

岭南文脉

汕头文脉

新闻为眼 文化为脉

内海湾是汕头宝贵的自然资源和闪亮的城市名片，「一湾两岸」的中秋夜格外浪漫 方途明 摄

“红头船，承载海境个梦；家人，连结骨肉个潮人……”中秋前夕，大型音乐选秀节目《2022中国好声音》舞台上，这首展示潮人“忠孝礼智信”精气神的原创潮语歌曲《红头船》强势“霸屏”，让红头船的故乡汕头成为了网友关注热议的焦点，也为这个团圆的节日平添了几分乡愁情愫。

月是故乡明，人是家乡亲。期盼团圆，一直都是中国人最朴素而美好的追求，对于侨乡汕头而言，这种浓浓的乡愁遇上中秋佳节，显得更加热烈而深沉：潮式月饼进入制饼旺季，带着家乡亲友的思念与牵挂被寄往海内外；本地居民开始忙着准备酥饼、芋头、芋头、芋头，以最传统的仪式感将节日氛围一步步“拉满”；在汕各界人士纷纷举办庆祝活动，连线海外华人华侨畅叙乡情乡谊，共谋未来发展。

三江出海，五洲归来。从家的团圆到国强民富的期盼，汕头已成功获得了2024年第十二届国际潮团联谊年会、第十届国际潮商大会的举办权，届时，海内外潮人将回到他们祖辈出发的原点，共同参与这场寻根圆梦的盛会，实现全球潮人大团结、大发展、大共赢。



赏月品茗、拜月烧塔、食芋游灯……汕头用满满的仪式感和浓浓的节味与海外游子千里共婵娟，喜庆大团圆

潮风古韵迎中秋 明月天涯盼团圆

文/羊城晚报记者 赵映光 李各力 实习生 李燕娟



“侨”主题潮式月饼烘焙工夫茶 李各力 摄



潮汕地区中秋烧塔塔张烈华 摄(资料图)

壹 饼圆：小饼如嚼月 中有酥与馅

一只竹篮，一块甜糕，一条水布，这是当年到海外谋生的潮汕人的经典形象。其实，除了这“过番”必备的三件宝，当年潮人“过番”还会随身携带几块家乡的特产大酥饼。

潮汕人口中的“酥饼”，是至今有300多年历史的潮式月饼，指用猪油掺面粉作皮包甜馅烤熟的饼，以香甜、脆软、肥而不腻而驰名海内外。史载，1949年中秋，京剧大师梅兰芳在上海品尝潮汕酥饼后，赞不绝口，特书“茶食泰斗”四字回赠，成为饮食界一段美谈。

开酥、包饼、排气……羊城晚报记者日前到百年老字号汕头西堤仁记和侨家的龙兴门店走访时看到，经过多道严格把控的工序后，一块块潮式月饼陆续出炉，独具风味的饼香扑鼻而来，很快就吸引顾客抢购一空。

“从馅料到包装外膜，我们都是纯手工制作，坚持传承百年老字号的手工艺。临近节日的月饼都要提前预订，有的甚至提前一两个月预订的。”上述门店负责人邓女士一边忙着线下招揽顾客，一边处理线上源源不断的订单。邓女士说，一块潮式月饼出炉的背后总共要经过49道工序，其中关键的一步是开酥皮，酥皮易散，只有由师傅包上一层外膜，才能保证纯正的口感。

“每逢佳节倍思亲。我认为潮汕的酥饼别有风味，承载着乡愁的味道。对于潮人来说，酥饼代表着对亲戚朋友的牵挂，对传统的传承；而对于外地朋友来说，则是分享潮汕味道和潮汕文化。”走访期间，记者恰好遇到了前来采购的市民陈先生，陈先生告诉记者，他

