

汕头文脉【博览】

文脉链接

潮汕美食的“时”与“地”之味道

文/林伦伦

海滨邹鲁孕育出一代代潮人的精英，也孕育出潮汕饮食的精华——潮汕美食。美食的背后，是一方的水土、风情和生活。

潮汕美食有其季节性，我把它作“季节的味道”。这季节的味道，首先体现在食材选择的时间要求上，简单地讲，就是“当时”（当令）或者“合时”（合时），无论是海鲜食材还是蔬菜食材。

鱼类有《十二月鱼名歌》云：正月带鱼来看灯，二月春籽假金龙。三月黄脊遍身肉，四月巴鲆身无鳞。五月好鱼马蛟船，六月沙尖上战场。七月赤髯穿红袄，八月红鱼作新娘。九月赤蟹一肚骨，十月冬城脚无毛。十一月墨斗收烟幕，十二月龙虾擎战刀。

你可以从歌谣中知道哪个月吃哪种海鲜最当令。此外还有一些谚语，比如：寒乌热鲈（冬吃鲈鱼，夏吃鲈鱼）。六月鲫鱼存支刺（六月的鲫鱼不肥美，不好吃）。六月乌鱼存个嘴，苦瓜上市脚鱼肥。六月薄壳米，食了唔甘漱齿（舍不得刷牙）。夜昏东，眠起北，赤髯鱼，鲜薄壳。六月薄壳——假大头（大头，另一种贝类，个比薄壳大。六月的薄壳成熟了，个大接近“大头”，双关指人之好出风头）。年夜尖头冬节乌（尖头，鱼名；乌，乌鱼）。

蔬菜、水果的时令就更加明显了：春夏之交吃新鲜竹笋，大夏天里是瓜果、菱角；秋日里最香的是芋头，最甜的是林檎；冬春之交最有名的是潮汕特有的大（芥）菜和白萝卜。

蔬菜、水果的时令就更加明显了：春夏之交吃新鲜竹笋，大夏天里是瓜果、菱角；秋日里最香的是芋头，最甜的是林檎；冬春之交最有名的是潮汕特有的大（芥）菜和白萝卜。

农谚云：（农历）三四月人卖梅，五六月煤草棵。五月荔枝熟，七八油柑柿。五月荔枝熟，六月荔枝存个空（农历五月荔枝熟了，但通心菜却不当年）。七月七，多味（山揸子）鸟，龙眼（熟而皮裂开）。九月腌菜菔，食新鲜鸡腿。立冬，食不病痛。霜降，橄榄落壳。

海鲜讲究“就流”（lao5, 劳），就是刚好是赶潮流捕回来的鱼。过去有“走海鲜”“走薄壳”之说。“走”就是跑，从靠渔船的小码头“退”到海鲜鱼货，赶快往市场跑，谁先到市场，海鲜就便宜到好价钱，因为是最新鲜的嘛！

地理的味道，则是指潮汕美食特有的地域性。潮汕各地山川形胜有所不同，民俗即有差异，所谓“十里不同风，百里不同俗”。好的潮菜馆，对食材的要求也必须有空间感和品牌意识的，比如卤鹅一定要澄海的，豆瓣酱要普宁的，芥蓝菜要潮州府城的，大芥菜（包括其腌制品“咸菜”）要澄海的，炸豆腐要普宁或者潮安凤凰山的，紫菜要南澳、澄海莱芜、饶平海山的。

潮汕人吃海鲜除了讲究时间的“就流”之外，还要讲究地理上的“本港”，也就是本地的食材。在南澳岛，“本港蚝”和“白饶仔”的价格是外地同类海鲜的两倍以上，想买都不一定买得到。

潮汕人对食材产地的重视意识起源较早，而且达成共识，并编成了“潮汕特产歌”来传唱。下面摘录一段，与大家分享：

揭阳出名芳荔枝，南澳出名本港蚝，凤湖出名青橄榄，南澳出名甜石榴，南澳出名老冬蠔，都出名大赤蟹，葵潭出名大菠萝，苏南出名好卤鹅，海山出名大虾蛄，溪口出名甜杨桃，邹堂出名青皮梨，石狗坑出名梨啤，府城出名鸭母米，梅林出名大红柿，下湖出名好荔枝，达濠出名鲜鱼丸，樟林出名大林樟，隆都出名甜米菜，海门出名大红葱，月浦出名狮头鹅，凤凰出名凤凰茶，内壆出名酥杨梅，石马出名石马茶，东湖出名大西瓜……

普通的番薯叶通过别出心裁的精细工艺加工，摇身一变成了名满天下的“护国菜”；寻常的牛肉在“庖丁解牛”式的精细分解下，一招制胜成为中国牛肉火锅的“代名词”……以精细著称的潮菜体现了潮汕人民“粗菜精做”的饮食智慧，以及“种田如绣花”的匠心精神。

