

一首童谣能唤起一整段童年记忆

惠州出现童谣传唱热，专家称，传唱童谣也有利于传承惠州话

文 / 图 羊城晚报记者 林海生

“查莲子，子连牵，查到观音脚面前……”这首《查莲子》，惠州人再熟悉不过。它是上世纪60年代以前每个惠州人的童年记忆。

2019年12月，由惠州市文联和惠州市教育局主办、惠州市民间文艺家协会（以下简称“惠州民协”）承办的“岭东雄郡·诗意惠州——惠州市童谣表演赛”启动，这首童谣重新被唱响。本来计划在年初就举办的表演赛决赛，受新冠肺炎疫情的影响，将延后至近期举办。

同时，“岭东雄郡小童潮，千年约惠中国红——‘青主杯’第六届（2020）惠州市原创歌曲作品征集展演”也于近日拉开帷幕，征集作品的体裁包括童谣、惠东渔歌等。

一场又一场关于惠州童谣活动的举办，不少惠州人的童年回忆被唤起，同时也唤起他们思考：如何破解惠州童谣、惠州话的传承难题。



童谣《老鼠嫁女》漫画
惠州市民间文艺家协会供图

有趣的“隔代亲”现象

收录于《惠州民间歌谣》中的每一首童谣，都取材于惠州人的生活，或与母爱有关，或与节日习俗有关，或与天气有关，每一首都简洁明快、朗朗上口，并且有一定的格律和韵脚，童心童趣十足，特别受孩童喜爱。

据资料记载，惠州童谣的发展经历了两个阶段，文化大革命前，是童谣发展的鼎盛时期，当时娱乐方式少，孩童的娱乐方式就是唱童谣，玩游戏。进入文革，童谣被禁唱，所有关于童谣的书籍也都被尽数毁去，但惠州人对于童谣的感情却一直未被抹灭。

改革开放后，惠州人又决定重新

拾起惠州童谣，惠州民俗专家林慧文受委托对惠州民间童谣进行收集、梳理，在上世纪80年代末就出版了《惠州民间歌谣》一书，但效果却差强人意。“原因很简单，当时宣传普及力度不够，再加上90年代初期，孩子们的娱乐方式增多，他们的注意力都不在童谣上边了。”林慧文坦言。

但在近十年，童谣的传唱却出现了新的转机，不少在外地工作、定居的惠州人回乡探亲或参加同学聚会时，会请求林慧文帮忙找关于惠州童谣的书籍，要将其作为伴手礼。

同时，惠州童谣还出现了一种有

趣的“隔代亲”现象，即由于历史的原因，许多80、90后都未曾接触过童谣，为人父母后，对童谣的兴致也并未提升，但他们的小孩却对童谣有着出乎意料的热情。原因在于他们平时忙于工作，小孩基本上由父母帮忙照顾，父母的童年又都是与童谣相伴度过，潜移默化之下，他们的小孩也都学会了唱童谣。

据了解，惠州市童谣表演赛初赛场上，来自惠州7个县区的896位参赛者都是小孩子，他们通过朗诵、歌舞游戏、工艺品和绘画等新形式将惠州童谣搬上舞台，场面十分壮观。

惠州话有了传承好方式

由于受到文革的冲击，再加上惠州本土方言的逐渐流失，以及娱乐方式多样化的冲击，不少耳熟能详的童谣逐渐淡出人们的视线，几成“绝唱”。如何保护和传承陪伴惠州人成长的童谣，让它们焕发新的生机，仍是惠州当下亟须破解的文化命题。

“现在在学校上课都用普通话，大多数家长在家里也和小孩讲普通话，惠州方言如何一代代传承下去？”童谣小爱好者杨满茵的爸爸杨先生说，这是惠州童谣传承面临的最大尴尬——方言缺失。“让孩子们接触和学习方言，可以先从朗朗上口、童心童趣的童谣入手，给方言留下生存和传播的空间，否则，不要

说童谣消亡，方言也终将消失。”

林慧文表示，童谣的传唱跟惠州话的继承有着紧密的联系，童谣是惠州话传承的载体之一，童谣朗朗上口，有旋律，容易学，有关政府部门应该与惠州民协一起，推出系统化的活动，让孩子们参与其中，发现童谣的乐趣和惠州话的韵味，“不仅能够唱好童谣，还能讲好惠州话”。

