# 东美香鵬糕:一把糕即 百年传薪

#### □本报记者 赵文娟 通讯员 林文钦



不同口味的东美香脯糕 (资料图片)

中秋、国庆双节将至,伴手礼需求迅速膨胀, 全国各地传统糕点也迎来荟萃时刻。在闽南地 区,有一款传统糕点叫东美香脯糕,始于明崇祯 年间,至今已有300多年历史,是闽南地区婚寿 节庆的必备甜点和传统茶配。

一把糕印,薪传百年。一代又一代传承人坚 守着东美香脯糕的制作技艺,也在日新月异的市 场竞争中探出了一条传统老字号的复兴路。

#### 一方小糕传承百年甜蜜

随着中秋、国庆双节临近,办喜事的人也多 了起来,位于漳州市台商投资区东美村的佳庆东 美糕工厂车间里一片忙碌。"最近的订单量是平

时的2倍多,忙得不行。"采访过程中,佳庆食品 有限公司负责人、东美香脯糕第六代传承人徐裕 源的手机铃声不时响起。

在车间里,徐裕源的父亲徐亚森正在炸葱 油。他已退休10多年,由于最近订单量大,便到 厂里帮忙。"东美糕的原材料很简单,就三样:低 筋面粉、葱头油、白糖粉。"徐亚森介绍,要用1小 时左右炸一锅香喷喷的葱油,待冷却后,与炒制 过的面粉和糖粉搅拌揉捻约半个钟头,捣入印模 用铜盖板压实抹平。"咚咚,啪——"伴着清脆的 棒槌敲击声,只见徐亚森给印模来了个倒扣,10 块方正的东美糕便整齐地排列在案台上。制作好 的糕点,先用素纸初包,再用红纸包装,用蜂蜜封 口,整个过程必须快速连贯,以确保取糕不散。

过程看似轻巧,然而要做出入口即化、葱香 四溢、吞咽时有清凉润喉之感的东美糕,背后大 有讲究。"最重要的就是葱油!必须用漳浦六螯的 红葱,现切现用,这样炸出来的葱油才会香。要让 东美糕顺利脱模,成型后不散,面粉炒制技术、材 料配比和温湿度控制缺一不可……"一讲起东美 糕,随和的徐亚森变得十分严谨。

东美香脯糕又名"东美糕""太平糕",《龙海 市志》有载:香脯糕,原产地龙海县角美镇东美村 后面街(现台商投资区),始作于明崇祯年间,距 今300多年,清同治年间最负盛名,不仅名振闽 南,还远销东南亚各地。

19世纪中到20世纪初,闽粤一带大批年轻 人为讨生活"落番下南洋",徐亚森的父亲徐西目 也跟着岳父到印尼开食杂店和咖啡店,把香脯糕 带到了南洋,母亲郭美秀则留在家中经营糕饼 铺。20世纪60年代,徐西目回到东美村,与妻儿 在东美供销合作社从事东美糕的制作经营。从那 时起,十几岁的徐亚森就跟着父母走村串户,上 门为办喜事的人家制作喜糕。

一方小糕,见证了数百年来龙海人的甜蜜瞬 间。"龙海办喜事的人家都要给亲朋好友和街坊 邻居送东美糕,通常一订就是一两千斤。当时看 到谁开着拖拉机运东美糕,就知道他家肯定有喜 事!我们做喜糕的时候,炸葱油的香味一出来,街 坊邻居就都围过来沾喜气,订1000斤的喜糕,主 人家要备1200斤才够分!"当时村里办喜事的热 闹场景,徐亚森依然历历在目。

1982年,徐西目在角美镇东美村桥顶社文街 设立店铺"佳庆喜坊",主营香脯糕、喜糖、喜饼。 2000年,由于生产经营扩大,徐亚森设立龙海市角 美佳庆食品厂,2014年设立漳州市佳庆食品有限 公司,实现食品生产的标准化、规模化。

