

# 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(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,“岭东雄郡小康潮,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、惠州渔歌等。

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。

## 童谣里的童年时光

晚上8点,明月空悬,东江上吹来徐徐微风,驱散了些许暑气。江边文星公园里,时不时传出悦耳的童谣声。家住惠州市惠城区下角街道的郑阿姨正与伙伴在公园里纳凉唱童谣。

郑阿姨今年68岁,退休后读老年大学时,结识不少同样喜爱唱童谣的伙伴,经常相邀切磋唱功。她表示,小时候娱乐设施少,闲暇时间都是跟着小伙伴们一起唱童谣,玩游戏,记忆中的夏日黄昏,暑气渐散,小伙伴们围在一起,一边唱着《查莲子》一边玩游戏:一个小伙伴站出来,其他人围着他边转圈边唱:“查莲子,子连牵,查到观音脚面前。水淼

淼,入茶壶……”

其间,小伙伴们中有一人手里拿着小玩意,歌停,全部孩子双手都举起来,由站出来的小伙伴去猜谁手里有东西,猜不出来受罚,或拍一下脑袋,或捏一下耳朵,罢后哈哈大笑又进入下一轮……

在《惠州民间歌谣》一书中,《掌牛仔》《涯、涯、涯到水东街》等随便一首童谣,都能让人的思绪倒回到上世纪五六十年代,追寻他们的童年记忆:水东街骑楼下,大人们叹茶聊天,孩童们在一旁唱着童谣,拍纸人,弹珠球……深夜睡前,幼童们吵着闹着让母亲唱童谣才肯入睡……

孩子们参加童谣表演赛 惠州市民间文艺家协会供图



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,惠州市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,会寻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,对童谣的兴趣也并未提升,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、工艺品和绘画等形式将惠州童谣搬上舞台,场面十分壮观。

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博馆联合编注《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。

有300多年历史的盐焗鸡,“皮脆、肉滑、骨香”的传统风味正在消失——

## 哪种最正宗?

### 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”即将鸡散养于山中林间,时间为180天,而后进入“藏鸡”环节,将鸡抓至笼中林间,时间为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,腌制完裹上三层层纱纸,需得包裹严实,防止盐分渗透过多导致鸡肉过咸。

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、马师曾等人是首次来惠州演出《搜书院》,轰动惠州城。演员们首先到惠州糖厂慰问工人兄弟,随后在人民会场公演。

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,

## 1 制作7小时才达最佳效果

走在惠州市惠城区红花湖路,谁都想不到在一家单车行的楼上,藏着一家私房菜馆,标志很不明显,但却吸引了不少惠州人,只因为这里有地道的东江盐焗鸡。

下午4点钟,记者走进单车行,沿着楼梯走上四楼,楼上摆着一张饭桌,一张茶台、一张沙发,装饰十分简单。有客人前几天预订了当天晚上6点的盐焗鸡,老板兼厨师林惠聪与妻子早就在厨房里忙碌着,鸡已经杀好吊在空中,底下放了生姜和葱,灶台上一大锅海盐,两个煲,“大煲用于炒盐,小煲用来焗鸡。”林惠聪介绍,传统盐焗鸡的制作工艺十分繁杂,每一道工序都有讲究,比如说在选鸡环节,必须选择胡须鸡,且得是2斤左右,未曾产蛋的雌鸡,“刚准备产蛋的鸡肉最嫩。”

按照传统做法,一道盐焗鸡从杀鸡到上桌,通常要六七个小时,出锅后鸡肉的氨基酸被熟盐凝聚在皮、肉、骨中,异常鲜美。林惠聪介绍,盐焗鸡一定要手撕,“手撕不易破坏鸡肉本身的纤维,能够保住鸡肉本身的美味,上碟后佐以沙姜粉和上好花生油蘸料,先要吃皮,再吃肉,最后吃骨头,‘皮脆、肉滑、骨香’,尝罢齿颊留香、余味无穷。”



李宏坤正在腌制鸡肉

## 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,从而诞生了盐焗鸡。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”,东兴饭店位于茶陵巷,即在东江和西枝江交汇处,如今合江楼西边一隅,“门店虽小,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,盐焗鸡依然是这家饭店的“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。

## 3 盐焗鸡传统韵味有待保护

现在,凡是到惠州,少不了要品尝一下“惠州三宝”之一的盐焗鸡。但记者发现,目前惠州市内有盐焗鸡、东江盐焗鸡,客家盐焗鸡三种。其中,盐焗鸡制作技艺为惠州市非遗项目,客家盐焗鸡制作技艺为惠阳区非遗项目,东江盐焗鸡名气虽大,但目前却未能申遗成功。

对此,惠州市非遗中心主任袁学欢解释道:“东江盐焗鸡”是民国时期惠城区东兴饭店参加广东省美食比赛时起的名字,东江盐焗鸡只能是东兴饭店的,项目申遗必须满足百年历史,拥有五代传承人两项要求,但东江盐焗鸡尚未达到五代传承这一要求,故不能申遗成功。”

那么这三种盐焗鸡到底哪

种才是最正宗的盐焗鸡,惠州市内那么多的客家菜店,又有哪一家是正宗的呢?惠州市厨师协会东江(惠州)菜传承人顾问、粤菜中式烹调特级厨师李宏坤认为:“惠州的盐焗鸡市场十分混乱,我们只能说的是传统的东江盐焗鸡,但不能说是正宗的,因为无法定论。”

李宏坤也提出了疑问:他每天都往返于惠州市高迪技工学校和惠州市城市职业技术学院等学校,按最传统的做法教学生做菜,但学生就业之后,做出来的味道却变了。

其实,归根结底在于传统盐焗鸡的制作工艺十分繁琐,盈利空间有限,在市场化的形势下,不少商家为求速度快、成本低,厨师被迫在选料、制作上省环节,导致

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。”

“打布勾,拔(接)芋头,蘸芋头,蘸芋头。”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,我们拗芋仔去了!”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。那坐脚勾的孩子“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)大哥一粟油,大哥转来(转来)闹(骂)大姐,大姐擦麻嘴揪揪。”清麻,纤维就是将泡在水里的麻杆纤维纺成线。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。直到上个世纪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,母亲或祖母纺车的咿呀声与织布机踢踏声,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,摆脱一本正经地说话,形象有趣地启迪孩子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、爱劳动的淳朴正气欣然直上,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。