

客家文脉

【创想】

站上风口

客家预制菜

香味更浓

业联盟，梅州在预制菜新赛道努力跑得更快

谋划创建预制菜产业园、筹建预制菜产

羊城晚报记者 丘锐妮

客家美食中的客家文化

羊城晚报记者 丘锐妮

俗话说，“民以食为天”。客家美食种类丰富，且极具特色。中国烹饪大师陈钢文曾表示：“客家饮食文化根在中原，有着深厚的文化底蕴。”腌面、酿菜、板食、肉丸……流传在客家地区的故事与客家优秀传统文化藏在客家美食的一汤一菜中，扬于客家人的三餐四季里。

“金榜题名”的腌面“三及第汤”

在外地工作或学习的梅州游子，不少人一回到家乡就要吃一碗腌面，仿佛是一种“回家”的仪式感。腌面，又作“腌面”，是梅州客家地区的一种特色面食。它的一般做法是将生面放入沸水中焯熟，倒进事先准备好的料碗中，碗中备有猪油、些许酱油等调料，稍微搅拌均匀，随后撒上葱花和香炸蒜蓉等配料。腌面上桌后，食客通常会亲手再搅拌均匀，且趁热吃。因为这样才能吃出腌面独特的香味，不然等猪油冷却后，面成坨就影响口感了。

在客家人的饮食观念里，腌面必然与“煮汤”联系在一起。其中最经典的搭配莫过于“三及第汤”了。它是用猪瘦肉、猪肝、猪粉肠混以枸杞叶或红苋菜等青菜煮的汤。这道汤的命名有着特定的文化内涵，指的是“连中三元、进士及第”，体现了客家人耕读传家、重视文化并希望“学而优则仕”的价值取向。

“谦让有礼”的酿菜

酿菜是客家美食中的重要组成部分，酿豆腐、酿苦瓜、酿蛋、酿椒、酿莲藕……品种多样，口味丰富，让人食指大动。“酿”的文化内涵，实际就是“让”。嘉应学院客家研究院教师罗鑫说，任何一道酿菜，共通的特点是留有空间，即“皮”不能把馅料全部“吃掉”，否则就变成了“包”，而不是“酿”了。

罗鑫告诉我们，民间有个关于酿豆腐的传说，恰好也印证了“让”的内涵。据说在很久以前，两个人相约去饭馆吃饭，一个人想吃整块的豆腐，另一个人想吃整块的肉，但是囊中羞涩，两人手头的钱加起来只够消费其中一道菜。为此两人起了争执，最后还是厨师想出了一个两全其美的办法，表示：“只要他俩各让一步，就能‘让’（酿）出一道皆大欢喜的菜肴”。这就是酿豆腐

“心怀感恩”的板食

在客家人的餐桌上，“板”是一年四季变换模样存在的食物。春节前后要吃“甜板”，清明前后要吃“清明板”，三伏天要吃“仙人板”……除此之外，板食还有“忆子板”“老鼠板”“捆板”“黄板”等多种菜肴。

甜板的原料主要是糯米与糖，将糯米磨浆与糖混合蒸熟即可食用。相传甜板是为了感恩女娲补天而制的。为了报答女娲，客家先民自发在女娲生日（相传是农历正月二十）那天将一块制作好的甜板扔上屋顶或放一块在墙壁缝隙，此习俗称为“补天穿”。

忆子板是以故事命名的客家板食。相传在明朝，梅州大埔县有一位阿松姨，其子阿根外出打仗，无法回家。为寄托对儿子的思念，阿松姨做了一种用糯米制成、叶子包裹的板食，里面包有剁碎的香菇、豆干、虾米、肉丁等丰富馅料。三十年后，阿根平安归来，母子再见，泣不成声。这便是忆子板的由来。忆子板作为客家传统名小吃，蕴含着舐犊情深、思亲的深意，2016年入选大埔县第四批县级非物质文化遗产保护名录。

