

一把糕印 传薪百年

——记闽南侨乡佳庆东美糕作坊（二）



佳庆东美糕研习馆

徐细目就骑着自行车载“东美糕”到厦门嵩屿、龙海石码等地推销。久而久之，一些代理商上门联系，徐家的“东美糕”从此有了口碑。1982年，徐细目夫妻在东美村设立“佳庆喜坊”经营东美糕、喜糖、喜饼。

徐源裕的父亲徐亚森也传承了这门手艺，于2000年设立个体工商户--龙海市角美佳庆食品厂，兢兢

业业地守着徐家的这份祖业。以前，东美村制作香脯糕的作坊有好几家，而今已然式微。徐源裕的作坊是仅存的几家作坊中规模最大的。

“一把糕印，传薪百年”是佳庆东美糕徐氏家族的家训。1979年出生的徐源裕在大学学的是食品科学与工程专业，毕业后在厦门一家食品公司从事食品研发工作。2007年，徐源

裕辞职回家，接起了家里的老本行。在徐源裕眼里，想更好地发展徐家的“东美糕”，品牌的推广和严格的质检是保证。他开始用流水线、工厂化的思维把好产品的质量关。为了让糕点满足不同的需求，徐源裕对配方进行了改良，用葡萄糖或海藻糖来替代蔗糖；选用优质的大豆油，改变了原本猪油制作的不稳定性。坚持不用防腐剂，通过甜度的控制延长东美糕的保质期。当面粉、香酥红葱、葡萄糖等原料都备齐后，再按比例慢慢搅匀，制成糕粉。糕粉填充到花梨木的印模内，接着按平揿实，翻身敲出，一方小小的“东美糕”就完成了。长长的桌板上堆放着一层层制好的糕点，工人正埋头用手工包装一块块糕点。东美

糕除了传统的香葱味之外，还有花生、绿豆、芝麻、咸梅等多种口味。

同年，徐家的佳庆“东美糕”成为小作坊改革中第一批通过QS认证的试点单位。2010年，乘着佳庆“东美糕”入选漳州市非物质文化遗产的东风，徐源裕更是对家里的作坊进行了改革。2014年，徐源裕成立了漳州市佳庆食品有限公司，实现了东美糕的标准化生产，并开始为东美糕注入文创和时尚元素。

2016年，徐源裕注册成立了佳庆东美糕文化发展有限公司，组建团队负责产品包装设计、宣传，策划文创产品和文旅活动。近几年，徐源裕致力于打造东美糕旅游观光工

厂，除了有产品展销厅外，还设置了糕印等老物件展示柜、东美糕研习馆、地方特色菜餐厅，还开辟出了一块“佳庆小院”。客人来到这里，可以购买东美糕产品、到研习馆体验东美糕制作、到小院体验农家乐，玩累了还可以到餐厅品尝一下当地特色菜。佳庆东美糕在2017年入选“福建好礼”十佳旅游商品；2018年在中华老字号国际投资博览会上获评“品牌标杆奖”，2019年被评为福建名小吃，这项传承了数百年的老口味正焕发出新的生机与活力。徐源裕说：“我肩负着把祖传的技术发扬光大的使命，希望这项非遗美食可以更好地传承和发展，让佳庆东美糕香飘更广、更远。（完）

乔莹



以佳庆东美糕为文化主题编排的厝的味道舞蹈。



包装东美糕