

日前,潮州菜中央厨房产业联盟第一届第一次成员大会举行,释放出潮州市加速推进农产品食品化进程的信号

# 潮菜预制菜“出圈”闯世界 “抢鲜”打造潮式“预膳房”



文/羊城晚报记者 蚁璐雅 实习生 郑嘉敏 通讯员 潮宣

千年潮菜,历史绵长,是千万潮人乡愁的纽带。2022年1月1日,区域全面经济伙伴关系协定(RCEP)正式生效,潮州菜也乘着RCEP快船,抢抓预制菜新蓝海机遇,打造面向全球的潮式“预膳房”。

4月11日,潮州菜中央厨房产业联盟第一届第一次成员大会举行,这是继2月24日潮州菜中央厨房产业联盟成立后的首次大会。成员大会的举行释放出潮州市加速推进农产品食品化进程的信号,进一步擦亮潮州“中国食品名城”和“中国潮菜之乡”的城市名片,助推乡村振兴打下坚实基础。本期《潮人文脉》,羊城晚报记者走进潮州菜中央厨房预制菜产业的生产一线,一窥这间潮式“预膳房”的内里乾坤。



精致潮州菜 潮宣供图

## 顺势而动 探索“潮州模式”预制菜

常言道:“食在广州,味在潮汕。”潮州菜始于汉唐,以其烹饪海鲜、食不厌精、佐料讲究等特点风靡海内外,包含500多道潮州菜、300多种潮州小吃、近100种酱碟调料,不乏牛肉丸、狮头鹅、红桃粿等人气菜式。

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州菜,需亲自远赴潮州,这无疑加大了潮菜文化的传承成本,使潮州菜曾在很长一段时间里陷入了“孤芳自赏”的困境。潮州菜作为一个潮州引以

为傲的城市符号,也是海外潮人魂牵梦绕的家乡味,如何以全新姿态走出潮州、迈向世界?当前的潮州菜中央厨房预制菜给出了明确的答案。

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“广东预制菜十条”),大力推动预制菜产业的规模化、标准化和体系化。

广东在谋划,地方在实践。在“广东预制菜十条”出台前,潮州市针对预制菜产业发展已有密集布局。2022年2月24日,潮州菜中央厨房产业联盟正式成立,集集团

资企业、高校、科研院所等资源打造预制菜产业;另一方面,潮州菜文化研究会的成立、借助仲恺农业工程学院等力量构建的产学研体系等,也不断为预制菜“潮州模式”提供文化和技术研发支撑。

在这样的发展速度下,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。

以卤制狮头鹅这道经典潮州菜为例,潮汕地区养殖狮头鹅已有300多年历史,潮汕宴席也一直有“无鹅不成宴”的说法。如今,这道

名菜也成为潮州菜预制菜中的“王牌产品”。

据潮州菜中央厨房产业联盟秘书长蒋保勇介绍,牛肉丸、狮头鹅、药膳食补、水产等预制菜产品都是目前预制菜中的人气选手。潮州市廷宴潮州菜中央厨房有限公司负责人吴锋也告诉记者:“我们引进一系列自动化、智能化、信息化的高科技设备生产线培育廷宴中央厨房产品品牌,主要生产潮汕牛肉丸、狮头鹅、猪脚等卤制品以及燕窝、鲍鱼、鱼翅等高端海产品,还在不断挖掘潮州菜文化的内涵,开发新兴菜品。”

## 文脉观察

### 已立风口 须创品牌

依托底蕴深厚的潮菜文化,潮州菜预制菜产业发展大有可为。冷链运输网络、中央厨房标准化处理技术、智能化的高科技设备生产线……目前,优势产业加持和多元补位发展,让这个打造国际潮式“预膳房”的计划平稳有序进行。

去年底,潮州菜中央厨房产业发展的“七个一”扶持政策明确提出,要成立一个潮州菜中央厨房产业联盟协会,制定一个潮州菜中央厨房三年行动计划,扶持一批潮州菜中央厨房龙头企业。

不难看出,以中央厨房产业联盟为抓手,紧扣“产业一体化”,整合丰富资源、全局系统谋划、企业抱团发展被提到重要位置。潮州中央厨房产业联盟成立后,也将借助广东农产品食品化工程中央厨房预制菜产业联盟平台,联合国资企业、高校、科研院所、金融机构等力量,促进政企沟通和行业协作交流,助力上下游打通产销全链条。