“团圆美满”的肉丸

梅州的肉丸分为三大类：捶丸、开锅肉丸和炸肉丸。客家捶丸主要由手工或机器捶捣而成，是对周代的一种烹饪手法“捣珍”的继承和发展。开锅肉丸一般是指用手工混合如猪肉、虾仁等材料，加上薯粉控制而成的猪肉丸子，揭开锅盖热气腾腾地吃味道最佳，这种做法也衍生出了萝卜丸、米粉丸、苡菜丸等。炸肉丸则是在开锅肉丸的基础上油炸出来的丸子，吃的时候蘸点黄酒，香脆可口。

无论是哪种肉丸，它们美味可口，形状大多是圆形，且在客家话中与“圆”同音，象征着团圆圆满，是客家人餐桌上老少皆爱的美食。

品质至上 客家菜预制菜火速“走红”

客家盐焗鸡、梅菜扣肉、客家酿苦瓜、客家娘酒鸡……位于梅州市梅江区万象汇的梅城金苑酒家，种类丰富的客家菜预制菜摆放在店内显眼的位置。“这里共有16道预制客家美食，是我们从300多道客家菜品中精心挑选、研发、试产后，最终推出市场的。”梅州市名客胜食品有限公司（梅城金苑酒家）负责人黄俊鹏表示，从2020年5月开始筹备生产厂房，到2021年底才正式将预制菜产品推出上市。历经一年半时间，从食材到工艺、再到还原方法的探索，都希望能尽量还原地道的客家味道。

凭借过硬品质，梅城金苑酒家的预制菜一经推出就“走红”了。“订单持续增长，尤其是湾区市场提速很快而且复购率较高，今年端午节我们就销售了几千份端午预制菜套餐。”黄俊鹏透露，目前该公司正在加紧研发新品，通过线上线下多渠道开拓更广阔

的市场。在梅州各大商超及天猫、京东等电商平台，记者也看到了梅菜扣肉煲、客家大盆菜等客家菜预制菜的身影。“家里来客人了，我就会购买一些预制菜，方便又好吃，价格也不贵，标准化的生产也让人比较放心。”购物篮里装着预制菜的市民张莹说。

“在B端市场（面向企业用户），预制菜能帮助餐馆提高效率，降低人工成本，能比之前获得更多收益。”梅州市向丽食品有限公司餐饮部负责人陈烁说，如今预制菜在B端市场的发展前景广阔，未来要想在B端和C端（面向消费者）市场双管齐下，就得在产品研发上下功夫。目前，该公司分设腊味、盐焗酱卤、丸类热狗三条预制菜生产线，正积极筹建水产冷链仓储物流加工中心及水产创新综合服务区，推出以水产品为主的预制菜品，争取“出圈”，助力梅州擦亮“客都草鱼”品牌。

积极探索 拟创建预制菜产业园

“多亏海关的指导，让我们找到了拓宽产品销量的新路子。”裕丰食品股份有限公司负责人李淦基说。日前，经汕头海关所属梅州海关检验监管，该公司生产的510公斤客家预制煲仔饭顺利进入香港市场。“我们为企业提供预制菜出口相关政策、法规等咨询服务，帮助企业健全质量管理体系，按照供港食品标准进行生产。”梅州海关查检一科科长王文军说。据悉，该关积极引导农业、餐饮等相关企业抢抓“宅经济”新机，开发生产并出口便捷的预制菜食品，同时优化通关流程，提供提前申报、优先查验等便利化措施，助力预制菜顺利出口。

近年来，梅州各地不定期开展“粤菜师傅”培训班。数据显示，自实施“粤菜师傅”工程以来，梅州全市累计培训“粤菜师傅”8634人次。目前梅州市建立了6个省级“粤菜师傅”培训基地、1个培养示范基地、11个市级和6个县级粤菜师傅培训基地，建成全国首个客家菜国家级技能大师工作室和6个省级粤菜师傅大师工作室。与此同

的新渠道。“我们鸽子的活禽批发价大约是15元一只，制成预制菜后的市场售价是38元一份。”金绿现代农业总经理陈伟波告诉记者，其公司生产的预制菜“陈小鸭风味乳鸽”每天销量为10000多只，位于梅州兴宁的生产基地近35000平方米，带动周边1071户农户养殖鸽子。该公司与农户深度合作后，每年收购农户鸽子约1000万只，不仅带动了梅州兴宁鸽子养殖业的规模化发展，也增加了农户的收入。