已经定居在广州了，但每年中秋节都会回到汕头，采购一些新鲜出炉的潮式月饼回去给广州的朋友尝尝鲜。

在坚守传统制作工艺的同时，潮式月饼近年来也在不断创新，努力将潮汕文化、潮汕侨乡元素融入其中，让其更有文化味。

“侨是潮汕的特色，我们做的就是传承好潮式月饼的制作技艺，深入挖掘潮式月饼背后的历史文化，借由‘酥饼’这个载体连接海外华侨的情感纽带，将潮式月饼的美味和背后所蕴含的‘潮’文化带向千家万户，向世界展示这一非物质文化遗产的独特魅力。”广东荣诚食品有限公司董事总经理刘维雄在接受记者采访时说，近年来，他们创新推出多种内馅口味和侨文化主题系列产品。

随后，刘维雄向记者展示其公司推出的一款“侨”主题潮式月饼，只见除了传统潮式月饼的手提竹篮外包装外，内里还附带有“侨批”“潮汕”“过番”文化介绍、“酥饼”制作技艺介绍等小物件，“侨”文化特色浓郁。

“小时候吃过荣诚出品的月饼，至今仍念念不忘，潮式月饼还是记忆里家乡的味道，依旧保留着传统的品味，希望潮式月饼能够走向世界。”美国北加州会馆监事长陈怀生近日在收到广东荣诚食品有限公司赠送的潮式月饼时连连感慨道。

确实如此，中秋佳节，与家人围坐一桌，赏月品茗，再配上一块“酥饼”，享受那唇齿留香的味道，这便是合家团圆的味道，也是众多潮汕儿女关于家乡最美味的记忆之一。



小公园被誉为海内外潮人共同的精神家园，也是汕头中秋夜一大赏月胜地 方途明 摄

贰 月圆：海上生明月 天涯共此时

“一壶好茶一壶月，只愿月圆勿再缺。万里乡情满腔爱，今夜伴月回。”伴随着悠扬的潮语歌曲，家家户户打开房门，摆开桌台，供桌相连绵延，烛火相映成辉，皓月当空，赏月品茗，欢声笑语，其乐融融，这是汕头乌桥岛月圆中秋夜的一抹剪影，也是汕头中秋传统节日氛围最为浓郁的地方。

又到一年中秋时，在乌桥岛住了近18年的郑嘉敏连日来一直忙着准备拜月的供品，其中不乏柚子、林檎等时令瓜果，而潮式月饼、书册糕等极具地域特色的糕点自然也是必不可少的，“每年中秋是全家共同期待的节日，我们家会提前一周左右采购水果和糕点”。

郑嘉敏说，除了购置相关物品外，心灵手巧的妇女们还会纷纷秀出独门手艺，用红纸剪出各式各样吉祥图案，一贴在水果和糕点上，或者用相关物品折叠、扎粘成如宝塔、孔雀等寓意吉祥的物品，颇有点争奇斗艳的意思。待月上中天时分，家家户

会将精心准备的供品摆出来，点上红烛，焚上高香，追念缅怀先人，祝愿团圆美满，仪式感瞬间“拉满”。

“中秋节是一个团圆的节日，除了家人亲友团聚外，邻里间也会互相串门，互话家常，互赠月饼，人情味很浓。”郑嘉敏说，如果是遇上外出来学或因工作等原因实在无法回家，身在异乡的潮汕游子大多也会提前收到来自家乡的潮式月饼等特产，然后在自己的住所摆上一个小桌台，搭配经典的潮汕中秋赏月配乐，与家人同赏一轮明月，祝愿学业进步，事业有成，阖家团圆。

月圆之夜也是人圆之时，托月寄意，更为情切。“客居异地的人们望月怀远，思乡情切。特别是汕头作为华侨、侨眷众多的侨乡，海内海外的亲人都盼望在这一天团圆，心意更为热切。”汕头市潮汕历史文化研究中心青年委员会委员陈斯楷说，祈福是中秋节的主题之一，比如未婚青年求好姻缘，妇女还求好容貌、好手艺，孩子

则祈求学业进步等。

据陈斯楷介绍，古代中秋节与科举秋闱的日子十分接近，故有中秋“蟾宫折桂”之愿，流传下来，节日仪式中就有着孩童祈福学业进步、考试得中的部分。潮汕地区中秋的供品有“云片糕”，其形态片片相连，似装订成册的书本，又名“书册糕”，取的也是读书有成的寓意。

