



潮汕鄉情

國際日報合編 潮州鄉親公會



潮汕鄉情

廣澳港區鐵路咽喉工程建設全面推進

300餘名工人同時奮戰3個工區5個工作面

【汕頭日報訊】6月13日，新建廣梅汕鐵路汕頭站至廣澳港區鐵路項目迎來新的施工節點，控制性工程汕頭海灣隧道內1號斜井開始拼裝二襯臺車，將進入二襯施工階段；2號斜井拼裝仰拱棧橋，為下步掌子面開挖施工及襯砌施工提供安全保障。當前，中鐵十四局廣澳港區鐵路項目搶抓二季度施工黃金期，隧道礦山段3個工區5個工作面均爆破開挖、同時掘進，建設全面推進。

廣澳港區鐵路汕頭海灣隧道作為國內首條客貨共線海底隧道，由於埋深淺、大斷面、圍岩差，施工難度極大，是該項目的重難點咽喉工程。為確保項目建設的高效穩步推進，礦山段施工現場300餘名工人分爆破開挖、初期支護、仰拱二襯等班組緊密協作，24小時全天候循環推進隧道施工。

在1號斜井內，工人們克服高溫高濕、作業空間受限、地質條件複雜多變等困難，加緊隧道的掘進和小裏程二襯臺車的拼裝。技術人員從鋼軌固定、行走縱梁、門架間連接、上縱梁、拱頂橫板、側邊模板和臺車附件等對二襯臺車進行拼裝。為防止臺車在行走時出現“打滑”現象，項目部對二襯臺車進行改進，加大了電機功率，增大臺車行走時的摩擦力及動力，起到防滑的作用。

據1號斜井技術主管蔣文佳介紹，預計10天

左右能完成二襯臺車的拼裝，屆時二襯臺車能使隧道封閉成環，達到隧道施工的安全步距要求，正常開挖掘進。“掌子面是隧道工程中不斷向前推進的工作面，二襯臺車拼裝驗收完成後，1號斜井小裏程方向進入二襯施工階段，意味着1號斜井隧道大小裏程在滿足施工安全質量的情況下作業面全面打開。”

與此同時，相隔不遠的2號斜井內同步進行液壓仰拱棧橋的拼裝。據了解，2號斜井所使用的液壓仰拱棧橋，長41米、寬5.6米、高1.6米，載重60噸，能滿足隧道仰拱混凝土整幅澆築一次成型和快速施工的要求，大大縮短工序時間。仰拱棧橋拼裝完成後下來將進行仰拱澆築作業，為拼裝防水板臺車和二襯臺車提供作業平臺。

據了解，為保證工程進度，汕頭海灣隧道分進口、出口、1號斜井、2號斜井4個區段施工。目前，進口盾構段正在進行盾構機的組裝，預計7月底始發；1號斜井施工長度2700米，已進尺460米；2號斜井施工長度1361米，已進尺184米；隧道出口洞口處正在進行重力式擋土牆施工作業。接下來，該項目將按安全生產標準化、質量管理精細化、過程控制流程化的管理要求，有序平穩推進施工進度。（蔡曉丹）



施工人員在廣澳港區鐵路汕頭海灣隧道裏冒着高溫施工。陳史攝



耳濡目染 新思路傳承老技藝

折葉、填餡、綁繩……這幾天，老潮興的生產車間一派繁忙景象，祇見工人們雙手上下翻飛，轉眼間一祇祇粽球就已成形，行雲流水的手法，令人嘖嘖稱贊。掌門人鄭錦輝告訴記者，汕頭的粽球不僅在本地熱銷，還深受國內消費者青睞，市場前景很好。

“粽球制作技藝，是通過一代又一代人一點點積累下來的。”看着熱火朝天的生產場景，鄭錦輝心底泛起童年端午節的回憶。早期，鄭錦輝的祖輩們是作坊式、家庭式生產粽子。“天沒亮就起來幹活，那時沒有機械化設備，剔肉、去皮、切肉、淘米、洗粽葉等制作粽球的環節全靠手工。”鄭錦輝介紹說，不僅費工費力，且需趁新鮮食用，包好的粽球當天會全部賣掉，第二天再重復前一日的工作。

鄭錦輝自幼跟隨長輩售賣粽球，耳濡目染，很快掌握制作技藝，他不僅遵古法，還創辦老潮興，并把技藝傳承給兒女們。“粽球，又名粽子，是由粽葉包裹糯米蒸制而成，早在春秋時期就已出現。”鄭錦輝告訴記者，粽球在潮汕有

