訴說着潮汕飲食文化的歷史。關於槲籽粿有一段流傳甚廣的傳說，據傳，槲籽粿是當年潮汕先民躲避元兵入侵借以充饑的食物。南宋末年，蒙古元兵于清明前入侵潮汕地區，民不聊生，百姓被迫無奈而避入山林之中。由於沒能帶足夠的食物，在深山中爲了生存，祇能採摘槲樹葉和果籽充饑。後人爲了紀念這段歷史，就在清明節做“槲籽粿”祭拜，沿襲至今。

許多人看過央視紀錄頻道CCTV-9《中國微名片》欄目，但或許你不知道，欄目組曾特地來汕頭，拍攝並播出專題紀錄片《餐桌上的節日》槲籽粿。當時，鄭錦輝帶着央視記者到潮州青麻山採摘葉子、展示制作過程，講述潮汕美食背後的溫情故事。“青麻山是槲籽粿的原產地，漫山遍野都是槲仔樹”，鄭錦輝說，幾十年來，每逢清明前夕他就在那裏摘槲仔葉做槲籽粿。如今，樹高都超10米了，要用專用工具才能摘到葉子。

爲滿足攝制團隊的要求，在攝制的過程

中，鄭錦輝不厭其煩地反復每一個步驟，以讓每一個步驟都能在鏡頭前完美地呈現。“槲籽粿體現的是一種文化，也是一種工匠精神”，鄭錦輝說，粿品承載着潮汕人的濃濃鄉情，他希望把潮汕傳統特色美食傳承下去，讓更多人了解潮汕傳統文化。

記者看到，片中，幾個天真可愛的孩子興致盎然地在旁觀看，共同感受潮汕清明民俗。槲籽粿制作工序並不複雜，但卻處處考究。從摘葉、切碎、研磨、發酵到上蒸籠，舊式電鍋上，竹制蒸籠裏香氣氤氳……整個槲籽粿制作技藝融合了特色節氣習俗和農耕文化，被細致呈現出來。節目末尾，一家老少圍坐一圈，品嚐着熱氣騰騰的槲籽粿，青草味道與幸福氣息在老厝裏瀰漫。

兒時味道 家鄉記憶
“吃了槲籽粿才算嘗過這個春天”“迎接春天的儀式感，就從品嚐槲籽粿開始”……日前，記者走訪了解到，對於許多潮汕人來說，人間的春意開始於清明前那一抹綠色成就的美味——槲籽粿。

小黃是地地道道的汕頭姑娘，對她而言，一口槲籽粿咬下去，嘴裏、肚子中瞬間裝滿了春色。“小時候一到了春天，小朋友們手裏就拿着槲籽粿，是記憶中春天的味道”。

作爲清明節的“時粿”，人們在槲籽粿上寄托了紀念祖先、緬懷先人的情懷。“提起清明節，我們都會想起槲籽粿。”專程從曼谷回鄉祭祖的楊老先生對記者表示，兒時母親做槲籽粿的情景他還都歷歷在目，槲籽粿對他來說就是清明節的味道，就是家鄉的味道。

“小時候在家鄉，每到清明節前家家戶戶都要做槲籽粿。”在汕頭生活了近三十年的肖先生老家在潮陽，對他而言，吃槲籽粿更多是屬於童年的記憶。“做粿是從我祖父母、父母這一代傳承下來的。每逢節假日前，嘴饞的我便翹首以盼，期待着幫他們打下手，吃到第一個新鮮出爐的熱騰騰的粿品”，肖先生

說，清明時節的槲籽粿，包含着一种故鄉特有的傳統味道，童年的記憶。

傳承技藝 留住鄉愁

雖然關於槲籽粿的傳說無法考證，但是清明節吃槲籽粿却是契合時節的。潮汕素有“清明食葉，五月節食藥”之說。以前，清明前後，“葉”便是人們主要的食物。“清明時節吃槲籽粿是取其清熱去火、消食健胃的功效”，鄭錦輝說，這個時候氣候轉暖，雨水較多，是腸道疾病多發季節，而槲籽葉恰好有消痰下氣、排解積熱、去除疾病等功效。

摘采回來的鮮葉子必須及時進行加工處理，否則就會氧化喪失水分，影響槲籽粿的口感和顏色。祇見鄭錦輝把葉子反復清洗乾淨并切碎，然後和已經浸泡了4小時的粿米一起放入石磨研磨。在磨好的米漿裏加入適量的生粉、白糖和發酵粉，用手不停地攪拌至適度黏稠狀。待發酵完畢，裝入特制的桃形粿印或白色小碗中蒸30分鐘。蒸熟後的槲籽粿裹着一層青綠色，冒着熱氣，入口鬆軟香甜，還有一股槲籽樹葉特有的草藥香味。

採訪中，鄭錦輝的語氣平實淡定，這大概也是緣於其對粿品制作技藝的自信和看好。“兒時我對槲籽粿的記憶就是溫暖，好吃。”鄭錦輝坦言，作爲非遺傳承人，他希望通過不斷創新和開拓，技藝一代代傳承下去。“潮汕人的生活和粿密不可分”，鄭錦輝說，對於很多潮汕籍華僑華人來說，粿品是一種故鄉的味道，就如清明節回到家鄉，就一定要嘗一嘗久違的槲籽粿。

(陳文蘭 攝影報道)

潮汕美食

e覽精彩汕頭
橄欖臺特約
掃碼下載