从唐代韩愈的初南食始，到民国时期的潮州菜系发展成熟，再到改革开放以来的饮誉海内外，潮菜在历经一千多年的漫长岁月沉淀后脱颖而出，在中国乃至世界烹饪文化中占据了重要的位置。在潮菜始终保持着旺盛生命力的背后，除了有大自然的无私馈赠、独特的潮汕文化浸润外，更有赖于一代又一代的烹饪大师和有识之士的坚守、传承和发扬。

作为“中国潮菜之乡”，汕头将于明年1月12日至14日迎来2024世界潮汕菜大会系列活动，这也将是汕头首次举办世界级食品展会，届时汕头将广邀全球美食领域“大咖”共享“潮味”，擦亮“全国美食地标城市”“美食孤岛”等金字招牌。

▼精致潮菜：炭烧响螺片



「种田如绣花」的匠心精神，潮菜体现了潮汕人民



▶手锤牛肉丸



▶潮汕牛肉丸

▼精致潮菜 色香味俱全



以精细著称的潮菜体现了潮汕人民“粗菜精做”的饮食智慧和“种田如绣花”的匠心精神

流连人间食 至味是潮汕

历史钩沉

潮州菜系成熟于汕头

作为中国八大菜系之一，粤菜的一个分支，潮菜具有“选料考究，制作精细，刀工精巧，造型优美；炒煎炊焖，泡灼烧炖，扣卤焗滚，技巧百出”等显著特征，享有“食在广州，味在潮汕”的美誉，深受广大食客追捧喜爱。那么，潮菜是如何形成和发展的呢？

“潮州菜”“潮菜”和“潮汕菜”现在经常被推到潮州、汕头和揭阳市的食客人面前，大家对于这个命名，各有争议。“汕头市市级非遗项目汕头潮菜烹制技艺代表性传承人钟成泉在接受记者采访时说，追溯溯源，潮州菜系在主体上都是一脉相承，其根源就在旧时的潮州府城。“大家在承认菜系源头上形成共识即可，作为厨师，我们还是先把菜肴做好吧。”

对此，汕头市潮菜研究会会长张新民也有类似观点。“我们现在讲的潮州菜，其实是一个地域的概念，旧潮州府包括了现在的汕头、潮州、揭阳等范围，潮菜就在这样的旧潮州府范围内形成，并在20世纪二三十年代成熟于潮汕地区新兴的中心城市汕头。”张新民说。

在钟成泉和张新民看来，潮菜的来源追溯，应以有文字记载的“唐代韩愈说”最有说服力。据两位潮菜大师介绍，韩愈到潮后，曾写过一首诗《初南食贻元十八协律》，诗里记录了潮汕人食鳖、蚝、蒲鱼、蛤、章举（章鱼）和马甲柱、蛇等数十种肉食类品种，并且使用了盐和醋，花椒与酸橙等作为佐料调和食物。而唐朝人段公路和刘

恂也分别在《北户录》和《岭表录异》中记载了红虾、象鼻炙等潮地奇异的物产和食俗。

“因为有文字的记载，我认为应该把潮州菜的历史追溯到这里。”张新民说，自唐代以后，随着韩愈等大批钟鸣鼎食的京官名宦来到潮汕地区，他们在传播中原文化的同时，也带来了中原的饮食文化，与潮汕当地的饮食两相融合，久而久之，形成了独特的潮汕地区饮食烹饪流派，唐代以后的宋、元、明代对潮州烹制技术和餐具器皿都有记载。

潮汕地区在陆路交通比海路交通发达得多的古代，相对闭塞，加上历史上数次汉族的迁徙，让潮菜在很大程度上，保留了百越、中原古时烹饪的一些特色和影子。不过，在张新民看来，一个菜系的发展成熟应该具备三个条件，即出现“现代意义的餐饮店”“一大帮名厨”和“一批经典菜品”。按此观点，张新民认为严格意义的潮菜应该发展成熟于20世纪二三十年代的汕头。

张新民告诉记者，汕头自1860年开埠后，商贸日益繁荣，也带动了餐饮行业的快速发展。据《汕头指南》一书中记载，1934年汕头本市的酒楼、茶店、饭馆共30余家，还出现了不少潮菜名厨，酒楼营业蒸蒸日上。“由于有了稳定的餐饮经营场所，众多厨师也聚集到了汕头这个潮汕地区的新兴中心城市，他们互相切磋厨艺，推动潮菜走向成熟。”张新民说。

发展演变

三大流派饮誉海内外

在潮州菜系发展成熟的历史演进中，被誉为“经典潮菜殿堂”的汕头大厦留下了浓墨重彩的一笔。坐落于小公园历史文化街区永平路11号的汕头大厦建于1933年，原名是擎天酒楼，又称“新永平酒楼”，它见证了汕头开埠以来餐饮行业的发展，走出了包括钟成泉在内的许多知名的潮菜师傅。

