



晚晴匠人

在闽南,逢年过节或者走亲访友,茶桌上总少不了各种蜜饯茶配。因为蜜饯有咸酸甜等口味,在晋江也被直接称为“咸酸甜”。在高甲戏《金魁星》中有一个片段,就生动地展示了当时卖蜜饯的情景:卖者吹着唢呐,背着木箱,吆喝着“卖咸酸甜咯,卖咸酸甜咯”。

咱厝罗山街道古塘村有着“蜜饯村”之称,过去在这个小小的村庄里,几乎人人家中都在制作蜜饯,以此为生。随着时代发展,许多家庭作坊都消失了,而有一家却传承三代人,将这一味“咸酸甜”做成了80年的老字号。如今,它的掌舵人,是已经从事蜜饯生产制作38年的陈清帅。

老字号传承人

7月16日,对于陈清帅来说是一个特殊的日子,这一天,他掌舵的“泉利堂”迎来80周年庆典。从1943年父亲陈建龛开始制作售卖“咸酸甜”开始,“泉利堂”的蜜饯历经岁月,渐渐成为闽南人记忆里味道的代表。

虽然只有52岁,但陈清帅做蜜饯已有38年。陈清帅兄弟姐妹八个,他排行老七,哥哥姐姐很早就参与到蜜饯的生产经营及售卖中,他也从小就帮着做力所能及的事情。陈清帅记得,上小学的时候,“每天上学前要先帮忙把放着果子的晒箩搬出去,放学回来第一件事也是帮忙收晒箩。”

15岁那年,陈清帅辍学,正式跟着家人开始了制作蜜饯的生活。小小的蜜饯好吃但不好做,从鲜果变成蜜饯是一个漫长而复杂的过程。陈清帅是从采购鲜果这一步开始学起的。“3月开始一直到8月,每个月都有不同的果子成熟,青梅、李子、杨梅、橄榄、油甘、杏……要熟悉每种水果的成熟期和产地。”陈清帅一开始在晋江、南安、永春周边采购,到后来,他的采购足迹延伸到云南、四川、浙江、新疆等地,好品质的果子是蜜饯制作的第一步,多年来的采购经验让陈清帅对各地的果子了如指掌。

果子采购回来,要先破皮腌制。“过去给橄榄破皮要用人力。我记得小时候家门口有棵苦楝树,破皮腌制的池子就在树下。要破皮时,大哥穿上胶鞋,踩在果子上,拉着苦楝树枝借力,才能完成破皮工作。”这是很累人的一个步骤,却是陈清帅记忆里关于蜜饯传统制作方法里最为印象深刻的,“后来有了石碾等工具,再后来有自动破皮机,但过去拉着苦楝树枝荡起来的时候,我们总是会开心地叫起来,这种苦中作乐的记忆一辈子也忘不掉。”

给果子破皮这一环节对于蜜饯的制作很关键,破皮后的果子在腌制过程中,可以去掉苦涩味。传统工艺制作蜜饯需要三腌三晒才能“修成正果”:首先将果子加盐放入腌制池腌制,一段时日后捞起晾晒;接着要漂洗脱盐,加白糖腌制,再捞起晾晒;最后配上特殊汁液入锅煮制,捞起滤净,入池加配料再度腌制,而后捞起晒干。这样的过程要持续一个月的时间。

“根据成品的不同,在制作时,咸度、甜度都要精准把控,各种中药材配料的加入也有讲究,才能制作出不同风味的蜜饯。”陈清帅说。



陈清帅保留父亲当年的作坊作为企业发展的见证。

罗山陈清帅：38年醉心『咸酸甜』



见证蜜饯的发展

“这里就是我们‘泉利堂’的起点。”在古塘村85号,陈建龛最早居住的老房子前,陈清帅带着儿子陈铎阳,正在整理着古厝里的大缸。“一池一缸一扁担,养活一家十口人。这是我父亲创业时的全部家当。”陈清帅指着屋外大树下的腌制池,以及屋里数十口腌制缸,回忆着小时候一家人一起制作蜜饯的场景。

“很多人都以为传统就是落后的,一说到古早味就是小作坊。这些都是对过去陈旧的印象。”人们对于蜜饯的制作一直处于过去露天生产的印象。陈清帅说,社会在发展,蜜饯产业也在发展,他在保留传统的同时,不停地对工艺进行提升、对生产环境进行优化。“我们家的生产基

地就经历了六代的发展。”从家庭作坊开始,陈清帅家族的蜜饯生产几易其地。2015年,陈清帅投建80亩现代化生产厂房,将传统工艺与现代化技术相结合,目前厂房配套万吨腌制池、千吨冻库、恒温糖制车间、冷热烘干线、1万平方米阳光棚天然晒场。

如今,走进陈清帅创建的蜜饯现代化生产厂房,除了那一口口大腌池与铅桶,以及空气中挥之不去的酸甜味和过去有着相似之处外,这里已然是一家高度现代化的工厂,旧时的场景只留在人们的记忆里。而陈清帅父亲当年创业时的老房子,和那些有着七八十年历史的腌制池和腌制缸已经闲置,默默见证着蜜饯制作的发展历史。

