



潮汕鄉情

國際日報 合編 潮州鄉親公會



潮汕鄉情

《我的美食向導》全網熱播,2024世界潮汕菜大會12日在汕頭召開

向全球展示汕頭“專屬”味道

漫步南澳海邊品嚐鮮魚鮮味,穿行小公園開埠區品嚐老媽宮粽球,閑逛樟林古港感受傳統豬腳飯和華僑文化……近日,由創作出《舌尖上的中國》《風味人間》等系列作品的陳曉卿團隊擔綱制作的紀錄片《我的美食向導》正在全網熱播,無數人心中故鄉的至珍風味在片中得以重尋,記憶中的家鄉味道也被點亮,更生動演繹了汕頭探索“美食+文化+旅游”路徑,以潮汕菜“小切口”向世界展示美好汕頭的精彩故事。



美食“大咖”展示廚藝引圍觀。林峯攝

愁味蕾。

1月12日至14日,2024世界潮汕菜大會選將在汕頭召開,這也將是汕頭首次舉辦世界級食品展會,屆時,汕頭將廣邀全球美食領域“大咖”共享“潮味”,擦亮“全國美食地標城市”“美食孤島”等金字招牌,打造一場集美食展示、文化交流、技藝切磋於一體的饕餮盛宴。

美食讓汕頭文旅香飄八方

“汕頭美食太好吃了!”“來汕頭,不是發愁吃什麼,而是不知道一天該吃多少頓,才能在有限的時間裏品嚐到更多的美食”……這是許多來汕遊客的真實感受。

為一道美食奔赴一座城,已成為當下越來越多人旅遊的方式。而天生自帶美食特性的汕頭,當仁不讓在文旅融合高質量發展的大潮中“火出圈”。從春節的英歌舞、潮汕美食,到南澳島躋身全國熱門海島前三,到文化IP名氣日漸高漲的小公園開埠區、東海岸“風箏節”,再到今年在汕頭體育中心舉辦的多場演唱會,汕頭已經成為國人旅遊娛樂的熱門目的地。正如“我記憶中的家鄉味道”特別觀影活動北京場的觀眾直言:“我最大的感受就是看看現在周末從北京飛揭陽往返多少錢?看要不要馬上回去,來一個說走就走,說回就回的衝動!”

而隨着汕頭高鐵路尾至汕頭南段開通,與廣汕高鐵路聯通,讓“早上在廣州喝早茶,中午到汕頭吃牛肉火鍋”成為現實。在剛剛過去的元旦假期中,汕頭市的文化和旅遊產品供給優化、活動豐富、文旅消費潛力得到激發,節日氛圍濃厚。許多元旦假期乘坐高鐵路來汕旅遊的遊客紛紛表示,全程體驗十分愉快,從廣州乘坐動車來汕旅遊方便快捷,汕頭的美食、美景更是讓人流連忘返。

美食文化的植入,讓汕頭文旅產業的發展香飄八方,更為汕頭打造文旅新品牌、新業態、新場景注入了無限生機。

(陳靜蓉 陳文惠)

1月3日,汕頭市人民政府新聞辦、GDToday、廣東發布、稻來紀錄片實驗室聯合發起“我記憶中的家鄉味道”特別觀影活動,于北京、汕頭以及吉隆坡等地邀請全球觀眾共同觀看《我的美食向導》潮汕篇,全球共同踏上汕頭風味探索之旅。

“美食孤島”的鄉愁風味

在這部近1小時的美食紀錄片中,陳曉卿跟隨着汕頭市潮菜研究會會長張新民、歷史學教授許紀霖、汕頭市市級非遺項目汕頭潮菜烹制技藝代表性傳承人鐘成泉等美食向導,走訪了南澳島、福合埕、澄海樟林古港、江東鎮、韓江口等多地,一路上體驗了尼仔(小管魷魚)、粿條湯、牛肉丸、響螺、豬腳飯、林擒等潮汕傳統美食和特產。

紀錄片融入了英歌、工夫茶等濃厚的潮汕特色和原鄉、根脈等文化思辨,展現傳統與現代交織、全球化與本土化相融的潮汕美食內涵。這些真正扎根于潮汕人生活細節中的食物故事,觸動了許多觀眾,從北京、汕頭到吉隆坡,海內外觀影現場紛紛發出陣陣熱烈掌聲和歡笑聲,熟悉的美食勾起四海相通的家鄉情懷。馬來西亞潮州公會聯合會會長林家光表示,潮汕不愧為美食之都,看完視頻之後確實有回家的感覺。“感謝導演帶給我們那麼好的視頻,讓我們對潮汕美食有更深入的了解。”馬來西亞潮州公會聯合會青年團總秘書黃世豪如是說。