自新赛道铺好后,当前,一系列潮州品牌选手接连就位抢跑,食品IP矩阵也逐步孵化。但是,记者在走访中发现,与其他新生事物一样,潮州菜预制菜产业目前还处于“有品类、无品牌”的情况,行业头部品牌仍未出现,其产业化程度、市场占有率、品牌建设等方面还存在很大进步空间。

如何打造预制菜头部品牌,助力潮州菜预制菜顺利出圈?潮州菜中央厨房产业联盟秘书长蒋保勇提出:“预制菜联盟企业应加强品牌建设,不仅要发挥潮州美食文化底蕴优势和预制菜产业链配套优势,还要树立品牌意识,打造优质产品,建设线上线下融合的销售渠道,实现竞争力优势发展,更要探索联盟内资源优势互补,联合、整合、合作,抱团发展,乘势而上。”

站在预制菜发展的时代风口,潮州菜面临着新的突破口和发力点。当“中央厨房+连锁零售+网上零售”成为拉动餐饮业的新消费模式,那么,抱团聚力发展潮州菜预制菜产业、最大程度释放潮州菜“新动能”,也将重新打造一张面目一新的潮州文化品牌,对进一步挖掘潮州菜资源、传承潮菜饮食文化、打造潮州品牌具有深远意义。

## 文脉数据

### 数说潮州菜 预制菜产业链

- 拥有7个省级现代农业产业园,还将申报4个省级产业园;
- 1000多家食品企业,产品覆盖20大类2000多个产品品种;
- 印刷包装企业646家,涵盖12大类150多个包装品种;
- 被称为“中国不锈钢制品之乡”的彩塘镇和“中国瓷都”枫溪区,每年为全国乃至世界供应大量的抛光厨具和陶瓷餐具;
- 推进建设4万吨级综合冷库和农产品产地冷藏保鲜设施的广东供销(潮安)天业冷链物流产业园区;
- 制定188个潮州菜团体标准。

## 抱团聚力 搭建产业联盟盘活当地资源

“中国印刷包装第一镇”“中国不锈钢制品之乡”“中国瓷都”……多张金字招牌的加持,成为潮州发展预制菜产业的独特优势。

记者了解到,自今年年初,潮州菜中央厨房产业联盟聚力发展的开跑枪打响后,潮州市逐步实现预制菜产业链纵向横向资源的整合发展,一个全产业链的联盟逐渐形成。从潮州市农业农村局提供的信息显示,当前,潮州预制菜产业大军中除了丰富的生态种养殖和餐饮食品外,还囊括印刷包装、不锈钢、陶瓷、电商、金融、生物科技冷链物流等多个类型的业态,涌现出海润、无穷、健康匠心、真美、廷宴、远腾冷冻、展翠、飘香狮头鹅、兄弟牛肉、波记食品等一批有代表

性的潮州菜中央厨房预制菜企业,据不完全统计,潮州菜预制菜全产业链产值超100亿元。

据潮州市农业农村局相关负责人介绍,近年来,潮州依托现有产业基础及强大的原材料供给基础,携手潮州相关企业,抱团聚力实现优势最大化。目前,潮州有7个省级现代农业产业园,还拥有正在建设中的以饶平狮头鹅产业发展为主题、融合一二三产业发展的飘香狮头鹅预制菜中央厨房生产基地。此外,潮州市已出台《潮州市千亿农业产业发展方案(2021-2025年)》,坚持“高端化、智能化、绿色化”理念,以产业园申报建设促进产业链发展。

除了原材料供给优势外,食品加工产业集群、厨房设备加工

制造的产业集群、食品印刷包装产业集群、仓储保鲜冷链运输技术等优势都是潮州发展预制菜产业最具优势的禀赋。与此同时,潮州拥有专业的科技支撑体系,通过加强企业技术创新及高端人才的引进培养,以企业工程技术研究中心的基础设施建设为载体,建设多个高校合作“产学研”一体化的科研合作平台。

值得一提的是,迄今为止,潮州市已制定牛肉丸、老香黄、广式凉果、盐焗鸡、肉制品等食品加工行业标准,并完成了188个潮州菜团体标准的制定,提升潮州菜的质量水平和品牌效益,守护“舌尖上的安全”,这正是中央厨房食材优质、出品稳定的重要前提。



