



潮汕鄉情

國際日報 合編 潮州鄉親公會



潮汕鄉情

做強四大支柱產業“蛋糕”

汕頭市金平區擁有上市企業8家，高新技術企業近200家

非凡十年·數說汕頭

編前語：黨的十八大以來，汕頭市深入學習貫徹習近平總書記系列重要講話精神，以新擔當新作為，扎實推進各項工作落實落地，推動汕頭在新時代經濟特區建設中迎頭趕上。為迎接黨的二十大勝利召開營造濃烈的輿論氛圍，現推出《非凡十年·數說汕頭》系列報道，通過數字展示，以小切口直觀反映汕頭各區縣、各行業在改革發展中的新成效。

黨的十八大以來，汕頭市金平區認真貫徹落實習近平總書記系列重要講話精神，堅持“工業立區、產業強區”，以“創新驅動”為發展引擎，加快推動產業結構調整和轉型升級，經濟發展呈現行穩致遠的良好態勢。目前全區擁有8家上市企業，高新技術企業近200家，在全市各區縣中多年排名首位。不久前，金平工業園獲批升級為省級高新技術產業開發區。作為汕頭市金平區乃至汕頭新材料產業的頭部企業，多年來，光華科技發揮專用化學品和材料研究開發、生產和經營歷史優勢，不斷突破新技術，擴大生產。光華科技不僅擁有中國市場占有率第一的電子級氧化銅生產車間，還擁有萬噸級的鋰電池正極材料磷酸鐵鋰生產車間，是中國首批五家具有退役動力電池拆解回收資質的企業之一。過去十年，企業精準這一綠色環保領域加速衝刺，10年

間年產值從5億元增長到了20多億元。這，就是當前的“金平智造”。除了光華科技的化學新材料，萬順新材是國內規模最大的功能膜生產商，美聯新材是國內最大的塑料色母粒生產商。走過非十年，汕頭市金平區產業轉型升級成效顯著，不斷做大產業“蛋糕”，加快推動四大優勢產業集群提質升級，做大做強“三新兩特一大”產業，在產業架構調整中迅速占領新高地，構建起綠色包裝印刷、高端裝備製造、精細化工、大健康新四大支柱產業。十年間，金平區地區生產總值從2012年的270.90億元增至2021年591.20億元，年均增長7.7%。下來，該區將推動特色優勢產業做大做強，支持大型工業骨幹企業發展壯大，扶持培育一批營收超10億元的龍頭企業，形成100億乃至300億級產業集群。（郭丹）

我們的節日·中秋

潮式月餅，每一口都是鄉愁

四代相傳純手工制作餅食，陳奕濤解密老味道背後的故事

每到中秋佳節，一家人圍坐在一起吃團圓飯，桌上的菜肴或許不盡相同，但月餅却是必不可少的。月餅，既是中秋的舌尖誘惑，更是數千年文化的傳承，是美食，亦是鄉愁。

臨近中秋，“西堤仁和餅食”第四代傳人陳奕濤十分的忙碌。多年來，他通過傳承古法技藝、挖掘傳統文化，讓這個“古早味”愈發香甜，為更多人喜愛。“西堤仁和餅食”制作技藝於今年入選汕頭市第七批市級非遺項目名錄。近日，記者走訪陳奕濤，探尋老味道的秘密。

源於百餘年前 古早技藝四代相傳

走進車間，濃郁的香味撲鼻而來。包餅、蓋印、烘烤……幾十位師傅正各守崗位，緊張而有序地制作月餅。“這種忙碌的生產狀態持續了幾個月了。”談及仁和餅食，陳奕濤眉間全是笑意，語速也變得輕快起來，他說，一個月前他們就停止收單，因為實在是供不應求。

“潮汕月餅的做法起源於中原地區，後傳到福建，再由福建莆田傳入潮汕地區。”陳奕濤告訴記者，清代末年餅業開始鼎盛，光緒年後在潮汕地區大大小小餅家有幾十家。圓圓的小餅，被賦予了團圓吉祥的含義。潮汕人辦好事喜事都會準備月餅送人，華僑歸來探親訪友也喜歡派發月餅，特別是雙烹餡料的餅，寓意成雙成對，意頭好，備受歡迎。

1912年，陳奕濤的曾祖父陳烏豆在揭陽一小村子開始做餅，人稱“烏豆伯”，“烏豆餅舖”也由此得名，產品在汕頭埠和榕城均有銷售。第三代傳人陳俊深從十幾歲開始跟隨父親當學徒。1988年，陳俊深帶上家人和全部家當，遷至汕頭定居下來，在汕頭老市區海平市場開了一間10多平方米的小店，取名西



