



潮汕鄉情

國際日報合編 潮州鄉親公會



潮汕鄉情

打造“皇牌”—— 讓潮式沙茶醬香飄四海

新時代·新潮商 續寫春天的故事



調味品,是指能促進食欲、有益于人體健康的輔助食品。在以美食著稱的潮汕地區,有一種調味品的地位可謂是舉足輕重,那就是“沙茶醬”。

潮式沙茶醬,源于東南亞的沙嗒醬,而“沙嗒”在馬來語中是烤肉串的意思,東南亞當地人在烤肉串時會刷上一種特制的辛辣醬料,人們稱為沙嗒醬。1860年汕頭開埠,過番的潮汕人將這種特殊醬料帶回家鄉,並將其原料及制作工藝進行地域性改良,使得風味更加迎合潮汕大眾,因在潮汕話中,“茶”與“嗒”諧音,故潮汕人將這一種調料稱為沙茶醬。

沙茶醬用料考究,制作匠心獨運,口味極佳,很快便風靡潮汕,成為人們日常生活中不可缺少的調味佳品,也成為不少海外游子心目中“家鄉味道”的代表。

在汕頭,有這麼一家企業,三十多年來持續專注于潮式沙茶醬的研發與生產,其潮式沙茶醬制作技藝不僅入選市級非物質文化遺產,公司還被評為非物質文化遺產生產性保護示範基地。近年來,公司扎根潮汕,以沙茶醬為主導,延伸開發多種規格和風味的產品,竭力推動健康、美味的潮汕特色食品走進千家萬戶,使“潮汕味道”香飄海內外。

是什麼樣的情懷,讓這家企業幾十年如一日堅守并深耕于調味品領域,將沙茶醬這一餐桌上不起眼的調味品,演變成各地人民喜愛的醬料,并入選“非遺”,成為“家鄉風味”的代表符號?讓我們走進這家本土企業——汕頭市皇牌食品有限公司,感受氤氳沙茶香背後企業成長的酸甜苦辣……立志做最好的沙茶醬

1988年,具備豐富從業經驗、第四代潮式沙茶醬技藝傳承人許榮堅老先生創辦了皇牌食品,推出行業內首瓶“沙茶王”產品。皇牌“沙茶王”推出市面後,大受消費者歡迎,在市場上口碑皆碑,一炮而紅。暢銷30餘年,而今皇牌“沙茶王”已經成為了許許多多潮汕人心中“家的味道”。

自創辦皇牌食品的第一天開始,許榮堅就以“要做最好的沙茶醬”作為畢生願景,多年來,他堅持奔走、奮戰在沙茶醬研發、生產第一線,從原料採購、制作工藝到火候控制、材料配比,每一環節都嚴格把控,充分保證產品質量的穩定,打造最正宗的潮式沙茶醬。

據許榮堅介紹,傳統的潮式沙茶醬是一種複合型的醬料,使用的原料種類繁多,有芝麻、蝦米、五香、花生、鰾脯、大蒜、辣椒、食油、蔥頭、砂糖、食鹽、魚露等,質量要求嚴苛,制作繁復,工藝考究。“有些原料,例如花生,由于產地不同,它的香味和香度會有所不同,油份也會不同。所以我們要精心挑選原材料,確保每一種原料都符合我們的生產要求”,許榮堅強調說,“除了選用優質原料,更為重要的一點,是我們的

生產過程中從不添加任何防腐劑,保證我們提供給消費者的一定是健康、安全的調味品。”

對傳統制作工藝的堅守,對品質的嚴格要求,使得皇牌出產的沙茶醬風味別具一格,辣、咸、甜適口,色、香、味俱全,深受廣大消費者青睞及追捧,皇牌產品在酒店、餐飲、家庭及宴席中隨處可見。

經過三十多年的發展,皇牌從汕頭市金園區調味食品廠改制重組,到成立汕頭市皇牌食品有限公司,如今已是一家集生產、研發及銷售于一體的現代化調味品企業,擁有了“皇牌”、“金穗”兩個著名品牌,以沙茶醬為主導產品,并延伸開發出多種規格和風味的產品,如香辣醬、XO醬、魚露、橄欖菜、東南亞風味醬、香蔥油、香蒜油等,產品遠銷香港地區及東南亞多國,享譽海內外。

高標準成就優質品牌

傳承發展,繼往開來,當“皇牌”的接力棒傳遞至許榮堅的兩位兒子——許輝城、許岳城身上時,屬於年輕一代潮商的活力、眼界和創新思維,又為“皇牌”發展注入了源源不斷的動力。

許輝城、許岳城兩兄弟自幼耳濡目染,完整繼承父親許榮堅的潮式沙茶醬傳統制作技藝,并潛心研製,發揚光大,在企業生產經營過程中始終遵循父親的教誨——“做食品就是做良心,要做自己敢吃的食品”,始終把產品的質量放在第一位,堅持以優質的原料、傳統的制作技藝、最好的品質去贏得市場和消費者的喜愛。

