

壹 从马坝油粘米到宰相张九龄的夜宵



马坝油粘米 韶关市农业协会供图

最早进入粤北人视野的,首推马坝油粘米。这是有考古依据的。

马坝是人类最早的聚居地之一。12万年前,这里就出现了岭南人的最早祖先——马坝人。而马坝油粘米原产于“石峡文化”的发源地——马坝狮子岩两山之间的一小块稻田。

据考证,炭化谷粒距今已有4000多年。从炭化米的粒型来看,专家认为是籼稻,粒型和现代的马坝油粘米极为相似,由此认定马坝油粘与其肯定有渊源联系。

正宗的马坝油粘米用砂锅煲饭,香味四溢,饭面泛起油光,把饭粒放到纸上有油迹留下,故称之“油粘”,因其产地在曲江马坝而得名。

新中国成立初期,马坝油粘米作为地方特产销售到东南亚国家,上世纪50年代曾跻身于印度国际博览会,获得“优质米”的殊荣。

马坝油粘米产量并不高,据说在马坝县城附近的几块田地出产的才是最好的。

粤北产稻不产麦,当地人

爱用米作米粉,较有名的米粉有始兴隘子“宰相粉”、翁源江尾米粉等。

“宰相粉”是唐代贤相张九龄的老家始兴隘子的一种米粉,在当地也叫切粉。

张母几经摸索,终于找到了一条捷径。她挑选优质米,用山泉水浸泡透,用石磨磨成又稀又嫩的粉浆,放入蒸笼蒸成薄薄的四方粉片,用竹筛撑着放在太阳下晒至八成干后,再用温开水泡软,然后几张几张叠好卷起来,用刀细细地切成粉丝,扎好后再晒个通透。

无论是否“宰相”家的粉,这种粉还是非常好吃,煮在水里不易烂,吃在嘴里爽口润滑,每次到隘子,我都不忘带一些回家。

客家人普遍做得多,还有用糯米或粳米做的糍粑,这也跟客家人长期迁移、要便于携带有关。

客家人普遍做得多,还有用糯米或粳米做的糍粑,这也跟客家人长期迁移、要便于携带有关。



始兴宰相粉 官超城 摄

粤北山高林密,土地肥沃,雨水充沛,动植物资源十分丰富,自古以来,就是人类天然的“食库”和“粮仓”。

这时,我们也许会发现,那些山里长土里生的特产代表的是农耕文化,那些粤北人爱吃的食浸润的是客家文化。



始兴红土地 王政文 摄

粤北美食引

王心钢



王心钢

笔名昱风。中国作协会员,广东省作协第九届主席团成员,广东省作协联络分会会长,韶关市作协常务副主席。

叁 在《茶经》中占有一席之地乐昌白毛茶

在粤北的深山中,清晨,阳光普照,云蒸霞蔚;入夜,月露送凉,润物无声,万类草木,生机盎然。

仁化银毫茶属绿茶类,古称白芽茶,又称白毛尖,创制于明代,清嘉庆时已成贡品,原产仁化县仁化镇黄岭峰,今城口、闻韶、长江、扶溪、丹霞等镇以及邻近的乐昌、曲江、乳源县都有出产。



文彬 刘建宇 摄

韶关是以客家人为主聚居的地区,其饮食以客家菜肴为主。客家菜与潮菜、粤菜并称为广东三大菜系。

古时候,客家人居山而住,以耕作为生,劳动量大,因此偏重肥腻的菜式,可以为一天的体力消耗提供充分的能量;

