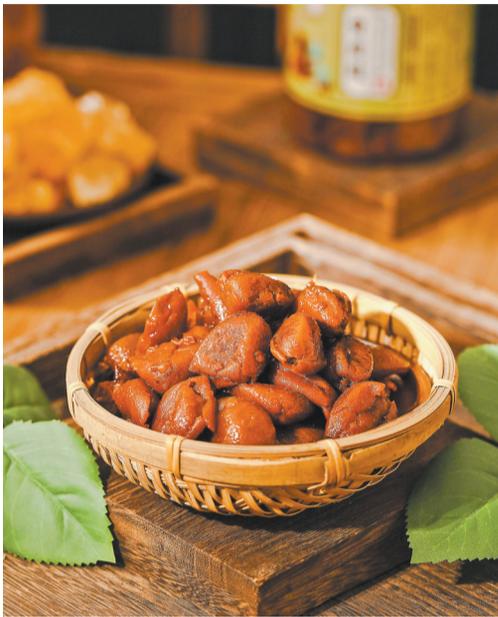




古法新韵传珍味 潮州三宝续传奇



老药桔



黄皮鼓



老香黄

文/陈锴跃 图/受访者提供

在潮州，家家户户的茶几案头，总少不了几样看似朴素却底蕴深厚的宝贝：黝黑如漆、润喉滋养的老药桔；色如琥珀、陈香馥郁，被誉为“肠胃守护神”的老香黄；还有甜中回甘、助消化的黄皮鼓。它们并称“潮州三宝”，早在明代就曾作为贡品进献宫廷，承载着潮汕地区数百年来“药食同源”的养生智慧。

漫步潮州古城的牌坊街，售卖“潮州三宝”的店铺鳞次栉比，空气中弥漫着甘草与陈皮的复合香气，吸引不少游客驻足品尝、选购。老香黄、老药桔与黄皮鼓，不仅是潮州人日常生活中的健康良伴，也是海外游子魂牵梦萦的乡愁滋味，更成为一张连接古今、香传中外的潮州美食文化金名片。

历史回眸：时光深处的匠心与智慧

潮州三宝，源于宋元，成于明清，是潮汕先民“药食同源”智慧的极致体现。历史上的潮州作为繁华港口，物产交汇。人们巧妙利用本地丰饶物产，融合中原传承技艺，创制出这些兼具美味与养生功效的凉果珍品。

“老香黄”被誉为“三宝之首”。其原料佛手柑与香橼果，在潮州独特的制作工艺下完成质变。据潮州市潮州三宝凉果协会会长、文香食品厂第五代传人廖泽冰介绍，潮州独有的“九制”工艺，并非确指九次，而是以个位最大之数“九”，来形容需经过反复蒸煮、浸泡与晒制的复杂过程。加入多种中药材后，再经漫长陈化，果实的酸涩化为甘醇，质地变得绵软如膏，理气和中的功效也随岁月递增。因此，民间素有“一斤百年老香黄，价抵一斤黄金”的说法。它不仅是美食，更是一种文化符号，深深寄托着海外侨胞的乡思。

“黄皮鼓”以岭南特有的“果中之宝”黄皮果为主料。据明代《潮汕百科全书》记载，其制作历史已有800余年，早

在当时就已作为“潮式贡品”献于朝廷。“黄皮鼓”制作时需去核盐渍、晒胚蒸熟，再掺入白糖、甘草末等反复蒸晒。廖泽冰介绍，传统制作还会加入发酵环节，使其风味更具层次。成品果皮皱缩如豆鼓，故名“黄皮鼓”。其味甘酸浓郁，能消食健胃、理气健脾，口含咀嚼或冲水饮用，皆风味奇特。