為達成集團公司長遠戰略,2015年1月,汕頭市皇牌食品有限公司正式成立,負責國內外市場的營銷工作。公司總部設在汕頭市,下設4個運營部門——海外運營部,上海運營部,北京運營部,廣東運營部。皇牌公司現有汕頭生產基地,擁有先進的現代化生產線及完善嚴謹的內部質量衛生管控制體系。記者了解到,皇牌的每一批包材、原料、產品,都必須經過品控部門檢驗合格過後,才能使用和出貨;產品推出市場後也落實嚴格監管,無論達到哪一環節都可以進行追溯,充分對產品質量負責,對消費者負責。

卓越的品質鑄就良好的口碑和信譽。2018年,皇牌食品有限公司獲得中國商務部A+級信用認證企業殊榮。2019年,央視《信用中國》欄目組在全國範圍內遴選出有行業代表性的民營企業作為扶持對象,打造中國榜樣和品牌新勢力,促進民族品牌向世界舞臺中央持續邁進。《信用中國》欄目組委會鑒于汕頭市皇牌食品有限公司在現代化調味品領域做出的突出貢獻,特將其列入被扶持企業考察名單。最終,汕頭市皇牌食品有限公司憑借良好企業信譽、獨特的經營風格以及較強的市場開拓能力通過了欄目組委會最終考核,并列入扶持企業名單。皇牌食品法人代表、汕頭市皇牌食品有限公司總經理許輝城先生還應邀做客《信用中國》欄目,與知名主持人一起探討企業發展中的經營管理之道。

近年來,為滿足市場對沙茶醬等產品日益增長的



央視《信用中國》欄目組專訪皇牌食品創始人許榮堅及公司總經理許輝城

需求,皇牌對生產規模進行擴張,斥巨資在福建省詔安金都工業園區建立新廠,并在2020年12月第一期項目竣工,項目占地153畝,規劃建築面積6.7萬平方米。據介紹,皇牌新廠將計劃建設多條涵蓋全自動化玻璃瓶、馬口鐵罐、PE軟包生產線,這將是國內醬料行業中第一條全自動化生產線,投入使用後醬料年產能預計達數萬噸。

推動潮汕美食走向世界

在異國他鄉,家鄉的味道總是讓人倍感親切,不少華人常會遍尋中餐館,祇為嘗一嘗家鄉的味道。2016年底,皇牌食品受邀參加在新加坡舉行的第二屆潮州節,皇牌沙茶醬一亮相便受到熱捧。很多華人和當地留學生在品嚐後紛紛表示,“這醬料保留着潮汕地區的古早味,帶給我們很多家鄉的味道和回憶。”

皇牌公司在展會現場制作“沙茶拌米粉”供來賓免費品嚐,“沙茶”美味瞬間觸動味蕾、打動心弦,不一會就被顧客蜂擁而空。據介紹,開展僅6天,皇牌公司所有沙茶產品便被一掃而空。除了美味品嚐,皇牌公司還把沙茶醬的所有原料帶到現場,供觀眾參觀,極具特色的原材料展示區吸引無數人駐足觀看。

“對潮汕人來說,沙茶醬是大家的集體回憶,屬於家鄉的味道。參加這一類型的海外展會,不僅是賣產品,也是為了從醬料的角度,呈現潮汕美食文化。”皇牌食品總經理許輝城總結道,在現代工業化快速制造調味品的今天,皇牌食品作為“潮式沙茶醬制作技藝”非物質文化遺產保護單位,不僅傳承了制作潮式沙茶醬的古法技藝,還嚴把每一道生產工序,這是對傳統文化的堅守。為切實有效地保護潮式沙茶醬傳統制作技藝,皇牌食品多年來立足本土文化,積極參與社會工作,并計劃進一步加大投入,採取一系列有針對性的保護措施,如開辟項目展廳,落實傳承機制,在全國範圍內進行潮式沙茶醬的文化宣傳和產品推廣活動,以讓這一傳統技藝獲得更好的傳承與傳播。

未來,皇牌食品將致力打造沙茶醬領導品牌,以“振興傳統工藝”為宗旨,讓“舌尖上的非遺”進一步走出國門,讓傳統的潮汕美食文化得到更好的保護、傳承與發展。在未來的發展中,皇牌食品將會進一步開拓海外市場,使更多國家的消費者能在當地各大超市的貨架上購買到地道的沙茶醬,隨時隨地享受這一潮汕經典美味,讓更多的海外人士了解潮汕、喜歡潮汕,共同推動潮汕飲食文化的交流與傳播,讓潮汕美味走向世界,香飄四海。(張麗純)



責任編輯:蔡燕芳

e覽精彩汕頭



橄欖臺特約

掃碼下載