凭借悠久的历史、传统手工技艺和特色风 味,2010年,东美香脯糕制作技艺列入漳州市第 四批市级非物质文化遗产名录;2022年,该技艺 被列入福建省第七批非物质文化遗产名录。

### 百年喜坊的困境与重生

随着婚庆甜点市场竞争日益激烈,曾经风光 无限的"老字号",也难逃大浪淘沙。"东美糕渐渐 变成只是一个婚庆符号,大家并不会多订。与20 世纪90年代相比,订单缩水了近90%,厂子一度 快经营不下去。"徐亚森回忆。

年岁渐长,厂里的事让徐亚森感到力不从 心。2010年,徐亚森把在厦门工作的儿子徐裕源 叫回家帮忙打理生意。徐裕源大学毕业于食品科 学与工程专业,在厦门从事了8年食品相关工 作,经过一段时间摸索,他找到了症结所在:"东 美糕要靠手工包装,产能不足问题凸显,产品利 润低。怎么才能提高产品价值,把这个牌子好好

传下去?"这是十几年来徐裕源一直思索的问题

"如果只开社区食杂店,我们的客户就永远 是周边的街坊邻居,佳庆东美糕就永远走不出 去。"2015年,徐裕源决定开专卖店,通过专卖店 建立品牌形象、展示和销售产品、与消费者互动、 进行市场调研等,提升品牌价值和市场竞争力。 此外,他还陆续与厦门的糕饼老字号"鼓浪屿" "黄则和"以及连锁商超合作,让品牌走出漳州。

为迎合健康低糖的甜点市场新需求,2019 年,徐裕源和食品研发团队研发了"无蔗糖"系列 东美糕,并拓展了凤梨酥、喜饼等多种产品品类, 以增加品牌销售额和竞争力,降低品牌风险。

人靠衣装,甜点也不例外。为了让东美糕走 进更多消费场景,徐裕源邀请由台湾引进的高层 次人才、设计艺术大师林昆范为东美糕量身设计 包装,他一改传统红纸包装,将台商投资区"五大 国保单位"白礁慈济祖宫、林氏义庄、东美曾氏番 仔楼、江东古桥、天一总局的文化元素融入产品 包装中。如此,东美糕不再仅是普通"茶配",还成 为地方文化传播的载体,走向宴会、茶馆等中高 端场景。"闽南国宝""闽南花语"系列包装还获得 福建省高校艺术设计奖金奖、"龙江杯"(漳州)工 业设计创新大赛银奖等荣誉。

2019年12月,佳庆东美糕作为全国六大茶 点之一人选北京故宫博物院"开春大集"礼盒,在 慈宁宫广场限量出售,"佳庆东美"品牌走了出 去,形象也高端了起来。现在,佳庆东美糕在闽南 地区已有6家专卖店,产品远销北京、上海、香港 等城市和东南亚各国。

#### 探索"非遗+"融合新路泾

走进佳庆东美糕技艺研习馆,看到上百件

古老的印模、春墭、棒槌、铁锅等闽南制糕工 具,老师傅们做糕点的场景一下子变得具象

"在'酒香也怕巷子深'的年代,光靠守着传 统手艺远远不够,讲好品牌故事、用好非遗招牌 至关重要。"公司"求生存"的问题基本解决后,徐

裕源开始探索如何讲好"东美糕故事" 2012年,徐裕源投建占地3500平方米的佳 庆小院体验馆;2016年11月,成立漳州市佳庆东 美糕文化发展有限公司,并投建300平方米的佳 庆东美糕技艺研习馆和280平方米的展馆;2021 年2月,投建东美香脯糕观光工厂二期项目…… 一系列动作,为展示和传播东美香脯糕非遗文化 创造出一个个场景。

