

# 汕头文脉【创想】

文/图 羊城晚报记者 陈锴跃 赵映光  
通讯员 陈家琦 汕 宣

**常**言道：“食在广州，味在潮汕。”一直以来，潮汕菜以食不厌精、脍不厌细、佐料讲究等特点风靡海内外，是潮汕文化的精粹表达，为潮汕地区构建了良好的对外形象，也是海内外潮人舌尖上的乡愁记忆。

近年来，搭乘RCEP（即《区域全面经济伙伴关系协定》）和预制菜东风，汕头以潮汕菜特色品牌为切入点，以富饶深厚的文化历史底蕴为基础，着力发展潮汕预制菜产业。越来越多承载着潮汕味道的预制菜，勾勒出汕头新时代的美食文化，通过独特的“潮味”联结起海内外潮人的共同记忆。

新年将至，年味渐浓，汕头预制菜产业企业纷纷抢抓机遇，产销两旺。年味十足的潮式预制菜，正逐步成为年夜饭桌新主角。



市民正在挑选预制菜产品

# 新年餐桌添“潮”味 “预膳房”风生水起

## 汕头着力发展潮汕预制菜产业，助力潮式预制菜抢占市场，联结海内外潮人的共同记忆



预制菜—拉花金鲳鱼



预制菜—南乳牛蛙



预制菜—炸鱼丸

### 壹 顺势崛起，打造潮式“预膳房”

年关在即，汕头市中心城区部分大型连锁超市内，年货专区的货物已然摆放整齐，弥漫着红红火火的新春气息。不少市民在各大货柜挑选购置年货，为春节的到来作好准备。记者在现场发现，有不少年轻消费者在预制菜专柜停留。

“预制菜这两年很火爆，想尝试一下，更快捷地制作出一桌口味丰富的年夜饭。”正在选购预制菜的市民刘女士告诉记者，她注意到预制菜专柜里有不少潮式风味品类，令人惊喜，“非常高兴家乡的菜品也能制作出这么精美的预制菜，以后在家里也能‘秒变’潮菜大厨了。”

刘女士的亲身感受，正是近年来汕头深耕预制菜领域，以潮汕菜特色品牌为切入点，以富饶深厚的文化历史底蕴为基础，着力打造潮式“预膳房”，推动潮式预制菜进入千家万户的一个生动写照。

作为中国四大菜系之一粤菜的主干，潮汕菜以食材讲究、选料广博、做工精细、中西结合、质鲜味美而享誉中外，也是潮汕文化的重要组成部分。在过去，受制于食品保鲜技术与冷链运输技术，八方食客要想品尝到一口正宗地道的潮菜，需远赴潮汕，这无疑加大了潮菜文化的传承成本，然而预制菜的走红则为这一问题的解决提

供了思路。近年来，搭乘RCEP生效实施的优势政策快车，预制菜行业日益壮大，凭借其方便快捷、菜品多样、口味丰富的特点迅速走红。

在此发展趋势下，潮式预制菜广受关注。众多本地企业纷纷入局，自主开发预制菜产品，整合生产、运输到销售各个环节，把一份食材以一道菜的形式呈现给消费者，让潮式风味“出圈”闯世界。

“潮式预制菜其实是经历了一个从‘配角’到‘主角’的过程。”谈及潮式预制菜的发展历程，汕头市预制菜产业联合会常务副会长纪瑞喜介绍道，“刚起步时的潮式预制菜只是一些有潮式风味的佐料，后来才逐步开发出能够开袋加热即食的潮式菜品。”

当前，汕头正坚定不移走“工业立市、产业强市”之路，把握机遇，顺势而为，出台利好政策推动“潮汕菜”产业融合发展，积极关注潮式预制菜产业的佐料。自去年以来，在各类政策的大力支持下，潮式风味预制菜崭露头角。

“随着潮式预制菜的加工技术不断改进，口味不断改良，未来将会最大程度还原潮菜的风味，预制菜走进千家万户，甚至能够代替家庭厨房。”纪瑞喜对此信心满满。

### 贰 破圈出海，潮式“风味”香飘世界

走进汕头澄海薄壳米预制菜加工坊，工人们统一身着白色标准化工作服，在一台台机械前流水线化作业。生产线上，一盒盒薄壳米预制菜正被不断生产出来。

据悉，澄海区盐鸿镇是最出名的薄壳米制作产区，该地区的薄壳米加工技艺已经有100多年的历史。早年间因为产量有限，外加薄壳米保质期短，盐鸿薄壳米的销售范围与渠道受限。

“自去年借助省、市发展预制菜产业的契机，我便尝试了解相关信息，创新将薄壳米制作作为预制菜加以销售，重点研发如何保障加工后的薄壳米保持原有口味品质，延长保质期，从而扩大销售范围。”汕头市薄壳米制作技艺非遗传承人林群壮介绍道。

“首先是采用蒸汽装置替代原有的煤气炉作为加工制作的主要炉具，其次是利用液氮速冻保鲜工艺和贴体真空包装技术，5分钟内即可将薄壳米速冻至零下100℃。”林群壮告诉记者，“薄壳米预制菜的销售渠道以及范围得到极大的拓宽，目前已有来自福建的食品采购商签订了盐鸿薄壳米预制菜的采购合同，扩大了内销途径，销量可观。”

除了内销，一批批极具潮汕风味的潮式预制菜乘着RCEP东风，纷纷开拓国际市场，各式各样的潮汕风味食品也走出了“国际范”。

日前，随着几声响亮的汽笛声响起，一批又一批的水产预制菜从汕头市冠海水产科技有限公司（以下简称“冠海水产”）内缓缓运出。作为汕头濠江水产省级现代农业产业园的牵头实施主体，冠海水产的水产品远销18个国家及地区，越来越多的海内外华侨华人品尝到潮汕风味。