“老药桔”在潮汕凉果界地位举足轻重。其貌不扬的黝黑外表下，蕴藏着守护咽喉与肠胃的“神奇”力量。它取材自金桔，核心工艺同样是“九蒸九晒”，并加入甘草、肉桂、罗汉果、川贝等中药材精心炮制。“制作老药桔的每一步，都凝聚着手艺人的经验与耐心。”作为该项技艺的非遗代表性传承人，廖泽冰深谙此道。从盐泡去涩，到与药材共煮，再到陈藏数载，直至金桔通体乌黑透亮，药性充分渗透。食用时取几枚捣烂冲水，顿觉淳香满口，直沁肺腑，对咽喉不适、声音嘶哑及消化不良有极佳缓解作用，因而成为教师、主播等需频繁用嗓人群的护喉珍品。

点睛

“潮州三宝”以“古法新韵”续写传奇。遵循“九蒸九晒”古法，老香黄、黄皮鼓、老药桔在时光中沉淀出独特风味；而今，在标准化体系与创新研发下，传统凉果焕发新生。从家家户户的案头清供到漂洋过海的乡愁记忆，这抹古韵正以崭新姿态滋养当代生活，让百年匠心在新时代生生不息。

古法新韵

时代新声：守正创新与行业共荣

时代的车轮滚滚向前，传统技艺如何在现代社会中焕发新生，是“潮州三宝”面临的重要课题。随着潮州旅游业的兴盛，牌坊街上销售“潮州三宝”的店铺林立，销量增长的同时，产品质量参差不齐、无序竞争等问题也逐渐显现。

为了提升“潮州三宝”的整体质量水平，推动行业健康有序发展，在潮州市市场监管部门的指导和支持下，潮州三宝凉果协会应运而生。“本会的宗旨是弘扬优秀传统文化、团结会员企业，真诚为会员服务，在政府和会员之间发挥桥梁和纽带作用，维护会员企业的合法权益，促进各方的合作交流、推动潮州三宝凉果品牌的传承、延续、发展。”协会会长廖泽冰表示。

标准化是产业高质量发展的基石。此前，在潮州三宝凉果协会的主导下《潮州三宝（凉果）》、《潮州三宝（凉果）散装销售管理规范》、《潮州三宝膏（凉果制品）》等团体标准正式发布实施，为潮州三宝行业行业带来多方面的提升，标准体系覆盖了从生产到销售的各个环节，帮助企业建立规范化的流程。通过明确的技术要求和检验规则，为产品质量划定了红线。潮州市市场监管局也借此构建

了从生产到销售的全程可追溯体系，并加强对销售环节的的指导，如规范散装食品的标签标识和盛装容器等。同时成功解决了困扰企业多年的产品归类属性不明确的问题。

谈及此，廖泽冰介绍道：“比如在制订潮州三宝膏的过程中，我们协会组织人员到企业走访，包括原料选取、农药残留各方面都做了严格的规定。”该标准对潮州三宝膏的术语定义、安全指标、生产卫生要求等做了具体规定，如要求每100克产品中水分含量不大于45克，总糖不大于85克，食盐不大于10克。“潮州三宝是潮州的特色产品，制订标准是为了适应本地企业的实际情况，通过建立标准体系，企业通过标准来规范生产、管理，提高产品质量，促进企业发展，助力乡村振兴。”

作为老字号的掌舵人，

廖泽冰自身也在不断探索“三宝”的创新发展。他依托文祠橄榄的产业优势，将家传的老药桔制作技艺和秘方用于橄榄制品中，推出了南姜橄榄、乌橄榄等系列产品。同时，他也在尝试探索橄榄冲剂、橄榄茶等深加工产品的研发，并坚持向当地农户采购橄榄、佛手等农产品，以实践助力乡村振兴。

一瓮深褐油亮的老香黄，沉淀的是时光与文化；一粒甘酸咸香的黄皮鼓，浓缩的是匠心与技艺；一颗其貌不扬的老药桔，凝聚的是先民的智慧与养生哲学。从家家户户厅堂的案头清供，到漂洋过海的乡愁记忆，再到如今标准化、品牌化的发展之路，“潮州三宝”这棵百年老树正绽放出时代新枝，让传统珍味在创新中生生不息，让潮州美食文化的智慧继续滋养世界，香传万里。



潮州三宝膏有了团体标准