"老师,东美糕有没有其他颜色?""看老师 做起来很容易,但是自己做发现有点难。"…… 在研习活动现场,孩子们戴着帽子和围兜,围着 师傅问问题,有模有样地学习东美糕制作技法。 今年暑假, 佳庆东美糕技艺研习馆陆续接待了 2000多个研学学生,孩子们在亲自体验东美糕 的全制作过程中,感受非遗技艺的魅力。徐裕源 介绍,如今佳庆东美糕技艺研习馆已成为全区 中小学的传统文化教育基地,并与全区所有幼 儿园、中小学合作开展非遗进校园活动,厦漳泉 地区的学生也常常到这里研学,年接待量约有1 万人次。佳庆东美糕研习馆已经与东美村"五大 国保单位"串珠成链,成为漳州台商投资区文旅 产业的亮点。

同时,公司通过"社团+院校+公司+农户"的 模式,在"福建省首届引进台湾高层次人才百人 计划"课题《闽南非物质文化遗产保护与传承研 究》专家学者的指导下,与农户开展多种合作方 式,让村民们在家门口就能增收。





制作东美香脯糕的三大原料:面粉、葱油、白糖。 (资料图片)

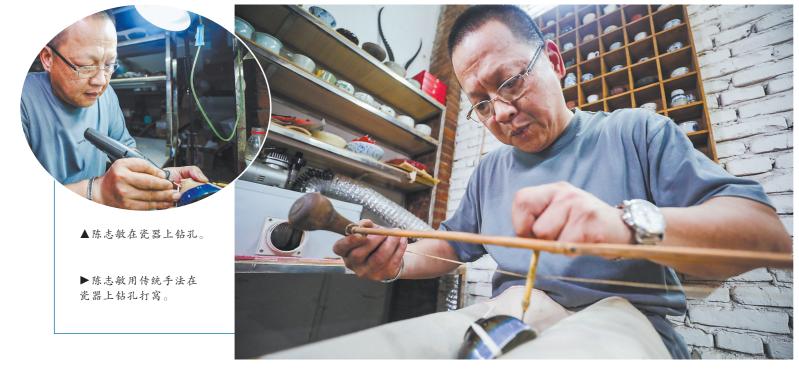


孩子们在佳庆东美糕技艺研习馆里学习东美糕制作技艺。

(资料图片)

## 锔瓷,指尖上的"破镜重圆

□本报记者 李妙珠 通讯员 郑文典 文/图



"没有金刚钻,别揽瓷器活。"这句俗语说的 是把破碎的瓷器经拼接后,用像订书钉一样的 金属锔子缝补修复起来的传统民间手工艺锔瓷

锔瓷是我国古老的瓷器修复技艺,相传始 于宋代,兴于清代、民国,至今世代相传。2022 年,锔瓷技艺(漳州)人选第九批漳州市非物质 文化遗产

今年52岁的陈志敏是漳州市级非遗锔瓷技 艺第一人,从事锔瓷技艺已有10多年,经他手修 复的破陶破瓷成百上千,徒弟也带出了十几人。

走进陈志敏的手工艺工作室,一张工作台 边,灯光映照下的陈志敏正埋头专心致志地修补 手中一件器物;工作台上摆放着各类锔钉、锤子、 钳子、刻刀等,两边墙壁上的壁柜里满是等待修

复的各种风格迥异的瓷器或破损瓷片。 "爱上锔瓷纯属偶然,也是机缘巧合。"陈志 敏说,平时朋友的紫砂壶或瓷器破了,苦于找不 到好的修复师,只好忍痛废置或丢弃,很可惜,若

是能够修复这些瓷器该多好。有次他无意间观看 到一部纪录片《锔瓷无痕》,深受震撼,觉得锔瓷 这项技艺太神奇、太不可思议了,便下定决心学 习锔瓷技艺。后来,他经人介绍,有幸结识平和大 溪锔钉瓷器修复传家第二代传人陈联辉,拜他为 师学习锔钉、补缸等一些基础修复技术,开始登 堂人室学习锔瓷。随后,陈志敏又先后辗转南京、 杭州等地,继续多方拜师学艺,进一步提升技艺。

陈志敏对锔瓷的爱好和钻研几近痴迷。工作 之余,只要一有时间就往工作室里钻,全身心扑 在锔瓷及陶瓷修复的研究上,在日复一日、反复 不断地破碎陶瓷修补中,留住时光碎片,享受乐 趣与满足。