最具有粤北特色的应数南雄菜。南雄的菜咸、辣、香、酸四大味,多用炒、焖使入味,善用辣椒、酸笋、蒜叶来调味,味觉丰富,满桌的菜色香俱佳,用来下饭下酒都很好。

南雄客家人的饮食与东江客家菜系略有不同,东江菜系偏“原汁原味,可口可口”,而南雄菜加多了“辣”的元素。

在地理上,南雄比邻湖南,故有“湖南人不怕辣,南雄人怕不辣”之说。

肆 南雄菜:像南雄女孩一样火辣又温柔

革命性算是最强的。然而,南雄的辣不同于四川的麻辣、湖南的酸辣,是实实在在的咸辣,那辣度指数可达95%以上。

爱吃辣椒的人热情好客。南雄朋友曾给我讲一个经典的笑话,说是二十世纪七十年代经济困难时期,大队干部领着

伍 归位,龙归由此而得名

1980年秋,世居龙归镇老街的邱学章,利用自己的老屋,开了间“美味香饭店”,推出了让人耳目一新的菜,叫“冷水猪肚”。

与冷水猪肚比,曲江大塘扣肉出名已久,肉中夹以香芋,肉香和芋香浑为一体,入口绵软,甜香适中,连食两大块也不腻,食肆众多,像我等胖人更为喜爱,只是有点不合现代人“饮食”习惯而已。

陆 板鸭,像南雄女孩一样火辣又温柔

南雄板鸭,又以珠玑巷腊腊的出名。腊腊,是珠玑巷中的行业作坊街巷之一,以精制腊味而闻名遐迩。

在韶关,还有两道名菜,一是龙归冷水猪肚,二是大塘扣肉。

柒 韶城一角

韶城一角,王政文摄

韶城一角,王政文摄



韶关市农业协会供图

每个字都是三尺见方,长与宽相加之数六,二字相加长度也是六尺,正为六六相合之意。

据考证,该石刻是粤北目前发现时间较早的摩崖石刻。陆羽在《茶经六之饮》辑录全唐名茶中记载:“韶州生黄茶,产于韶州各县,成以乐昌为贵。”

捌 板鸭,像南雄女孩一样火辣又温柔

南雄板鸭,又名板鸭,是南雄的特产。板鸭的制作工艺独特,选料讲究,腌制时间长,肉质鲜美。

南雄板鸭,又名板鸭,是南雄的特产。板鸭的制作工艺独特,选料讲究,腌制时间长,肉质鲜美。



乐昌香芋 韶关市农业协会供图



翁源花雕莲藕 王全福 摄



南雄板鸭 南雄市文广旅体局供图



韶城一角 王政文 摄

从介绍粤北特产和美食切入,站在人文的高度,审视整个粤北,把我的所观、所感、所思,全部融入其中,努力挖掘粤北美食的历史底蕴,提升粤北美食的文化内涵,把一个神秘、美丽、新鲜、真实的粤北介绍给朋友们。

贰 岭南佳果,各佳其味



三华李 韶关市农业协会供图

粤北几乎一年四季都有水果,较出名的应数翁源三华李、曲江南华李、长坝沙田柚、始兴枇杷、乐昌马蹄等。

三华李始产于明朝嘉靖年间,清嘉庆《翁源县志》云:“佳果三华李出于三华镇。”

三华李是中国李属中一种,有鸡嫫李、白肉鸡嫫李、大蜜李和小蜜李四个品系,尤以龙仙镇三华村鸭湖园种植的三华李最佳。

除了三华李,还有南华李。南华李又名竹丝李,是李果中的珍品。原产乌石蒙里,传说是梁天监年间,印度高僧药三藏从印度带来,种于乌石蒙里月华寺,后移种于南华寺内,取名南华李。

枇杷是我国南方特有的名优水果,成熟于春末夏初,享有“天下第一果”之美称。

乐昌马蹄 韶关市农业协会供图



乐昌马蹄 韶关市农业协会供图

创作手记

粤北的粮食养育了我

1983年1月,少年的我随父母工作调动,第一次踏上韶关的土地。眨眼间,我已在此生活了39年。

在韶39年来,我有不少到外地出差或旅游的机会,或者说,在一个地区待久了,心里有一种“胜利大逃亡”的渴望,然而一旦“逃亡”成功,在外面漂泊四五天后,我便渐渐产生归家的念头,这归家的路标有个准确的方向:韶关。

珠玑巷读到的,当时脑中电光一闪,我被这句话击中了。在这期间,我先后创作了20余部长篇文学作品。

也正因为创作采风的缘故,我走遍了粤北的山山水水,也尝遍了粤北各种美食。由于韶关在南岭的独特位置,形成了较为独特的粤北美食文化,而这种文化体现出很强的地理性、生态性和包容性。