近年来，随着经济社会的不断发展，潮汕人拜月的供品已从传统的书册糕、作品本、文书包到最新流行的学习电子产品。不过，尽管中秋供品的形式随着时代不断变化，但不变的是人们追求美好生活的祈愿。

“中秋节日文化的内核是阖家团圆、天伦之乐。在过节的方式上，一代人有着一代人的节日风尚，民俗文化也可以实现‘有机创新’，紧扣‘团圆’的主题，突出地域文化特色，进行节日文化产品的再生产，将中秋祈福的意义衍生到更广泛的领域，更高的层面。”陈斯楷说。

叁 人圆：但愿人长久 千里共婵娟

过中秋的习俗，会沏上一壶工夫茶配着酥饼，游着花灯赏月，也会和海外

的潮汕乡亲一起共度佳节，但家乡的节味却始终难寻。

正是这浓浓的桑梓情怀，吴文发在国外打拼时，也一直积极参与潮属社团的相关工作，致力于以乡情乡谊为连结纽带，团结潮人促进交流与合作。

“团圆和睦一直是中国人的美好追求，也是刻在潮汕人骨子里的文化基因。2024年即将在汕头举办的第十二届国际潮团联谊年会和第十届国际潮商大会，是汕头积极争取到的一个难得的发展机遇，同时也是全球潮人的寻根之旅，能够实现全球潮人大团结、大发展、大共赢。”吴文发说，从家的团圆到国强民富的期盼是全球潮人共同的愿景，他正在积极推动更多海内外潮人回到祖辈们出发的原点，共同参与这场寻根圆梦的盛会。

在吴文发看来，推动更多年轻一代的华人华侨回到“根”所在的祖籍国，参与家国建设十分重要，而传统

的习俗和文化正是唤起华侨新生代故土情情的有力抓手。因此，每逢“时年八节”，潮属社团总会举办各种庆祝活动，把各个年龄段的潮汕乡亲都聚在一起，共叙乡情。

“我的孩子虽然已经在海外生活工作多年了，但我们很注重传统文化的教育，特别是潮汕文化的熏陶，如今他们对家乡和祖国仍然有着非常深厚的感情，中秋节之夜我们一家人会像其他传统节日一样，相约通过视频连线，一起过节。”吴文发说，他已经开始期待中秋节的“云端”相聚了。

桑梓千里意，明月九州情。在中秋佳节即将到来之际，汕头市也通过举办多种庆祝活动，与海内外的华侨华人连线欢聚，在海内外潮人中弘扬、传播潮汕优秀传统文化。近日在《2022中国好声音》的舞台上，汕头年轻小伙王以诺也用一首原创潮语歌曲《红头船》，唱响了潮人“忠孝礼智信”的精气神和新时代汕头人勇立潮头、奋楫争先的闯劲拼劲，勾起了海内外潮人浓浓的乡愁。

文脉概览

8月20日，“南粤鉴真公益行”鉴宝活动在汕头市博物馆举办。本次活动鉴定活动免费，范围包括陶瓷、玉器、书画、中国古钱币、杂项五个类别，在鉴定的同时，也为市民普及文物鉴赏及文物保护的知识。

近日，“知行湾区”粤港澳青少年红色寻根之旅暨广东省粤港澳青少年交流基地考察交流活动来到汕头市龙湖区，前往新海街道十一合村进行考察，进一步促进粤港澳青少年交往交流交融，凝心聚力，共建情感纽带。

8月26日，以侨批文化为创作载体的大型原创潮剧《丝海情》在广东潮剧院慧如剧场首次展演，收获满堂彩。《丝海情》在创作中采用潮剧与舞蹈相结合的形式，活灵活现地表现侨批的故事。

近日，2022年“非遗少年行”青少年展示展演第二期活动在汕头市老妈宫戏台举行，活动通过讲述非遗故事，展示非遗技艺，让更多青少年认识非遗、学习非遗、爱上非遗，并传承非遗。（李各力）

羊城晚报报业集团
汕头市文化广电旅游体育局
中共汕头市委宣传部

联合主办