堤仁和。“那時候的條件很簡陋，祇有一臺攪拌機和一臺烤爐，不過生意很好。”陳奕濤回憶道，我是聞着餅香長大的，一家人常常要漏夜趕工，祇有在面團發酵的等待空隙，父親才能趴在桌子邊打個盹。如今，“西堤仁和餅食”的制作技藝傳至第四代陳奕濤。從小耳濡目染，天賦再加上後天的努力，陳奕濤很快掌握了餅食的制作技藝，不僅遵古法制，而且改良提升，融入了起酥技藝，烘烤後的餅皮多達數層，層層起酥，入口鬆脆，更受消費者的青睞。

匠心獨運 每道工序都是純手工

小餅如嚼月，中有酥和餡。如今，隨着經濟社會發展，冰皮月餅、水果月餅、巧克力月餅等新餡料、新款式的新餅層層不窮，但飽含濃鬱時代感和鄉愁記憶的傳統烏豆沙、綠豆沙以及雙拼餅却仍是人們選購的主要品種之一，甚至有很多周邊地區的消費者驅車前來購買。不少市民表示，祇要咬一口他家的餅，就能品嘗到往昔的老味道，喚起那濃濃的鄉愁。

記者看到，剛出爐的餅，形似一輪滿月，餅皮色澤金黃，一口咬下去，外酥內糯，原本油膩的豆沙入口即化。對於制作方法，陳奕濤表示，從攤粉到揉面，再到擀皮包餅，直至最後的烤制和冷卻，每一道工序都十分講究。

餅皮由小麥粉和食用豬油按比例混合而成，用擀面杖擀成牛舌狀，卷起來，再按扁。包餅時，取一個餅皮，放入餡料，手指在中間壓一下，餅皮



邊往中間收，捏緊將餡料包入餅皮中，用虎口往上收緊，然後蓋印就可進行烤制。烤盤中倒上薄薄一層食用油烤15分鐘後將餅翻身，繼續烤制15分鐘，然後放溫冷卻，讓多餘油分滲透出來。

小小月餅，如何做成了“非遺”？按照祖傳的方法，從選料、配比、揉面、制餡、包餅等一系列工序都是純手工完成，層層工序細心制作，最終才制成可口美味的餅。“每一批餅都必須確保標準一致，這個標準不是由流水線來定的，而是一種傳統。”陳奕濤說，潮汕地區自然條件優越，為月餅生產提供了優質的大豆等原材料。餅食技藝的傳承主要靠口傳心授，需掌握豐富實操經驗才能達到質量要求，像水、面粉、豬油和麥芽糖等原料的配比，手工攪拌力度、烘焙火候都關係到餅皮的筋度；不厭其煩地擀出多層餅皮，烘烤的時間與火候也需拿捏得當，確保每一籠餅出爐均能呈現金黃色澤。

守住傳統 讓老味道歷久彌新

“以前生活條件沒那麼好，中秋節吃上一口月餅，可以回味很久。”陳奕濤介紹，小時候要吃餅可不像現在，隨處可買，隨時可吃，唯有到了中秋節才有機會嘗嘗鮮。“月是故鄉明，人是家鄉親”。每到中秋之夜，潮汕人都會拿出餅、柚子等物品祭月，以祈求合家安康。這是潮汕地區長久以來的習俗，許多過南洋的潮人也留有這個習慣，不管是拜月娘



還是食月餅，都寄托着祈盼家人健康平安的美好願望，味道清香的月餅，是最縈繞心底的中秋味道。

隨着時代變遷，西堤仁和餅食得以與時俱進，四代傳承的秘方再加上不變的古法炮制，這個夾雜着幾代人記憶的老味道沉澱在很多潮汕人心靈深處，有着其他美食永遠無法替代的情感意義。從最早的家庭作坊走向如今的規模化生產，從過去單一的潮汕月餅發展出蔥餅、腐乳餅、齋餅等配方，品類日漸豐富。

近年來，“仁和”曾多次登上各省市熒屏。陳奕濤告訴記者，最近市文化館推出《尋味汕頭》系列小視頻，餅食制作技藝的視頻播出後，更是勾起許多人的思鄉之情。儘管產品供不應求，但陳奕濤却不單純追求擴大產量，“這是傳統技藝，也是幾代人的記憶。”他說，自己要守住傳統，因為祇有這樣，才能守住西堤仁和餅食的生命力。

“老祖宗傳下來的好東西，我們這一代人有義務把他做得更好。”陳奕濤琢磨了許多現代的營銷方法，如今的仁和餅食不僅成為本地暢銷的應節食品，還通過物流銷往國內各地乃至海外。“我們想讓餅走得更遠。”陳奕濤說，希望把這門潮式月餅的傳統手藝傳承下去，用匠心詮釋潮汕糕點，讓“舌尖上的非遺”活起來、火起來，讓老味道歷久彌新。（陳文蘭 攝影報道）



陳奕濤精心制餅

責任編輯
蔡燕芳