

“四老”入馅藏过番往事 小小月饼启出海新章

文/图 羊城晚报记者 蚁璐雅 通讯员 翁雪君 林悦真



潮式月饼搭配工夫茶，触及千年文脉温度

初秋的风掠过汕头的骑楼老街，一种独特的香气席卷街巷间：潮式月饼的酥香混着潮汕工夫茶的醇厚，捎来中秋将至的信息。

对潮汕人而言，中秋从不是单一的赏月，而是“一饼、一壶、一家人”的团圆仪式：手拉朱泥壶里泡着凤凰单丛，“拜月娘”的八仙桌上供着潮式月饼，一家人围坐着赏月闲话，小小月饼和杯中茶汤里，既是家的味道，也能触及千年潮汕文脉的温度。

而承载着这份中秋情怀的“团圆信物”——潮式月饼，又称“潮饼”，至今已有300多年的历史，1949年，京剧大师梅兰芳品尝后更是为它题下“茶食泰斗”，成为潮式月饼的一段佳话。

近年来，潮式月饼新口味频出，那么，今年又有什么新意？中秋前夕，羊城晚报记者走进粤东技师学院潮菜烹饪学院的面点实训室，一款以传统凉果入馅的“四老”月饼新鲜出炉，背后，还藏着一段跨越百年的潮汕先辈“过番”往事。这块小小潮式月饼就像一颗“文化种子”，即将搭上“潮菜出海”的大船，化身一张承载潮菜文化的“舌尖名片”，在海外的土地上生根发芽，长出海外潮人对故园的深切乡愁。



姚俊源在面点实训室制作潮式月饼

文脉链接

潮式月饼： 潮汕中秋的 “文化图腾”



制作潮式月饼现场

中秋夜，潮汕大地上家家户户都要摆上八仙桌“拜月娘”（祭祀月亮），而供桌上，必不可少的是潮饼。在拜月后，全家人分食潮饼，寓意“分福团圆”；长辈还会将潮饼分给邻里、亲友，正是“潮汕人重情义、讲团结”民俗文化的体现。

在全国闻名的五种风味系列饼食中，潮式月饼就占一席之地。据粤东技师学院潮菜烹饪学院面点专业教师姚俊源介绍，潮式月饼与广式月饼等截然不同，其制作工艺中的小酥工艺源于盛唐时期宫廷饼食的独有工艺。此外，潮式月饼也是潮汕人“靠山吃山、靠海吃海”、用本土食材酿出好滋味的生动体现。

“潮”是潮式月饼中最鲜明的标志。潮汕话中把“猪油”称为“潮”，其起源是潮汕人对“油脂保鲜”与“风味提升”的饮食智慧结晶。因潮汕地处岭南、气候湿热，古代食材难以长期保存，而猪油具有凝固点高、密封性强的特点，既能延长饼皮和内馅的保质期，又能让饼皮变得酥松多层，一口咬下去，酥皮簌簌“掉渣”，让人回味无穷。

这种以“潮”为核心的制作工艺，是潮汕人适应自然环境的饮食创新，也奠定了潮式月饼与其他地区月饼的本质区别。

潮人制饼祭月的习俗由来已久。明代陈天资《东里志》云“人家儿女，于月下设糕饼果品衣环之物，类月而拜，以请月姑”；清朝嘉庆版《澄海县志》有“八月十五日‘中秋节’，士庶家以月饼相馈”的记载；清光绪《海阳县志》载中秋“制团圆饼，号‘月饼’”。

最初，潮汕民间“以潮饼”的习俗是节庆时家庭自制点心，内馅多为本地盛产的花生、芝麻、冬瓜糖等，后来逐渐演变为中秋专属的潮饼。到了明清时期，随着潮汕商帮的兴起，月饼的馅料更趋丰富，花生、芝麻、榄仁等被纳入其中，形成了“双拼”“四宝”等经典款式，成为潮汕人走亲访友、祭祀祖先的重要信物。

在潮汕农村，至今仍保留着“中秋送饼”的习俗：出嫁的女儿要给娘家送“中秋饼”，饼的数量讲究“双数”，寓意“成双成对”；邻里之间互赠月饼，饼盒里要垫上红纸，纸上印着“中秋快乐”的吉祥话，透着浓浓的人情味。

百年“过番”记忆包进中秋饼皮

“以前潮汕先辈‘过番’，行囊里除了衣物，总会塞几块潮饼。”粤东技师学院潮菜烹饪学院院长许实霖告诉记者，潮式月饼不仅历史悠久，还跟潮汕先辈的“过番”息息相关。

据介绍，明清至民国时期，大量潮汕人因生计漂洋过海，“过番”谋生，在他们的行囊里，潮饼就是其中一款“必备品”：一方面，潮饼制作时下了大量猪油，因而耐储存、热量高，能应对长途跋涉中的饥饿；另一方面，饼中的馅料都是潮汕本土食材，咬一口饼，就像“把家乡的味道带在身边”。

久而久之，这种“以饼寄乡愁”的传统，让潮式月饼成为连接海内外潮人的情感纽带——无论身在何处，只要吃到一口酥松的潮饼，就仿佛能听

到家乡潮剧的旋律、闻到工夫茶的香气。时至今日，不少海外潮汕社团仍保留着“中秋吃潮饼、话乡情”的传统。

“但是今年的潮式月饼，我们想做一点不一样的：不只是技艺的创新，更是文化的回归。”当这份“过番”的乡愁遇上新时代的“潮菜出海”，如何让传统技艺承载新故事，成为许实霖与团队思考的方向。