“汕头大厦厨师傅热爱潮菜、精研潮菜、献身潮菜，他们毕生创造着潮菜，成就着经典。”钟成泉回忆年轻时曾在汕头大厦工作的经历时感慨万分。如今，汕头大厦经过汕头有关部门修缮后重新向公众开放，在保护历史建筑中弘扬潮菜文化。

潮菜虽是地方菜系，但凭借鲜明独特的风味，跟随着潮汕人敢闯敢拼的足迹，走出潮汕，饮誉海内外，成为全世界传播最广的中餐代表之一，赢得了“有潮水的地方就有潮人，有潮人的地方就有潮汕美食”的美誉。

如今，不仅潮汕本土成为年轻人美食打卡、“逛吃”的热门目的地，全国各地星罗棋布的潮菜餐馆，乃至世界各地越来越多的潮菜餐馆，都把汕头的卤鹅、鱼饭、生腌、粿品等美食作为招牌。作为潮菜的大本营，汕头历来高度重视汕头美食品牌打造，大力发展潮汕菜产业，已连续举办了二十多届潮汕美食节，达濠鱼丸、澄海薄壳、潮南荔枝等美食主题的传统节庆活动更是精彩纷呈、广受好评。

如今，汕头美食行业蓬勃发展，餐饮业从业人员逾50万人，100多名名厨获得国家、广东省烹饪荣誉，各类餐饮企业达4万多家，中国国家级、省级餐饮名店超过50家，还有4家餐厅入选黑珍珠餐厅国际榜单，是潮汕地区唯一上榜城市。

既要高级感，也要“烟火气”。为此，汕头精心打造了珠江路、十一合艺术村、镇邦路等一批美食街、美食打卡地，让来汕

游客转角就能和美食不期而遇。漫步汕头，美食飘香，繁华的夜市让汕头成为谷歌夜景地图中全国最亮的区域。汕头也因此成为《舌尖上的中国》《风味原产地》《风味人间》的重要拍摄地，成为无数吃货痴迷的城市。

2024世界潮汕菜大会已明确落户汕头，这既是对汕头潮汕菜产业发展的认可，也将为汕头潮汕菜产业带来多项利好。据大会主办单位之一汕头市餐饮行业协会会长蔡振荣透露，此次大会将以“会”带“展”，整合食品与潮汕菜上下游产业资源，打造潮汕菜特色展会品牌；同时充分发挥市场导向作用，推动潮汕菜产业的品牌建设、标准化生产管理、企业优化升级等，主打潮汕风



汕头精心打造了镇邦路美食街，让广大市民游客和潮人美食爱好者流连忘返

让广府清蒸鱼成了潮汕海鲜拼盘的主角，把来自泰国与印尼等东南亚国家的燕窝做成了最精致的甜点。

“潮菜一直以来都融合着世界各地的好食材、好做法，它不是一个地方、封闭的菜系。”张新民说，在潮菜的传承发展中，还在不同的历史背景之下跟随潮人落地生根于世界各地，衍生出了更为细分的潮菜流派，最终呈现出潮汕本土、香港和

南洋三种风格不同的潮菜流派。

其中，本土潮菜在林自然等名厨大师的推动下，在前人基础上开创了现代的精细潮菜风格；港式潮菜延续了民国潮商鼎盛时期潮菜的风格，选用的多是鱼翅、野生石斑、鲍鱼、燕窝等高档食材；而南洋潮菜则在保留很多潮菜古法菜做法的同时也结合当地的食材与饮食习惯，带有明显的东南亚特色。

味的品牌将迎来新一轮的利好。

据悉，此次大会系列活动将邀请来自国家级、全国重点省市、东南亚、港澳地区行业协会会长；龙头餐饮企业集团、连锁品牌、上市公司董事长；黑珍珠理事会成员；“舌尖上的中国”美食顾问、著名美食文化评论家等约230名人士莅临汕头，实地感受、体验汕头的美景美食，共同参与、见证包括签订食材采购对接框架协议、颁发“食在广东·美食地标城市”牌匾、首届中国汕头餐饮产业博览会、潮汕菜发展战略联盟成立仪式、汕头市美食城市战略联盟成立仪式等活动。

“世界美食潮，潮汕正当时。”世界餐饮业联合会

副会长武力表示，潮汕菜及粤菜在全球都有不可替代的历史地位，此次世界潮汕菜大会将汇集全球中餐、粤菜、潮汕菜精华，同行之间交流前沿信息，互相切磋、集思广益，助推潮汕菜进入一个高质量发展的“快车道”。

广东省餐饮服务行业协会会长谭海城在接受记者采访时也表示，该协会将坚持共建、共促、共享原则，提供强大的专家库、数据库服务，协助汕头构建潮汕菜发展智库及成立潮汕菜发展战略联盟，联动全国十大美食城市成立汕头市美食城市战略联盟，以增强潮汕菜影响力为视角，集聚产业资源，促进潮汕菜产业链和生态圈发展。



汕头夜粥档种类繁多的美食让市民游客趋之若鹜 梁喻 摄