

羊城晚报讯 记者郑达报道:9月7日,时隔两年,珠海市卫生健康局再次召开继续开展全市“公立医疗机构经济管理年”活动动员部署会。市卫生健康局党委书记、局长徐超龙在会上强调,坚持“目标明确、量入为出、增收节支、开源节流”原则,努力推进活动再上新台阶。

2020年-2021年,全国“公立医疗机构经济管理年”活动开展得红红火火,珠海市卫生健康局工作得到国家和省卫生健康委专家认可,受到国内唯一一家获得表扬的卫生健康行政部门。

2022年-2023年,延续“规范管理、提质增效、强化监管”主题,聚焦重点难点问题,补齐短板弱项,着力推动“以业财融合为重点的运营管理建设,助力提高医疗服务质量、提升资源配置效率效益”。

会议指出,“经济管理年”活动恰逢其时,势在必行,既是抓好现代医院管理制度建设,促进公立医院高质量发展的需要,也是公立医院加强管理、应对挑战、防范风险必要举措。

徐超龙强调,今年继续推进“经济管理年”活动,公立医院运营管理要坚

持在公益性前提下,满足群众健康需求,以社会效益为主,助力实现运营管理能力社会效益和经济效益相统一。同时,推进公立医院运营管理,不能只靠口头重视、文字部署,还要靠真抓实干、真抓实干来推动落地实施。

徐超龙要求,各级卫生健康行政部门、公立医疗机构要深化卫生健康领域供给侧结构性改革,通过信息化手段再造就医流程,满足人民群众多层次多样化健康需求,紧扣国家公立医院绩效考核目标,努力推进活动取得新成效。

五邑文脉

明日就是中秋佳节,江门各地节日气氛越来越浓。记者发现,在江门五邑有许多独具特色的节庆食品,如豆沙月饼、冬蓉月饼、芋头糕点……这些节庆食品形成了多姿多彩的中秋饮食文化特色,有的已成为各级“非遗”项目。这让江门的中秋,更具“非遗”味道。



精美的冬蓉月饼 图/台宣



甜而不腻的冬蓉



在台山当地,冬蓉月饼又称“冬瓜糕”月饼 杨尘摄

八月十五 月正圆 江门中秋“非遗”味道浓

文/图 羊城晚报记者 陈卓栋 通讯员 陈琪琪 谭程广 (图片署名除外)

壹 数十年如一日坚持手工制饼

江门五邑是广东农业大市,特色农产品丰富,因而诞生了许多中秋特色食品。但要提到最为人所熟知的,当属豆沙月饼和冬蓉月饼。

记者了解到,从上世纪50年代开始,江门五邑农村便出现了手工制作豆沙月饼和冬蓉月饼。其主要的原材料竹豆、红豆和冬瓜等,都是在当地随手可得的产品。柴火炒馅、手工制作……如今,江门五邑的豆沙月饼和冬蓉月饼依旧保持着那份地道风味。而柴火豆沙制作技艺及冬蓉制作技艺,也分别晋身“非遗”,成为本地著名的饮食文化遗产。

在江门市新会区睦洲镇,包括东园饼店在内的多家月饼作坊,都以手工制作豆沙月饼为主。当地制饼师傅郑先生介绍,制作豆沙馅,需要提前采购大量红豆,经过精心挑选后剔除杂质,先洗后浸。制作时先要把红豆熬制直至融化成红豆沙,用石磨手工研磨后再以纱布过滤;取得最幼细滑腻的豆沙后,加入糖、压榨花生油调制,入锅熬煮同时不停手工搅拌直到出现黏稠的胶质感。“熬煮一锅豆沙大概需要两个小时,几个人轮班炒,如果不翻得勤快,就容易炒焦。”郑先生说。

而在台山市深井镇,也有一家知名的豆沙月饼品牌,名叫陈进晃饼家。这家品牌店所产的柴火黑豆沙月饼,用材不贵且包装朴素,但风味独特,外皮松、酥、香,豆沙内馅香甜软滑,又沙又绵,深受当地群众和海内外台山乡亲欢迎。据陈进晃饼家的第三代传承人陈超雄介绍,1983年,祖父陈进晃在民间豆沙制作技艺的基础上研究创建了独具风味的柴火豆沙制作技艺。“陈进晃柴火豆沙用料纯正,选用优质非转基因竹豆,加纯正花生油和白沙

