

一塊勝餅一壺單椗 一輪明月一抹鄉情

古法守護

潮味道

「對不起，是真的做不來了。」農曆八月初七，在廣東省潮州市意溪鎮一家不起眼的餅店門口，不時有人過來諮詢月餅訂購。此時距離中秋節尚有一周，但戴着眼睛、看起來頗有書生氣質的少東家、也是「范老字號意溪勝餅」的第五代傳承人曾桓，一個勁兒地對顧客鞠躬道歉表示婉拒。

潮州「意溪勝餅」始創於清朝年間，餅舖「范合盛」的創始人通過「將餅餡密封，埋藏地下」的方式製作陳年餡勝餅，因涼喉可口大受歡迎。蓋着紅印的勝餅，宛如一個個頭蓋紅布準備出嫁的新娘，萬分迷人。小心翼翼地切開一塊，餅皮瓣瓣如蓮花裂開，放入口中，真真切切地感受到勝餅那香甜酥脆的味道，再配上一杯香濃的鳳凰單椗茶，齒頰留香。這是一代又一代潮人的美好記憶，也是潮文化中一個重要組成部分。有不少潮人到了異國他鄉，仍對勝餅的味道念念不忘，每年都要讓家鄉親人遠隔重洋寄過去一解相思。

●香港文匯報記者 李薇 廣東潮州報道



「勝」

在潮汕方言裏是豬油之意，勝餅的餡料即是綠豆與豬油混勻而成，餅皮則要求手工製作。



掃碼睇片

●曾桓、曾慶臣父子一起製作意溪勝餅。
香港文匯報特約通訊員 方文奇 攝



●使用陶鉢裝意溪勝餅能保證勝餅的存儲。
香港文匯報特約通訊員 方文奇 攝

據了解，在「范合盛」因樹大分枝，原有的舖號分為兩家，一家沿襲原「范合盛」的字號，另一家起字號「范嘉合」。「范老字號意溪勝餅」傳承的是「范嘉合」這個分支。「我爸媽戀愛結婚後，我爸閒暇之時也會到外公那裏學製潮州特色餅食，在外公去世後，父母就經營起餅店。」曾桓的外公范鑫城是「范合盛」創始人曾孫。而曾桓的母親范麗文是同輩中，唯一習得豆方、糖獅、明糖、糕點、腐乳餅、意溪勝餅等所有潮州特色餅食門類的繼承人。

手工餅皮口感富有層次

在製作餅食時，曾桓的父親曾慶臣沿用「范」字號紅印。「不改字號是因為配方、手藝都傳承自范氏，我父親希望致敬先人。此外，他也經常教導我們，人不能忘本。放到做餅這個事情上，就是要「重質不重量，保證貨真價實。」

如今，1988年生的曾桓是目前潮州地區仍堅持做意溪勝餅的手藝者中最年輕的一位。平日裏，他在百度從事培訓講師工作，每到中秋節前人手最緊缺的時候，就開始請假回家製餅。在曾桓看來，在時下各種品牌月餅推陳出新的年代，自家出品仍能在潮汕地區佔據一定地位，得益於范氏手藝的傳承和製作人們遵循「古法」，將品質放在第一位。

曾桓說，控制勝餅產量也是為了保證產品質量，有不少打着「潮州勝餅」字樣的餅食店為了量產，使用機械製皮，但這樣的餅皮吃起來沒有層次感，自然也就失去了「意溪

勝餅」的靈魂。

出於記錄美好生活的想法，他開設了一個抖音號記錄製餅的點滴，卻意外收穫了天南地北、對意溪勝餅感興趣的顧客。有顧客來自內蒙古，透過抖音請曾桓快遞了一份意溪勝餅。收到後他給曾桓連發3個感謝號：「好餅！味覺衝擊太強烈了！在內蒙古品嚐到了大潮汕的美食！」也有顧客來自海南，說是舉家搬離潮汕已有近50年，但奶奶一直很想尋覓傳統的味道。「他反饋說，奶奶吃到意溪勝餅以後連說，這就是我要的味道！」

吸引泰國潮籍餅家拜訪

還有顧客將意溪勝餅帶到泰國，一位祖籍潮汕的餅家師傅吃完整不絕口，一度想邀請范麗文和曾慶臣過去泰國當餅食師傅。在夫妻婉拒以後，該餅店師傅還不遠千里，帶著翻譯前來交流製餅心得。「或許吃到意溪勝餅，對在香港、澳門，甚至海外的潮籍鄉親來說，都是一解思鄉之情的一種寄託吧。」

勝餅一年只出一季。從農曆六月底開始，「范老字號意溪勝餅」就開始備餡做餅。大約50天的周期裏，幾位師傅起早食黑「流水線作業」，純手工製作的勝餅，日產幾千塊仍是供不應求。當地人笑稱，想吃到正宗的「意溪勝餅」只有兩種方法：農曆六月便開始預定，或是臨近節慶時再來賭一把運氣，過來買點散裝的。因而，有不少慕名而來卻失望而歸的客人，在臨走前不忘留下一句：「明年我正月就來訂餅！」

曾桓說，顧客對傳統勝餅的鍾情，可能是他開啟電商之路的動力。因為勝餅一年只賣一個月，且曾桓平日還在企業工作。「如果能透過電商打開一條銷售之路，我覺得賣餅能夠成為主業，一切皆有可能。」

勝餅製作十二時辰

從一顆豆到成豆餡，從一團麵粉到成形出爐，每一道工序都離不開人工的揉、搓、拌、捏、輾、壓。它不僅被賦予了一定的溫度與力度，其背後還蘊含着潮人對傳統文化的理解與熱愛。