冠海水产早在三十多年前便将水产品远销海外。谈及争取到首单出口

订单的情形时，冠海水产的董事长柯锐城回忆道：“1991年到广州出差时，我无意间发现一本国外杂志里有则卖鱿鱼的广告，我想，卖鱿鱼的肯定要进货，于是就通过传真与那家美国企业联系，换来了第一单鱿鱼出口订单。”此后，凭借着过硬的产品质量，冠海水产一步步打开海外市场。

近年来，冠海水产主动求变，转成预制菜出口“新赛道”，推出一系列水产预制菜产品。“冠海水产是去年汕头首个出口预制菜产品至RCEP国家的企业。”柯锐城介绍道，“我们研发推出的牛蛙系列预制菜产品深受海外顾客欢迎。”

记者在冠海水产园区内看到，各式各样的预制菜产品种类丰富，包装精美，标识清晰。相关负责人介绍道，系列菜品还会附赠其烹饪视频，方便消费者快速烹饪食用，最大程度实现便利化。同时，为了保障预制菜品口感鲜美，企业积极研发更先进的保鲜保质加工技术，每年在研发方面投入上千万元。

作为海鲜产业预制菜市场的领头羊，冠海水产出口收益相当可观。“近年来，产品深受欧美消费者喜爱，销售量一直在上涨，借着RCEP和预制菜东风，去年成交额将近五千万。”柯锐城表示，“除了牛蛙产品，冠海水产极具代表性的本土濠江在外贸销售中也广受欢迎，代表一种潮式预制菜的风味特色，尤其受美国华人喜爱，满足了他们吃上家乡菜的心愿。”

冠海水产的生鲜产品，正是汕头发力预制菜产业的一个缩影。潮汕地区的牛肉丸、狮头鹅、海鲜等诸多“潮”味特色也不断被开发成预制菜，潮式“风味”破圈出海，香飘世界，并且借助丰富的华侨华人资源和海外市场紧密相连，联结起海内外潮人的共同记忆。

### 叁 多措并举，擘画潮式预制菜产业蓝图

开展潮汕菜预制菜产业人才培养、成立汕头市预制菜产业联合会、筹建非遗美食预制菜产业创意园……近年来，汕头顺势而为，打好潮汕菜这张牌，在预制菜领域大展身手。而今，在RCEP实施一周年之际，汕头坚持把潮汕菜这一优势，继续在预制菜领域创新发展。

2022年3月底，广东出台了《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》（下称“《预制菜十条》”），大力推动预制菜产业的规模化、标准化和体系化。《预制菜十条》提出，加强人才培养，把潮汕菜预制菜产业人才培养纳入“粤菜师傅”工程，引进一批潮汕菜预制菜研发、制作专业技术人才，积极开展潮汕菜预制菜产业人才职业技能竞赛活动、职业技能评价活动。

汕头对此积极响应，推行各类利好政策，全力助推预制菜行业迈向更大的发展市场。

去年5月，汕头市专门出台《汕头市加快推进潮汕菜预制菜产业发展工作措施》（下称“《措施》”），提出21项实招硬招，传承弘扬潮汕菜（预制菜）餐饮文化，加

快农村一二三产业融合发展，促进创业就业、消费升级和乡村振兴，推动汕头预制菜产业高质量发展走在全省前列。为预制菜腾出产业发展空间，是汕头推进发展潮汕菜预制菜产业的重头戏。《措施》提出，引导上下游产业集群联动发展，集约化、规模化发展潮汕菜预制菜产业；同时，鼓励已创建的市级、省级现代农业产业园加强全产业链开发，立足本地优势资源推出特色潮汕菜预制菜产品。

去年12月27日，汕头市预制菜产业联合会正式成立。联合会的成立将打通上下游产业链，加快产业集群联动发展，推动预制菜全产业链研发成果及技术转化，进一步提高产品附加值，擦亮汕头地方品牌形象，实现联农带农富农，助力乡村振兴。据悉，未来三年内，汕头还将谋划创建3至5个市级潮汕菜预制菜产业园，推动潮汕菜走向全国、走向世界各地。

此外，汕头非遗美食预制菜产业创意园（下称“创意园”）项目将在春节后落地实施，选址位于汕头市凤凰山路恒辉大厦，将打造集

文化展示、潮菜美食、非遗手信、烹调培训于一体的产学研潮菜产业园。

据悉，该创意园规划总面积约3.8万平方米，以展示销售+科研培训等，全产业链集文化餐饮、非遗美食、美食手信、烹调培训于一体，凝聚汕头市优秀的预制菜企业，结合新型网络营销手段，形成一个预制菜线上线下市场。

“创意园采取‘一馆四中心’的模式，由潮菜博物馆、潮菜预制菜研发中心、预制菜加工生产中心、非遗美食预制菜成果展示体验中心和潮菜厨师人才培训中心组成。”纪瑞喜介绍道。

通过搭建产业平台、扶持龙头企业、推行利好政策等多方面有效举措，汕头积极打造潮汕菜预制菜这块“金字招牌”。据介绍，汕头将在更大的平台上联动预制菜企业，形成产业链上下游的强大合力，进而推动汕头预制菜产业整体快速发展，着力把预制菜产业与汕头的侨乡优势、深厚的文化沉淀紧密结合，推动潮汕菜预制菜走向全球，做好预制菜产业的新时代“侨”文章。



冠海水产推出的预制菜产品



预制菜年夜饭