

惠州是国家历史文化名城,历史人文底蕴深厚,自古便是东江流域中上游的政治、经济、文化中心,素有“岭东雄郡”的美誉。东江潺潺流淌穿过惠州,滋养着万千村邑,孕育了独特的客家乡土人文。江畔两岸,人们因循自然,从食物中获取能量;人们竭尽才智,用美味慰藉心灵。

民以食为天,不同地方独具特色的饮食文化,历来被视为一方历史人文的沉淀结晶。俯瞰鹅城大地,山江湖海汇聚,各式文化交融。在漫长的历史演变进程中,千年惠州形成的传统习俗与饮食习惯,凝聚成兼容并蓄、开放多元的惠州东江菜。

惠州东江菜在不同历史时期呈现出怎样的特点?如何结合文化内涵推广普及东江菜?本期惠州文脉将透过饮食文化这面“镜子”的独特视角,追溯惠州饮食文化中的历史渊源。近年来,惠州持续推动“粤菜师傅”工程高质量发展,通过人才、产业、文化等要素切入,促进城乡劳动者技能就业,助推乡村振兴发展,擦亮东江菜文化名片,传承东江饮食文化。



梅菜扣肉

溯源 东江菜历史悠久风姿独异

独具特色的东江菜。

但事实上,与传统客家菜相比,东江菜“兼容并蓄”的特点更为突出,不但食材更为博杂丰富,烹饪的技艺也吸纳了广府菜系、潮汕菜系强调原汁原味、清淡鲜美的特性,这与惠州的历史文化传承发展渊源、复杂多样的天然地理条件等因素息息相关。

众多史料显示,东江菜历史悠久,早在四五千年前的新石器时代,东江流域的惠州先民就已经大量食用河蚬;到了春秋战国时期,东江菜呈现出喜用野味食材的特点,时至今日不少惠州人仍保留着使用蜂蛹、田鼠、生鱼片、腌蚬的习俗,这与历史深处的饮食基因不无关系;到了明清时期,惠州作为东江流域商品集散地,经济、文化逐渐与其他地区交织融合,东江菜也迎来传承发展的新阶段。

长期以来,外界普遍将东江菜与客家菜划等号,这无疑是以偏概全。不过,东江菜确实在文化交融层面受到客家菜系深远的影响,具有浓厚的客家乡土气息,这背后有怎样的历史渊源?据记载,进入清中后期,客家族民大规模流入惠州府各县。急剧增长的人口带来经济、文化层面的交流,客家族民与本地民系的交融,推动了惠州本地饮食文化的变化发展。经过漫长的传承发展,惠州菜从客家菜系中派生出

示,各地的特色菜品是一方独特文化习俗的传承载体,其内在的文化要素对菜系的传承与发展有着重要意义。

“以大亚湾东升岛渔村为例,当地有一道名为‘龙王宴’的菜品因独具地域特色闻名遐迩。在当地大王爷节、渔家婚俗等重大节日宴席中,‘龙王宴’是一道必不可少的菜品。”曾俊义介绍,东升岛渔民民风淳朴,世代以打鱼为生,饮食以海产品为主。随着人口迁移流动,岛上的本土渔民与大亚湾的客家人相邻,在日常交往过程中,饮食习俗上相互影响,形成了以海鲜为主食材,融入东江客家菜烹调方法的独有饮食特色。

“‘龙王宴’整合了各种食材、佐料,即将本地上好的鲍鱼、龙虾、海蟹等鲜美食材,以‘大杂烩’的形式烹饪,体现了东升岛的渔家风情。”曾俊义表示,美味佳肴背后的丰富内涵和历史典故,让食客在享用美食的同时得到文化精神层面的满足,一试难忘。