正如紀錄片總導演陳曉卿所說的,潮汕美食就像一個貼滿了標籤的行李箱,這些標籤是每個潮汕人不停行走的脚步,行李箱本身恰是潮汕人對故土的深深認同。

百年美食弄“潮”預制菜產業

“人莫不飲食也,鮮能知其味。”于潮汕菜而言,美食不僅是為了實現味蕾上的享受,更是文化、歷史、記憶和鄉愁的載體。

以精細著稱的潮汕菜,是中國四大菜系之一粵菜的主幹。在汕頭,農產品、傳統食品、小吃品類比較豐富,具備打造百花齊放的潮汕菜餐飲、食品、品牌的先天基礎——以茶葉、海產品、獅頭鵝、油柑、橄欖、紫菜為代表的農產品地域特色鮮明;以牛肉火鍋、潮汕湯粉面、豬腳飯、砂鍋粥、滴鵝、牛肉丸、魚丸等為代表的傳統食品風味獨特;以潮汕粿品、蜜餞、甜品、肉脯為代表的特色小吃種類豐富。正是歷史的沉澱、豐富的菜品,為“汕字號”預制菜的研發積累了豐厚的家底。

近年來,汕頭市在保留傳統潮汕菜制作工藝的基礎上控成本、提效率、保質量,制作出眾多便捷美味、富有潮汕特色的預制菜品。同時制定出臺了《汕頭市加快推進潮汕菜預制菜產業發展工作措施》,從8個方面提出21條措施促進汕頭預制菜產業發展。汕頭市還以方便粉(粿條)產業為主攻方向,實現汕頭方便粉(粿條)品質化、集聚化、規模化、品牌化發展,力爭把汕頭方便粉(粿條)打造成汕頭食品產業集群的重要支撐部分。

如今,獅頭鵝、牛肉丸、各式海鮮等諸多“潮”味特色已被開發成預制菜,並且借助豐富的華僑華人資源和海外市場緊密相連,香飄全球。一道道潮汕菜,為汕頭構建了對外的良好形象,觸發了海內外潮人對汕頭的鄉



“美食上島”觀影活動現場。方滄明攝



導演團隊分享潮汕風味探索之旅。方滄明攝

廣東潮劇院在深圳設立潮劇潮樂傳承中心 汕頭打造全球潮劇文化圈

【汕頭日報訊】近日,廣東潮劇院與深圳市龍崗區民樂促進會合作設立的廣東潮劇院(深圳龍崗)潮劇潮樂傳承中心正式授牌,這是廣東潮劇院在全球設立的第10個傳承中心。通過合作設立該中心,弘揚優秀傳統文

化,傳播推廣普及潮劇潮樂文化,加強汕頭和深圳兩地的文化交流合作。

深圳龍崗鄉親眾多,潮劇、潮樂具有深厚的群眾基礎,龍崗區民樂促進會致力於傳統民間音樂、戲曲、非物質文化遺產的傳承與推廣,擁有數十名熱愛潮劇藝術的會員。潮劇潮樂傳承中心成立後,廣東潮劇院的藝術家來到中心開展傳承輔導,言傳身教提升會員藝術水平,促進深汕兩地文化交流。

近年來,廣東潮劇院積極布局全球潮劇文化圈,此前已經在泰國、新加坡、馬來西亞設立5個海外潮劇潮樂傳承中心,在國內香港、海南、惠州、珠海設立4個傳承中心,依托傳承中心積極推行潮劇播種計劃,不斷擴大潮劇文化在海內外的知名度和影響力。

據悉,廣東潮劇院將不定期派名家到傳承中心指導,提升會員藝術水平,用戲曲助力“百千萬”工程。(林峯 攝影報導)



廣東潮劇院的藝術家對會員進行指導。

汕頭市場活力迸發 日均誕生220多位“老板”

【汕頭日報訊】2023年以來,汕頭市新登記各類經營主體8萬多戶,同比增長22.77%,經營主體新登記數同比大幅上升。也就是說,去年汕頭市平均每天誕生220多位“老板”。據統計,截至2023年底,全市累計市場主體數量超過53萬戶,為經濟高質量發展儲備資源。

高質量發展,拼的是營商環境,靠的是市場主體。近年來,汕頭市堅持實體經濟為本、製造業當家,大力發展“三新兩特一大”產業,以產業的持續發展帶動相關市場主體提質增量。同時,深入推進商事登記改革優化,減工作流程、提服務效益,大幅降低創業營商的制度性交易成本,有力地促進投資創業,越來越多的創業者、投資者涌入市場。

汕頭營商環境的持續優化,極大地激發了市場活力和社會創造力,造就更多的創業者、投資者。2023年,全市新登記各類企業1.57萬戶,比2022年同期增長22.36%,增幅明顯。據統計,至2023年底,我市個體工商戶數量超過42萬戶,占經營主體總數79.8%。其中,全市共新登記個體工商戶約6.5萬(比2022年同期增長22.94%),占新登記市場主體數量80.46%,其中批發和零售業、製造業、住宿和餐飲業等三個行業位列前三。

市場主體有活力,經濟發展有動力,超過53萬市場主體的強大力量推動了社會財富穩定增長,承載了550多萬人口的就業基本盤,為提振汕頭市經濟發展發揮積極作用。(鄧舟)

責任編輯 劉慧