许实霖与记者分享道：“在一次阅读文献中我留意到，潮汕地区的先辈在‘过番’出海谋生时，常会携带老陈皮、老药桔、老黄皮、老香黄这几款传统凉果，也称潮汕‘四老’。它们不仅是潮汕先辈路途的‘护身宝’，也是最代表潮汕味道的‘乡愁信物’。”

于是，一个融合的想法随即冒出来：

口味创新兼顾各年龄层口味

每年中秋节庆临近，潮式月饼总会准时打响“口味战”：从传统双拼、豆沙芋泥，到金沙奶黄、梅菜扣肉等，琳琅满目的品类让消费者眼花缭乱。

面对“内卷”的潮式月饼，如何让“四老”月饼的口味脱颖而出，是一道摆在团队面前的难题。一番琢磨后，他们将突破口放在“还原最地道的乡愁味道”。为此，校企双方耗费大量精力寻访食材，对于老香黄等关键原料的选材有着严格的标准与要求。

可“老食材”也有新挑战。据面点专业教师姚俊源介绍，从药用价值层面来看，“四老”原料陈化年份越久，其药用功效就越为显著。然而，在反复调试口味的过程中他们却发现，高年份原料所散发的特殊味道过于浓烈，往往难被年轻群体所接受。

“因此，我们在制作‘四老’月饼时做了巧妙的平衡，挑选中年份的材料。”姚俊源拿起一块潮式月饼，一边展示一边解释道，“中年份材料既保留了一定的药用价值，又避免了味道过重，反而会散发出一股清新的果香，这就使得月饼在口感和风味上能够兼顾不同年龄层消费者的喜好。”

事实上，“潮汕文化+月饼”并不是该团队的首次尝试。近年来，除了“四老”月饼之外，粤东技师学院潮菜烹饪学院还将潮汕工夫茶等传统文化元素融入潮式月饼的制作中，与汕头市崎香茶业有限公司、汕头金海湾大酒店等潮汕地区多家饮食研究机构进行多



“四老”月饼印章

次校企合作，致力潮式月饼的传播和创新。

在许实霖看来，研发“四老”月饼等新品的意义，早已超越了“创新美食”的范畴。“它们是一本‘可食用的历史书’，年轻厨师一边制作老香黄月饼，一边会问‘为什么爷爷当年要带老香黄过番’？海外华人吃到单丛茶月饼，也会不禁想起家里一壶暖暖的潮汕工夫茶。”许实霖表示，这种“以技传情、以味传史”的方式，让潮菜文化、潮汕文脉不再是书本里的文字，而是能尝得到、记得住的鲜活记忆。

郑少君也坦言，通过校企合作推出“四老”月饼，也是希望为老字号注入文化活力，助力潮汕文化的传承。“现在的年轻人喜欢新鲜事物，但对传统文化的认知越来越浅。我们也积极通过月饼、糕点这些‘节日载体’，让他们在品尝美味的同时，了解潮汕的历史，爱上潮汕的文化。”

潮式月饼的“文化新使命”

当前，广东全力推进“粤菜出海”战略，汕头也以潮菜技能为笔书写新时代“侨文章”，让舌尖上的“潮汕味道”发挥凝心、聚侨力的巨大作用。而在这个中秋前夕“上新”的“四老”月饼，正是这场实践中的烟火气注脚。

“我们谈推动潮菜技艺出海，不仅仅是停留在技艺传播和创新上，更应该在内核传承与时代发展之间找到一个平衡支点。”许实霖认为，推动潮菜技艺出海，重点在于激活传统食材的文化生命力，赋予潮汕美食可传播的文化故事，要让老味道从记忆走向日常，让传统糕点从单一礼俗走向文化载体、让潮汕味道从地方特色走向全国认知。

“文化生命力”恰恰点出了潮菜技艺出海的核心。近年来，粤东技师学院已围绕“文化为魂、技能为桥”系统布局：多场“潮菜与侨文化”主题研讨会接连举办，专家学者围绕“如何让潮味承载侨情”等议题深度碰撞；潮菜烹饪教师曾远赴泰国曼谷等地参加海外潮菜文化技艺推广交流活动

动，承接香港中华厨艺学院潮菜培训项目，赢得各方赞誉……以潮菜技艺为支点，通过一道菜、一块饼，让散落全球的潮汕侨胞找到“味觉认同”，也让世界透过舌尖上的鲜香读懂汕头的侨乡底蕴。

恰如许实霖所感慨的：“我们希望不仅能做出创新的潮式月饼，更能成为潮汕文化的传播者，让潮菜的标签不只是美食和技能，更是一位‘文化使者’。”

采访接近尾声时，在粤东技师学院的面点实训室内，又一炉热腾腾的潮式月饼新鲜出炉。一个个浸润在油里“滋滋”作响的小小月饼，仿佛成了连接过去与未来的纽带——它承载着先辈的“过番”记忆，记录着潮汕的文脉传承，更肩负着潮菜出海、让潮汕文化走向世界的“新使命”。

而随着潮菜技能出海的步伐不断加快，我们相信这股“潮味”终将站在世界的舞台上，成为广东文化输出的鲜活注脚，也为汕头的“侨文章”写下最动人的烟火篇章。



“四老”月饼包括老陈皮、老药桔、老黄皮、老香黄四款口味