狮头鹅 饶思颖 摄

## 擎画新局 预制菜产业助推乡村振兴

在湘桥区佛手果产业园内,金灿灿的佛手果沉甸甸地挂在树上,沐浴着明媚春光;在饶平县水产产业园内,工人正熟练地进行水产品的精深加工;在饶平县盐焗鸡产业园,鸡肉经过高温焗制后正在用耐高温复合蒸煮袋进行真空包装……这些令人食指大动的食物均是发展潮州菜预制菜的原材料。

预制菜,一头连接着产地田头,一头连接着百姓餐桌,不仅打通了田间到餐桌的“高速路”,也构建出农村一二三产业融合发展的新模式。这种推进“菜篮子”工程提质增效的新业态,不仅对企业来说是重大利好,对上游农户也是一大新机遇。

“我们拥有在凤泉湖高新区1.3万平方米的厂区及江东镇近200亩的农产品种植基地,首期项目投产后,每日产能可达到冷链及热链盒饭5.5万份、肉类潮式预制菜10吨、海鲜潮菜系列预制菜8吨、田头保鲜特色蔬菜5吨。”吴锋介绍,廷宴中央厨房向潮州

多个乡镇超1600亩农田收购农产品,通过与农户深度合作,加大联农带农力度,不仅能保障预制菜优质食材供应,同时也带动农民增收,助力乡村振兴。

在吴锋看来,中央厨房作为融合二产和三产的新型生产企业,能够反向促进种养殖产业的发展,并形成三产带二产促一产的新型农业产业格局。他表示,未来将牢牢把握行业发展的新契机,实现供应链与数字化技术相结合,建立智能化、集约化、标准化于一体的预制菜生产体系,以新产业助推潮州乡村振兴的蓬勃发展。

不仅如此,吴锋还向记者介绍道,目前潮州预制菜产业销售模式多样,正不断积极探索新的适配场景:“目前我们的销售策略分为三种类型,直销、分销和网络营销,还及时服务配送驻潮部队、东南5省沿海应急救援中心、自然灾害抢险备餐和多级机关团体等重点群体,接下来我们还将把潮州预制菜推向东南亚一

带等海外国家。”

当下,潮州菜乘着RCEP的东风,迎来潮州菜出海的“高光时刻”,万千海外侨胞也得以品味记忆里的侨乡潮味,尽诉桑梓情怀。与此同时,借助RCEP的正式生效和大湾区发展新平台机遇,潮州加强食材供应链、产业价值链、物流服务链和市场需求链等“四个链”建设,实现多产业资源聚力发展,当好“乡村产业经纪人”。

“潮州市委市政府正在出台潮州菜中央厨房产业发展三年规划,联盟成员将以此作为发展指导,在联盟框架下,把握产业风口,把握产业未来。”蒋保勇信心满满地说。据悉,该三年规划将立足本地资源禀赋和市场基础,建立联农带农益农机制,系统谋划产业布局,带动新型农村集体经济发展,培育潮州菜传承人和产业振兴人才,做好一系列潮州菜中央厨房产业相关培训,全面探索中央厨房产业化发展潮州模式。



潮州牛肉丸 潮宣供图



潮州预制菜——卤制狮头鹅 潮宣供图

## 文脉一周

4月14日,潮州召开凤凰单丛茶产业高质量发展工作专题会。潮州市委书记何晓军在会上强调要全力以赴做大做强生产链、产业链,坚决打好打赢产业发展关键之战,让凤凰单丛金字招牌打响全国、走向世界。

4月15日,由汕头市文化广电旅游体育局主办的非遗进校园活动走进汕头市外马路第三小学,邀请嵌瓷、潮绣、珠绣、剪纸、印章篆刻技艺、潮剧盔头制作技艺六个非遗项目的传承人现场授课,让广大青少年领略非遗魅力。

4月16日,汕尾举办第七个全民国家安全教育日主题展览,主题为“树牢总体国家安全观,感悟新时代国家安全成就,为迎接党的二十大胜利召开营造良好氛围”。此次展览持续至5月15日。

近日,揭阳市以“好少年,读好书”为主题,开展“2022年度揭阳市文明力量领航行动之好少年系列活动”,涵盖阅读、科普等板块,引导未成年人响应时代召唤,争当时代新人。(郑嘉敏)