搭上預制菜快車，鄭錦輝匠心打造新“潮式粽球” 把“老味道”端上千家萬戶餐桌

“端午臨中夏，時清日復長”，又是一年端午節。食粽、食棧糲、賽龍舟，一個個傳統習俗讓節日的氛圍分外濃厚。記者走訪各大商超和市場發現，端午經濟正逐漸“升溫”，形式多樣的粽子禮盒被擺放在超市入口最顯眼的貨架上。前來購買粽子“嘗鮮”的顧客越來越多，香味四溢的粽子讓鮑城節味越來越濃。

小小的粽球，蘊含着傳統飲食文化技藝，人們通過包粽、品粽等充滿儀式感的活動祈願“安康順遂”，形成了獨特的粽球文化。2022年，汕頭粽球制作技藝入選汕頭市第七批市級非遺項目名錄。

着悠久的歷史，其中“雙拼粽球”是經典產品，也是潮汕人最喜愛的傳統食品。

“傳統技藝的傳承，不是全盤復制，還需要在技術上進行提升。”鄭錦輝說，經過幾代人的不懈努力，粽球制作技藝日臻成熟，成為潮汕名優特產，先後榮獲“汕頭名小吃”“廣東名小吃金獎”“中華名小吃”等稱號。與此同時，還走上規模生產和真空冷鏈之路，產品暢銷國內各地。

遵循古法 每道制作工序均有考究

採訪當中，從省城傳來好消息，老潮興“雙拼粽球”獲“2023廣東十大美味粽王”稱號。潮汕粽球為什麼如此受歡迎？在鄭錦輝看來，一款粽球選用的是哪裏出產的米、餡和米是否完美融合、米是否鬆緊得當糯而不軟、炒制火候的把控……粽球的每一道工序，都會直接影響它的口感。

介紹起粽球制作技藝，鄭錦輝侃侃而談：就拿最傳統的雙拼粽球來說，先將竹葉洗淨，熬煮瀝乾；精選優質糯米，進行浸泡淘洗然後瀝乾，用油炒至七成熟調味；制好的香菇、蝦米、蓮子、咸蛋黃、栗子等，根據粽球的大小按比例切塊；豆沙用豬網油包裹。一切材料準備就緒，把晾乾的竹葉折成“V”形，放入各種原料，再放入糯米餡，然後將其包成四角菱形，用咸水草扎緊，放鍋煮熟。

香氣濃郁的古早味，在於堅持每道工序都是手工制作，雖然成本較高、費時費力，但追求的就是讓人難忘的粽球味，“道道工序制作都力求做到盡善盡美，祇為呈現最原味。”鄭錦輝笑着說，用這樣的配料和方法制作，每當粽子一出鍋，香氣四溢，整個屋內都瀰漫着粽葉香，總讓人回想起小時候吃粽球的情景：迫不及待地捧在手裏，一邊燙得



鄭錦輝遵循古法制作粽球

鹹牙咧嘴，一邊小心地剝開品嘗。

名菜入粽“老味道”有了“新吃法”

濃濃粽葉香，悠悠端午情。在不少市民眼中，傳統“雙拼粽球”始終是心中摯愛。“可能是老一輩人傳下來的習慣，不光是在端午節，平時我們也會吃粽球。尤其是端午節，一家人圍在一起煮粽球、吃粽球，這樣的端午才更有氣氛。”家住東區的肖女士說，粽球特別是最具潮汕特色的“雙拼粽”，是一種傳統食品，一口軟糯鮮香的粽球，吃出的是兒時記憶和傳統風味。

記者發現，這些形色各異的粽球中，除了潮汕的雙拼粽、水晶粽（甜粽）、肉粽（咸粽）外，不少來自北方的外地粽子也紛紛“搶灘”汕頭。與北方出品的粽子相比較，南方的粽子比較精緻，粽內包有咸蛋黃、雞肉、火腿、瘦肉等，吃起來更加香滑可口。

隨着冷鏈技術水平不斷提高，預制菜行業迎來發展風口，潮式傳統粽子也搭上預制菜產業發展快車，“新雙烹”潮式粽球被端上了全國各地的餐桌。“粽球本來就是一款家庭預制菜，吃時祇需加熱即可，而如今又進一步創新，發展為現代預制菜。”鄭錦輝告訴記者，“名菜入粽”是對粽球產品進行創新性的嘗試，像新品“臘味芋泥粽”，就是把潮汕芋泥和臘腸等潮菜包進粽子裏，市場反響火爆，上市銷售一周即告售罄。

預制菜的推出，讓遠離家鄉的游子更便捷地吃到家鄉的味道，也讓全國各地的食客隨時隨地體驗健康美味的潮汕美食。鄭錦輝表示，人們對於端午節的期待，不僅是給味蕾帶來一場盛宴，還有情感上的慰藉。下來還會探索、碰撞出更多樣的應節美食，讓老味道經久不衰，歷久彌新。（陳文蘭 攝影報道）

責任編輯
蔡燕芳