陈志敏介绍,锔瓷需经过对位成器、绑带"捧 瓷"、确定钉位、打窝钻孔、锔钉制作、锔钉嵌入、 孔隙填合等工序,定位、钻孔、打样、嵌入等,一拉 一钻、一锤一磨,讲究力道恰到好处、丝丝入扣, 半点都马虎不得。在这个工作台上,凭借着他的 一双巧手,那些破碎、损坏的瓷器得以修复,延续 生命,变换成别具一格的工艺品。

陈志敏将自己的工作室命名为"承蜩山房", 喻指做事专注、心无旁骛,方能成功,并以此寄情 励志,表达自己对生活与锔瓷的热爱,以及认真 做事、精益求精的积极态度。

从艺多年,陈志敏不仅可将破损瓷器修饰完 好,还可变成另外一种形式的工艺品,身边越来 越多玩紫砂壶与茶器的朋友慕名找他修补器物, 其中七八成是省外甚至国外的客户。"多年来,我 的工作室就快成为一个器物的售后维修超市 了。"随着"承蜩山房"堆放的陶陶罐罐越来越多,

陈志敏笑称道。 在坚守传统的基础上,陈志敏还学习了金缮 瓷器修复技术和紫砂无痕修复技术,并将锔瓷、 金缮、无痕修复技艺三者巧妙地结合运用起来,

做到"破罐不破摔"、"金缮"尽美。 目前,陈志敏正在着手收集一些早期锔瓷老 物件、锔钉老物件,打造一个属于自己的小型锔

瓷博物馆。

### "儒学宗师"四贤馆 落户漳州古城

本报讯(记者 萧镇平 文/图)9月10日 是我国第39个教师节,漳州市有关部门在漳州 古城文庙广场举行漳州四贤馆开馆仪式(如 图),以此礼敬在漳州大地留下深刻文化印记的 朱熹、陈淳、王阳明、黄道周四位"儒学宗师"。

833年前,宋朝著名思想家、哲学家、教育 家、诗人朱熹以花甲之年出知漳州,致力于正经 界、节民力、兴教化、易民俗。朱子在漳州序定刊 刻的《四书》是南宋以来中国极为重要和普及的 文化元典。因朱子过化,漳州由此成为朱子理学 南传重镇,代有大儒、传承有绪。

"朱门高弟"陈淳是土生土长的漳州人,他 终生服膺朱子,潜心理学,成为朱子晚年最重 要门人、"闽南理学第一人",其代表作《北溪 字义》,系统而又精辟地阐述朱子学说,是理学 研究的入门书,被后人称为"东亚第一部哲学 辞典"

王阳明一生文治武功显赫,兼有立德、立 言、立功,被誉为"真三不朽"。漳州是阳明先生 行经、过化、存神之地。明正德年间,阳明先生巡 抚南、赣、汀、漳等地,平息了包括漳州南部地区 在内的闽粤赣湘四省边界山区大规模"山民暴

乱",有效维护了明代中期的政治、社会稳定。 出生于漳州东山的黄道周,被誉为明末"书 法三大家""两大儒""一代完人",在崇祯朝即以 直谏著称,讲学于漳州榕坛、浙江大涤等处,南 明时期率师抗清被俘,坚贞不屈,殉节于南京, 道光五年入祀孔庙。

此次落成的四贤馆位于漳州古城文庙广 场、漳州文庙对面,是一座闽南红砖四合院,共 300多平方米,以图文、视频方式向市民简要讲 述先贤故事,打造市民了解传统文化、认同传统 文化、参与文化传承的载体。

"千年古城又多了一处展示千年历史文脉 的文化空间,在这里,人们可以感受到漳州被誉 为'紫阳过化''海滨邹鲁'的历史进程,感受漳 州人尊道统、讲义理、重志节、有担当的人文品 格,感受漳州这一朱子理学南传重镇的独特魅 力。"闽南日报原总编、漳州闽南书院院长叶明