据介绍,早在去年5月,为了挖掘东升岛饮食文化的历史渊源,推动传统饮食技艺传承发展,惠州城市职业学院依托惠州市东江菜饮食文化研发中心,对东升岛进行深入考察、走访调研,并结合东升岛的地理条件、食材资源和文化传承,专门制定了适合东升岛渔民学习,适应东升岛餐饮发展的专项技能培训方案。同时,根据东升岛特色研发创新菜品,针对当地传统菜品进行品质提升。

如何在推动东江菜标准化体系建设过程中,突出不同地区菜品独特的文化内涵?曾俊义表

惠州深入实施“粤菜师傅”工程,力推东江菜标准化体系建设,助力乡村振兴

飘香东江菜 探索文化赋能美食“出圈”



融合 “送技下乡”推动乡村振兴

记者从惠州市人社局获悉,为了深化推动“粤菜师傅”工程高质量发展,惠州在践行党史学习教育活动“切实为群众办实事”行动中,深入实施“粤菜师傅”技能大师进乡村专项技能培训巡回活动。

根据《惠州市“粤菜(东江菜)师傅”工程实施方案》,惠州城市职业学院承担了惠州市东江菜饮食文化研发中心、惠州市粤菜(东江菜)师傅厨艺学堂两大重点工作项目,深入推进东江菜传统工艺标准化专业化建设,挖掘东江菜饮食文化。

今年5月,惠州市“粤菜师傅”技能大师进乡村·汝湖站东江客家菜专项技能培训暨汝湖“东江美食”品牌开发计划正式启动,活动深入调研当地菜品、工艺、食材、饮食习惯和饮食文

化,根据汝湖镇本地特色制定培训方案开展技能培训。

记者留意到,为了进一步挖掘本地特色文化,培训活动专门邀请了汝湖镇汤粉技艺传承人、酿猪皮技艺传承人等开展授课。在本次“粤菜师傅”大师进乡村专项技能培训活动中,汝湖镇共有65名学员参加了培训,目前这批学员已全部在餐饮企业从业,其中有学员原本从事家政行业,接受培训后转移到餐饮业,收入得到大幅度提升。

自“粤菜师傅”工程实施以来,惠州深入推进“送技下乡”,将各地特色产业与粤菜师傅培训相结合,同时通过校企合作、院校开课培训等方式,累计培训粤菜师傅8000多人次。其中,陈伟明便是通过“粤菜师傅”工

程圆餐饮创业梦的典型代表。

在惠城区三栋镇“紫惠农

家菜馆”,店主陈伟明正忙碌招待客人。店里的红焖猪肉、客家窑鸡、碌鹅等特色东江菜深受欢迎。在开饭馆前,陈伟明是惠州城市职业学院的学生,他心里一直有餐饮创业的想法,但却缺乏烹饪的技术和经营管理的经验和理论知识。在惠州实施“粤菜师傅”工程的大背景下,陈伟明用心学习钻研东江菜烹饪技艺,如今已成为经验丰富、技艺精湛的东江菜烹饪技能人才。他借助惠州市东江菜饮食文化研发中心平台,悉心钻研改良传统菜品,在传承与创新中挖掘惠州美食文化。

值得一提的是,“广东省粤

菜师傅名村”惠城区横沥镇墨园

村是惠州推动“粤菜师傅”工程高质量发展,“以厨兴村”助力乡村振兴的生动实践。据介绍,墨园村是“中国传统村落”,村民擅长做菜,全村有超过500人从事餐饮行业,走出过不少声名显赫的大厨师。惠州因地制宜,深入挖掘墨园村特色文化,盘活当地“东江菜基因”,以美食为媒介推动当地乡村旅游发展。

据惠州市人社局有关负责人介绍,通过开展专项技能培训巡回活动,惠州得以培养更多“粤菜师傅”东江客家菜烹饪技能人才和新型劳动者,有利于形成完善的“粤菜师傅”人才培养体系,提高东江客家菜烹饪技艺和水平,提升东江客家风味菜品质,推动产业发展,助力惠州“粤菜师傅”工程高质量发展和乡村振兴战略。