日前，“陈小鸭风味乳鸽”被评为广东省现代农业产业园百家手信（畜禽预制菜）之一。“接下来我们公司的发展重心放在预制菜上，希望通过产品创新、打造品牌来提升产品的价值并增加竞争力，也给农户创造更多收益。”陈伟波说。

农户增收一二三产业融合发展

“我们公司每天都提供很多蔬菜给餐饮企业，比如苦瓜、圆椒、丝瓜、茄子等，也有不少用来作预制菜。”在梅州市梅江区西阳镇一个蔬菜基地里，梅州市强惠农业发展有限公司总经理阙文光说，预制菜产业一头连接产地，一头连接市场，是农民增收致富的新渠道。该公司通过“企业+合作社+基地+农户”的经营模式，带动周边1000多户农户参与种植。“我们从去年开始向金苑酒家供应优质苦瓜，收购价比市面上高出30%左右。”阙文光表示，预制菜产业日益兴旺，能带动上游产业发展，激励农户种植更高品质的农产品。

作为农村一二三产业融合发展的新模式，预制菜既是推进“菜篮子”工程提质增效的新业态，也是农民增收致富

观察 文/羊城晚报记者 丘锐妮

吴克刚：扬长避短，开发多种品类的调理食品

梅州地处山区，在大力发展预制菜产业的过程中也面临着一些困难，比如研发人才较少、本地市场较小、运输成本较高等。梅州如何把握机遇，在预制菜的风口上发力，广东工业大学食品科学与工程系教授吴克刚在接受羊城晚报记者采访时就此提出了一些建议。

利用资源优势 打响特色品牌

“梅州很多菜品口感很好，而且很有特色，但外地很多人都还不知道。”吴克刚表示，梅州发展预制菜产业要利用本地的资源优势，把握好种类丰富的农

副产品资源，多尝试并推出如梅菜扣肉、酿豆腐、三及第汤等极具特色的美味客家菜。比起普通家常菜，制作具有客家特色的菜品将能更好地在预制菜市场里占得一席之地，也更能吸引客家人或想尝鲜客家菜的人群购买。

在打响特色品牌的基础上，吴克刚建议，可以根据不同人群的需要、口味的差异放置不同口味的调料包。例如一道三及第汤预制菜，可推出普通版与减盐版，满足不同消费者的需求。

加强产学研合作 开拓广阔市场

时，为保护既传承中原饮食文化又融合南方特色的客家菜，梅州正扎实推进《梅州市客家菜保护传承和产业发展促进条例》立法工作。

粤菜师傅们的技术支撑，为梅州客家菜预制菜产业的发展打下了良好的基础。随着全国首个省级预制菜产业政策《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》的出台，梅州预制菜产业再迎新机遇。记者从梅州市农业农村局了解到，发展客家菜预制菜产业正作为梅州全面实施乡村振兴战略的重点谋划工作，接下来将结合梅州实际，从食品质量标准制订、技术攻关、人才培养、食材供应、客家菜预制菜平台建设等方面发力，全力“搭好台”让企业“唱好戏”，打响梅州客家菜品牌。

与此同时，梅州正积极探索创建客家菜预制菜产业园，筹建梅州客家菜预制菜产业联盟，通过引进行业龙头企业、培育本地领军企业、引导客家小吃产业等举措，赋能梅州客家菜预制菜产业发展，推动梅州现代农业与食品产业化发展，助力梅州乡村产业振兴。

吴克刚表示，预制菜属于加工食品，研发生产菜品不仅需要烹饪大厨，也需要与食品工程相关的专业人才。现阶段梅州的预制菜产业还处于起步阶段，研发生产成本较高且当地科研人才较少，可以探索与高校、科研院所合作的方式，通过产学研的形式进行定向或项目合作，引进人才及专业设备，开发多种品类的调理食品，生产出更安全、方便、标准化的预制菜。

吴克刚建议，一、二线城市消费者对客家预制菜的刚性需求更高，可以尝试多开拓大中城市甚至海外市场。



受访者供图



受访者供图



受访者供图



受访者供图



丘锐妮 摄



丘锐妮 摄



受访者供图