糖。”

据悉,陈进晃饼家制作柴火豆沙,主要工序为精心选料、挑选次料、洗豆、浸豆、煮豆、搅拌成浆、3次过滤、压榨、炒制4小时、回油3天、煮糖浆、糖浆静止7天、称馅、包馅、木格打饼、抹蛋液、烘焙、摊凉、包装成品等。一个传统的柴火豆沙月饼制作完成至少需要经过20道工序,10多天时间。但无论制作量多大,陈超雄仍然坚持手工制作:“柴火豆沙月饼馅料很软,上不了机器,必须用手工的月饼配方才可以做得出这个豆沙月饼。而且从1983年祖父开始做到现在,38年一直都是坚持手工制作,这是情怀。”

记者了解到,经过数十年的发展,豆沙月饼制作者不断研究新的产品,将单一的豆沙月饼逐渐发展到多品种、多元化,具有创意的不同系列产品。如将豆沙月饼融合陈皮食材,制作成陈皮豆沙月饼等。加了陈皮的月饼,刚好可以中和月饼甜腻的味道,爽口解腻。

与其他月饼精致的包装相比,豆沙月饼显得格外朴素。大多数的豆沙月饼都是层叠放好,用包装纸一卷,一筒筒出售。这也是因为豆沙月饼要趁热吃,才有那种入口润滑的感觉。“很多月饼吃起来会觉得硬,但是豆沙月饼给我的感觉却有那种巧克力的错觉,带点丝滑与甜香。”负责月饼销售的陈先生吃过许多种月饼,但他印象最深刻的还是豆沙月饼。“每年中秋前后,我们的销售人员、厂家都会特别忙碌,最近每天都忙到晚上10时多,有生产厂商更是连轴转,忙得不可开交。”



其貌不扬的豆沙月饼却有着软滑口感



深受群众喜爱的陈进晃柴火黑豆沙月饼

贰 清爽冬瓜炒成月饼馅料

至于台山市海宴镇,当地群众则更青睐以本地特产冬瓜制作的冬蓉月饼。

据介绍,早在上世纪五六十年代,海宴人就开始生产以“冬瓜糕”为名的一款中秋月饼,它以冬瓜作为主要馅料,是台山独有的特色月饼。随着时间推移,由冬瓜糕演化而成的冬蓉月饼,逐渐取代了传统的月饼,占据当地月饼市场的主导地位。

关于海宴冬蓉,有着这样一个传说。据说在很久以前,有一位老人在厨房用冬瓜煲糖水。可是,老人只顾着跟邻居聊天,竟然忘记了那在锅里沸腾的糖水。等那老人回过神时,水早已煮干,只剩下冬瓜渣。或许是因为冬瓜与糖的分量调得刚好,这些冬瓜渣甜而不腻,非常美味。老人灵机一动,把冬瓜渣当成馅料放入各种糕点中。随着时间推移,当地人都学会了制作这种美味的馅料。经过研究,海宴人认为这是制作月饼最合适的馅料,这便是“冬瓜糕”(冬蓉)的雏形。

但现实中冬蓉的制作却并不是冬瓜糖水“煮干水”这么简单。

制作冬蓉月饼,冬瓜是关键。海宴当地冬蓉制饼技艺传承人谭正俊师傅说,用来制作冬蓉的,不是菜市场常见的长条形青皮冬瓜,而是本地种植

的灰皮冬瓜。“灰皮冬瓜肉质清爽爽口,是做冬蓉馅料的绝佳原料。”而且选料讲究,必须挑选自然生长约150天、个体重量15公斤以上的灰皮冬瓜。

他介绍,制作冬蓉时,先要把灰皮冬瓜清洗干净,削皮刮瓤。随即,冬瓜切成粗丝,用锅煮熟。煮瓜的火候全靠经验拿捏,过火易烂,小火不熟且带有瓜青味。冬瓜煮熟后,需要经历的工序,叫做“过冷河”,即用清水冲洗。“过冷河”使冬瓜丝冷却,更加紧实,也洗去了表面的杂质。在此之后,冬瓜丝会装入麻布袋,用麻石压住,挤出水分。这个时候冬瓜丝可以开始炒制,加糖加油,全程需要炒4小时。炒到冬瓜丝像冰玉一般,黄澄透亮又清甜爽口,就制作完毕了。而且炒制必须使用铜锅,因为铜的导热性好,利于水分挥发。而且使用铜锅,不像使用铁锅一样,使冬瓜变成咖啡色,失去光泽。