酿春



客家酿豆腐



惠州开展“粤菜师傅”大师进乡村,村民学员热情求学



东升岛名菜“龙王宴”



盐焗鸡

东江名菜多 典故 睇真D

客家酿豆腐

客家酿豆腐是客家饮食文化中极具代表性的传统菜品。“酿”是一个客家话动词,表示“植入馅料”的意思,“酿豆腐”即“有肉馅的豆腐”之意。关于客家酿豆腐的传说,广为流传的说法有两种:一种说法认为,客家先民有南迁的中原人,他们十分想念北方的饺子,便以豆腐代替面粉,将肉馅塞入豆腐中;另一种说法是两兄弟在点菜时,一个要吃豆腐起了争执,饭店老板为了了解双方便将两种食材结合到一起,制作出名菜酿豆腐。

酿春

酿春,是极具惠州特色的民间美食。惠州话中的“春”就是蛋,酿春即为酿蛋。旧时惠州家庭中有孩子过生日,大人便会煮两个蛋用于庆生,但只是煮蛋又略显单调,于是惠州人发挥“爱酿”的本领,往蛋里酿肉馅。填馅料后蛋黄和蛋白既要将肉馅包裹起来,又要保存完好,这道菜看似很简单,做起来非常考验技巧和耐心。

东江盐焗鸡

东江盐焗鸡是历史悠久的传统的东江菜,这道菜的形成与东江客人的迁徙生活密切相关。据载,古代客家人每家每户均饲养家禽、家畜,在迁徙过程中,活禽不便携带,便将其宰杀,放入盐包中,以便贮存。到搬迁地后,有人意外发现鸡和盐一起加热焗熟后风味独特,于是这种做法就流传下来了。

发展 讲好惠州菜故事,打响东江菜品牌

如何进一步擦亮惠州东江菜文化名片?海南大学旅游学院教授谢彦君认为,应该把东江菜打造成旅游体验产品。从旅游角度去看美食,旅游是一种体验,饮食也是一种体验,惠州可以把东江菜打造成能够吸引外地游客到此享用的产品。

厦门大学教授、博士生导师彭兆荣则认为,应该结合乡村振兴战略打响东江菜品牌。他表示,如果仅仅把东江菜当作一个烹饪技巧去研究,发明一些新鲜名目的菜式,难免流于表面。若能将菜品跟地区农业、水产和林业结合起来,以此推动乡村振兴。在此基础上,再推动确立东江菜的品牌,以品牌的建立带动城市的知名度。

在曾俊义看来,深入挖掘盘活惠州特色菜品背后的的文化内涵,是讲好惠州菜故事,擦亮东江菜品牌的重要一环。“品尝美食的过程,不仅仅是味蕾的享受,更是与美食背后的文化故事的相遇。每一道菜都要讲究文化内涵,食客才能

从中感受到文化的印记,留下对一个地方的印象。”

今年6月以来,惠州市商务局联合市人社局、市文广旅体局相继发起了“惠州餐饮老字号”“惠州十大名菜”和“十大惠州小吃网红店”评选活动,旨在挖掘培育一批本地“老字号”和“百年老店”品牌,传承惠州传统餐饮文化。据介绍,惠州将从传统饮食文化中汲取灵感和智慧,打造客家宴“九大碗”“东坡宴”“东江名宴”“西湖小吃”等一系列文化味十足的东江菜菜品,通过全方位的文化赋能,让历史悠久的东江菜在新时代下焕发新活力。

据介绍,接下来惠州将积极营造粤菜(东江菜)师傅文化潮流,推动形成粤菜消费时尚,讲好惠州东江菜故事;支持传统地方菜制作技艺申报成为非物质文化遗产;拓宽“粤菜师傅”市场化发展空间,鼓励开展美食评论鉴赏活动,依托惠州市“粤菜(东江菜)师傅”厨艺学堂,推动东江菜成为大众流行的饮食时尚。