子時（23時-1時）

勝餅製作啓動第一道工序。將隔天要生產的紅豆、綠豆豆餡所需豆量提前稱好。紅豆經反覆多次磨洗乾淨，倒在「沙箕」中瀝乾。

丑時（1時-3時）

根據氣溫差異，綠豆的浸泡時間不一。憑借經驗，控制着綠豆浸泡的時間。此時，一天的工作差不多結束，可稍作休息。

寅時（3時-5時）

休息時間。

卯時（5時-7時）

開始熬煮昨晚洗好的紅豆，時間約莫3小時。同時，開始清洗昨晚浸泡的綠豆。



受訪者供圖

辰時（7時-9時）

將熟透的紅豆倒入桶中，進行「過水磨皮」處理，以保證紅豆餡的細膩。待去皮完成以後，將豆泥水分甩乾，加入糖和勝進行紅豆餡的製作。

巳時（9時-11時）

一邊通過「製餡機」轉動製作紅豆餡、根據火候隨時加勝。一邊使用蒸籠蒸煮綠豆。這個過程中，製作者需要耐心等待並觀察。

午時（11時-13時）

綠豆經過幾個小時的蒸煮已經熟透。趁還沒降溫，與糖攪拌，並使用「磨漿機」磨成豆泥待用。此時，紅豆餡的製作基本完成，可倒出褪熱。

未時（13時-15時）

待用的綠豆泥倒入「製餡機」中加勝製成綠豆餡。



受訪者供圖

豆餡存放陶缸 防變質又降溫



特稿

用陶鉢裝餅，是意溪勝餅最大的特色之一。與市面上那些「過度包裝」的月餅相比，陶鉢包裝的勝餅，除了撲面而來的「古早味」，其背後還有不少老祖宗的智慧。但這樣「餅與陶」的結合，如今卻很難在市場上尋覓。一方面是遵循「古法」者寥寥無幾，大家似乎更鍾愛於送人「大方得體」的現代月餅；一方面是陶鉢易碎，不耐長途快速的顯簾，想要覓得「古味」，還得親自上門走一趟。

製出的餅口感「皮粉餡涼」

過去，意溪勝餅的製作者會在端午之時間開始備豆做餡，將做好的豆餡存於大陶缸之中，放於陰涼之處備用。豆餡在大陶缸之中經過時間的沉澱、涼置，待中秋之前取用，做出來的餅才有「皮粉餡涼」的口感。

而從端午到中秋有近百日時間，在沒有防腐劑的年代，要保證豆餡不壞，除了在製作時對「勝」與「糖」的配比特別講究，陶缸也起到了關鍵作用。據介紹，未上釉的陶缸在燒製完成後有微氣孔，具有較強的透氣性。餡料放置其中，在慢慢降溫以後，能與大缸「共呼吸」，達到天然防腐的狀態。「以前還聽過更誇張的說法，意溪製餅人家過年後就開始準備豆餡，藏於陶缸埋於土中，待中秋再取

出。」曾桓笑稱。

正如好酒要窖藏，方歷久彌香。餡料久藏後則色愈美、味愈香，更能褪去火性。「但時代在進步，現在豆餡的製作不會前置那麼長時間。」曾桓指，他們一般是在農曆六月底、七月初開始製作豆餡。「我們保留了最為傳統的儲藏方式，讓時間去慢慢沉澱、降溫。」

與陶缸「共呼吸」的，除了豆餡，還有製成的勝餅。在包裝材料匱乏的年代，製餅人家使用潮州楓溪生產的陶鉢裝餅。這個陶鉢家家戶戶都有，不用保鮮劑與添加劑，利用物理的方法，就能保證勝餅的存儲。待餅吃完以後，陶鉢也可用於燉煮烹飪，可以說是「一鉢多用」。放在當下看，這個陶鉢裝餅帶來的「古早味」，也頗有觀賞性。

餅出爐需隔一個日夜才包裝

此外，意溪勝餅的包裝時間也很有講究。剛剛烤好的餅需要隔一個日夜後才能包裝，這是為了等它溫度降下來，裏面的水蒸氣蒸發掉，餅才能更好地保存。「有些顧客要求裝剛烤好的勝餅，有些顧客諮詢能否快遞陶鉢包裝的勝餅，但這些都是不被允許的。」曾桓說，世間萬物都有其利弊，一方水土一方風物。就像北京烤鴨必須在當地現烤現吃，打包帶離則風味頓失，陶鉢也是意溪製餅特有的印記，想要一睹廬山真面目，也只能上門自提。

亥時（21時-23時）

經過烘焙，香噴噴的意溪勝餅一盤接一盤地出爐，熱氣退卻後才能進行包裝。

戌時（19時-21時）

所有材料準備就緒以後，成形勝餅最重要的一道工序——油皮製作開始。這個工序非常考驗做餅師傅的手法，決定了餅皮是否酥餡夠粉、



香港文匯報特約通訊員方文奇攝

有層次感。油皮包酥皮，捲成花狀再開成圓皮包豆餡、蓋章入爐，這一系列的工序流程在這個時辰裏，由幾名做餅師傅流水線地重複傳動。

酉時（17時-19時）

開始準備餅皮所需的原材料，將麵粉、勝水比例稱好。

申時（15時-17時）

綠豆餡製作完成，倒出褪熱。同時把前一天製作的豆餡，倒入大陶缸中「褪火候」。豆餡在大陶缸中經過時間的沉澱涼置，做出來的餅才有「清涼爽喉」的口感。這也是「意溪勝餅」與其他勝餅的不同特色。