创新让“老树焕新生”

传统的工艺制作出来的古早味蜜饯如今仍然深受人们的喜欢,随着时代发展,消费者的需要也越来越多样化。陈清帅不断考虑着如何在传承传统味道的同时,做出更多不同的“咸酸甜”。这些年,在他的不断研发下,产品的种类越来越丰富,最近推出的陈皮梅条、陈皮李饼、陈皮杨梅、陈皮话梅等陈皮系列更是收获了年轻一代的喜爱。

“传承不是一成不变,传统食品需要保留古早味,也需要时代创新。我们在传统配方的基础上,运用传统工艺制作,再加入现代理念,让蜜饯这个传统食品‘老树焕新生’。”在陈清帅对创新的不断苛求之下,一颗小小的蜜饯实现了从品类、工艺到包装等各方面的突破。2005年,陈清帅主导的“泉利堂”一体式方盒包装诞生,这是蜜饯行业首创的包装方式,由于设计一改过去蜜饯包装不好取食、保存的弊端,让“泉

利堂”的产品迅速占领全国各大超市及卖场。2017年,陈清帅推出的新系列产品“梅”好时光,全透明的扁形盒子,简洁明了的标签设计,盒盖附带两把精致的小叉子……这是他特别为年轻消费者打造的,一经推出就成了当年行业的爆品。

除了产品的创新,在经营模式上,陈清帅和父亲兄弟姐妹们都在不停地进行创新,从最开始挑担走街吆喝,到兄弟姐妹逐步走向单车贩卖、摩托车带货、拖拉机送货、供销社销售模式,再到后来的经销商模式。如今,陈铎阳作为第三代传承人开始加入蜜饯这一传统行业的生产销售中,并组建了电商平台,拓展新的渠道。陈清帅说,“老字号+互联网”的模式,不仅为老字号开辟了新天地,还改变了老字号古板的形象,为老字号健康发展注入了活力,“希望和创新和传承中,这一味咸酸甜,能让人们时时感受到古早味。”

本期刊名题字人物



庄国泉 晋江青阳街道人,退休后于晋江老年大学学习书法,现任老年大学书画学会常务理事。

“晚晴”刊名邀你来写

刊名题写请注明个人简介(含个人照片)、联系电话。

资讯

安海老年志愿者开展关爱老友活动

本报讯 20日上午,晋江安海慈静敬老院一片欢声笑语,23名安海镇退休职工管理委员会的志愿者,来到安海慈静敬老院开展“尊老、爱老、关怀老人”的志愿者服务活动。

志愿者们先了解了慈静敬老院从创建到现在的概况,以及老人们的生活、管理情况。后分组走进各个房间,为老人分发蛋糕、牛奶等慰问品。他们陪老人家拉家常、讲笑话,帮助老人整理内务、打扫卫生、按摩捶背,给老人带去了欢笑。

安海镇退休职工管理委员会常务副主任黄远滨表示,此次志愿者活动,既丰富了敬老院老人的生活,弘扬了“敬老、爱老、助老”的传统美德,又提高了志愿者的服务意识和水平。

西园老龄委开展夏季防病养生讲座

本报讯 近日,为提高居民身体素质,普及健康养生知识,传播健康理念,关爱中老年人健康,晋江西园街道老龄委开展了以“夏季防病及中医养生保健方法”为主题的健康知识讲座,来自西园街道退休老干部、社区老协会会长、副会长、秘书长等40余人参加讲座。

活动中,讲师从养生原则、起居饮食、防病养生等三个方面深入浅出地讲解夏季养生要点,还从应季饮食、调养脏器方面讲解了“防病养生”的小知识。各位与会老同志纷纷表示,医生讲的内容通俗易懂,对于学习中医知识、日常养生保健、健康快乐生活都很有帮助。

据悉,西园街道老龄委将结合离退休干部等的实际需求,精准精细化做好服务工作,持续开展“敬老爱老护老”讲座活动,讲授各类心理健康、法律知识等内容,助力离退休干部乐享“银龄”生活。

《晚晴》周刊联系方式

为了方便与读者们互动,我们设置了多个互动渠道,欢迎与我们联系。来信来稿请注明姓名、年龄、联系方式。

联系电话:13505065057
15980068048

投稿邮箱:33853075@qq.com
84552165@qq.com

微信留言:关注“晚晴周刊”微信公众号,直接发送至后台。

寄信地址:晋江市长兴路报业大厦20楼
晋江经济报社专刊部《晚晴》周刊收。

才艺秀场

书法、绘画、摄影、诗词、剪纸……如果你喜欢这些、擅长这些,那么,这里便是你展示的舞台。“才艺秀场”作为展示老年朋友才艺作品的平台,长期面向全市老年朋友征集优秀作品。



摄影作品:《盛世腾龙》
作者:黄碧华(女,1953年生)



摄影作品:《戏迷》
作者:苏素华(女,1951年生)