惠州市教育局副调研员秦昌俊表示，童谣作为一种特殊的文化形式，有重要的教育价值。接下来会在各大学校广泛开展形式多样、内容丰富、吸引力感染力强

的童谣传唱和教育实践活动，把童谣传唱与学校德育、团队活动

和课外实践结合起来，进一步丰富少年儿童精神和文化生活。

记者了解到，在接下来的惠州市民间艺术博览会上，惠州市民协也将专设“惠州童谣馆”，展出表演赛中涌现出的优秀美术、工艺作品，组织参赛者现场表演童谣朗诵、歌舞、游戏节目，并力争同期举办第二届惠州市童谣表演赛。

同时，记者得知，惠州市民协将与惠州市文化馆联合编注《惠州童谣300首》，选取惠州各县区历代流传下来的传统童谣进行整理、鉴选，加以注释和解析，计划2020年出版，让惠州传统童谣不断档。

童谣里的惠州风情

文 / 苗理洁

“打布勾，搵（搵：晃动）锄头，锄芋仔，籼芋头。”唱着歌的母亲躺在床上，让小儿坐着自己的脚，边唱边勾住其一上一下地晃动。这是一幅十分温馨的母子逗乐图，“呵呵，我们锄芋仔去了！”生动地展现了母子情深，骨肉情浓。芋仔，是惠州人喜欢吃的香芋，过去填饱肚子的主食之一。

惠州一代代的母亲们，在一天辛勤劳作之后准备歇息时，就是这样唱着《打布勾》，与孩子亲昵地互动。那些脚勾的孩子“咯咯”笑个不停

的画面，已随童谣的传唱成为永恒。

展现母爱的光辉是惠州童谣最核心的部分。爱，可以塑造孩子的性情和人品，在日后走向社会生活和克服生存困境中获取最大的动力。从这个意义上说，优秀童谣是孩子们最好的“启蒙老师”。

《老鼠仔》唱来，可捕捉到惠州女人旧时纺织的场面。“老鼠仔，打千秋，打泻（打翻）大哥一罌油，大哥转来（转来：归来）闹（骂）大嫂，大嫂渍麻麻揪揪。”渍麻，就是将泡在水里的麻纤维搓成线。从遥远的农耕社会走来，惠州这座古城自然留有男耕女织的痕迹。直到上世纪50年代末，仍有人摇着纺车在纺麻线，然后踏着古老的织布机织着麻布。麻布虽粗糙，但在过去年代是许多人衣着的主要来源。也许，母亲或祖母纺车的吱呀吱呀声与织布机踢踢踏踏声，成为那个年代孩子们耳熟能详的记忆。

童谣不像诗歌那般激情和浪漫，它简朴、押韵、言简意赅，唱来顺畅，甚至有些粗俗，但是实在，朗朗上口，是生活场景的真实再现。“麻雀仔，嘴喳喳，有嘴话（话：说）别人，有（没有）嘴话自家。”这首《麻雀仔》通俗易懂，让人忍俊不禁，摆脱一本正经地说教，形象有趣地启迪孩子们们不要做嘴喳喳的麻雀，要懂得自我批评，反思自己。寥寥数语，鼓励孩子不贪财、爱劳动的淳朴正气跃然直上，即使今天和将来，以童谣内涵的优秀品质教育孩子也完全适宜。



孩子们参加童谣表演赛 惠州市民间文艺家协会供图

文 / 图 羊城晚报记者 林海生 实习生 钟侃倪 李锬奇

素有“吃货”大省之称的广东，拥有广府菜、潮州菜以及东江菜三大菜系，每一种菜系都在历史的长河中，受当地物产、风俗、饮食习惯等文化因素影响，特色十分鲜明。

惠州地处东江中上游，是东江菜系中的典型代表。解放前后，一道“东江盐焗鸡”带火了整个惠州饮食市场。如今，走进惠州大街小巷的客家菜馆，盐焗鸡都是桌上少不了的菜品。

可惜的是，这道有300多年历史的经典名菜，因制作工艺十分繁杂，再加上市场混乱及“快”经济的刺激，制作工序不断“缩水”，“皮脆、肉滑、骨香”的传统韵味正逐渐消失。



李宏坤正在腌制鸡肉



▲餐桌上的盐焗鸡，令人垂涎欲滴

盐焗鸡

东江盐焗鸡

客家盐焗鸡

2 已经成了惠州菜的代名词

据史料记载，盐焗鸡在惠州已有将近300年的历史，关于它的诞生，东江流域的人沿袭这样一种说法：旧时，一位惠州的商人外出，他老婆给他准备了在路上吃的鸡，因担心天热捂坏，洒上盐腌了，商人吃后觉得别有一番滋味，从而诞生了腌咸鸡。后来惠州人逢年过节，宰杀的鸡一时吃不完，就用一种叫“盐漏”的瓦罐腌咸鸡，盐溶解后会顺着漏口流走，而沾了盐的鸡也不易腐坏，这是盐焗鸡的雏形。