据悉,海宴地区最初生产的冬蓉月饼形状大多为圆鼓形或小正方形,表面纹路清晰,色泽金黄,侧面部分饼皮呈乳黄色,底部周围无焦圈,皮薄馅多,入口软滑,甜而不腻。20世纪80年代起,谭正俊等一批从业者创作出台山冬蓉馅料系列产品。近年来,他们在冬蓉馅料中加入不同的搭配,融合



工人为冬瓜丝过冷河 图/台山发布

榄仁、姜汁、陈皮、椰皇、凤梨等,做成不同类型的酥皮、油皮月饼,产品种类十分丰富,迅速成为了中秋月饼市场的畅销产品。

在中秋节前夕,不少台山市民都采购本地月饼送给外地的朋友、客户。“冬蓉月饼是台山人喜爱的味道,是家乡的味道,送给亲戚朋友代表暖心的中秋祝福。”近日,市民刘晓英向外地亲朋好友寄送了月饼,她表示,台山本地月饼作为特色美食,更显心意。

“冬蓉作为侨乡特产,其制作工艺又是非物质文化遗产,我们要研发更多的产品,推动冬蓉产品休闲化日常化,做成大众日常能享用的美食,如冬蓉酥饼等,让台山特色美食更普及。”谭正俊说道。

如今,随着海内外台山乡亲的交流日益加大,台山冬蓉月饼随着台山乡亲的脚步走出国门,成为海外乡亲乡情的寄托。

叁 吃芋头寓意“好意头”



五香芋头糕

中秋赏月吃芋头,也是五邑地区的一大特色。其中,不少群众还会用芋头制作各种糕点。江门当地民俗研究者黄先生介绍,芋头是中秋前后的应季农产品,口感细软、绵甜糯糯,而且营养丰富、饱腹感强,蘸点酱油吃别有一番风味;而且老人家一直认为,吃芋头蕴含了“好意头”的寓意。

黄先生说,农历八月十四,恩平、台山等地群众还会提前制作芋头包、芋头糕,次日再将制好的芋头包、芋头糕和提前准备好的月饼、菱角、柚子、椰子等一起拿来拜神。“据说以前没有月饼来庆中秋,加上是盛产芋头的季节,家家户户都把芋头磨成泥来做各种糕点,然后拿来拜神,所以几十年下来,就成了一种传统。”

据介绍,传统芋头包的制作并不复杂,先将芋头削皮,磨成细末,和米粉拌匀,以猪肉、虾米、大头菜等为馅,制成圆形包子,猛火煮熟透;而芋头糕的做法也很简单,用蒸熟的芋头跟糯米粉一起加水拌匀,蒸熟而成,出炉的芋头糕又薄又滑,口感软绵,撒上葱花、花生米、虾米后更加咸香可口。

此外,有些群众把芋头糕也称作“芋头糕”,但做法略有不同,要用清水、各种糕点用粉、调味料等开出生熟粉浆,混入切成小方块的芋头,以及炒好的腊肉、腊肉、虾米等,大火蒸熟。蒸熟后的芋头糕可以直接吃,也可以用油略煎一下,让表面脆口。

在台山,星级厨师陈荣俊是国家职业技能中式面点师技师及西式面点师高级工,他擅长制作各种点心,其中更善于用台山当地特产,利用蒸炸煎烤等各种烹饪手法做成美味点心。其中,他利用台山当地的芋头,蒸熟后加入白糖、三花淡奶和牛油搅拌均匀,再用西点面包制作方法制作出独特的芋蓉包。不少专家称赞,芋蓉包,在地域原材料的基础上加入了独特创新的风格,搭配非常新颖。



陈荣俊制作芋蓉包