惠州市民间文艺家协会理事、惠州市政协文史研究员苗理洁向羊城晚报记者介绍，在老惠州人的记忆中，吃盐焗鸡

就得到“东兴饭店”，东兴饭店位于茶辣巷，即在东江和西枝江交汇处，如今合江楼西边一隅，“门面虽小，食客却很多”。

相传东江盐焗鸡就是诞生于民国时期的东兴饭店，是当时饭店的老板兼厨师梁日梅在多年的烹饪经验中摸索得出的。1960年，惠州饮食行业统一归惠州饮食服务公司管理，此时梁日梅已退休，饮食服务公司里传承制作盐焗鸡厨艺比较好的有黄华、刘锡滔、李霖胜等人，盐焗鸡依然是这间饭店的“镇店之宝”。后来，在黄华助力下，东江盐焗鸡工艺开始走出东兴饭店，逐渐成为惠州菜的代名词。

盐焗鸡失去了“皮脆、肉滑、骨香”的韵味。

“要统一市场标准。”惠州市餐饮协会常务副会长兼秘书长林潮香表示，这样一方面有利于人才的培养，另一方面也有利于优化市场。具体来说，有了一定的标准，在粤菜（东江菜）师傅工程的培养中，不但能够制定相对准确的教材和课程，在向市场输送人才的时候，人才也不至于为了盈利效果而丢失最为传统的东

西。同时，李宏坤建议，盐焗鸡等菜品可以朝着定制化、高端化的方向发展，这样在不违背市场规则的同时，保证出品的质量：“当然这要提前做好宣传，提前讲好盐焗鸡的文化故事，打好盐焗鸡的文化品牌。”

如何做盐焗鸡才更传统？

盐焗鸡要怎么做才能够实现“皮脆、肉滑、骨香”的效果呢？李宏坤向记者介绍了传统盐焗鸡的做法：

首先是在鸡的选用上，一定要选用180天-240天的母鸡，且母鸡不能够下过蛋。这些母鸡一定要经过两个养殖阶段：一为“养鸡”，另一为“藏鸡”。“养鸡”即将鸡散养于山林间，时间为180天，而后进入“藏鸡”环节，将鸡抓至笼中养30-60天，目的是让其长少许脂肪，保证肉质鲜滑。

杀完鸡后，要用3小时吊干水分，然后准备姜、葱、八角，塞入鸡内，并给鸡的表皮抹油和盐，腌制完裹上三层纱纸，需得包裹严实，防止盐分渗透过多导致鸡肉过咸。

紧接着，大粒海盐先在砂锅中大火翻炒至颜色变暗，会随着锅铲的搅动轻盈弹跳，这就是师傅口中的“会跳舞的盐”，盐的香味也会被逼出来。

炒好的盐先铺一层在砂锅底，放进裹得严实的鸡，再把大量的盐焗上去，合上锅盖，盐焗一小时左右。出锅前还有一个至关重要的步骤“回魂”，即在锅里洒上一杯水，水蒸气可以返还鸡肉水分，锁住盐香。这是师傅口中“起死回生”的关键性步骤。

出锅后，撕开纱纸，鸡肉的鲜香和盐香扑鼻而来，鸡肉表皮金黄，趁热用手撕开，肉滑鲜嫩，蘸上沙姜酱吃，别有一番风味。

粤剧名伶成盐焗鸡忠实粉丝

20世纪60年代初，粤剧名伶红线女、马师曾、林小群、罗家宝、陈小茶、陈小汉等人来惠州演出《搜书院》，轰动惠州城。演员们首先到惠州糖厂慰问工人兄弟，随后在人民会堂公演。

人们为一睹名演员演出，购票时几乎挤破头。当时东江盐焗鸡传承人黄华接受任务，

给名演员制作名菜盐焗鸡。红线女与马师曾等人是首次来惠州，鲜香美味的盐焗鸡令他们难以忘怀。

后来，红线女与马师曾开始全国巡演，每到一处，就化身东江盐焗鸡的宣传大使，积极向观众推介，这一定程度上提升了盐焗鸡在全国范围内的知名度。